

„...és minden a helyére kerül!”



HIDALAS

magazin

TEJMENTES SONKATEKERCS

BENCZÚR: XXII.SÉFBÁL

BAZSALIKOMOS KELBIMBÓ

A VÁKUUMCSOMAGOLÁSRÓL

SLOW FOOD PIAC

Hortobágyi Péter
„...az instrktor...”

02.

11. Évfolyam .szám

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Téjmentes sonkatekercs

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: A vákuumsomoglásról

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Hortobágyi Péterrel, aki negyven évet töltött el a közétkeztetésben és vált komoly szereplőjévé a szakmának

43.
oldal



Munkán kívüli kapcsolat. Létezik? Erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

KITEKINTŐ

Zarándokvonatokat indít a MÁV

57.
oldal

Minek az új?

Slow Food piac

58.
oldal

Vélemény

Magyar Gasztronómia Napja

+1
oldal



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

Köszöntő:

Csak most kezdődött az év és máris eltelt egy hónap. Egészen meglepő az a fajta gyorsaság, amivel az idő kereke forog. Éppen ezért szükséges és kell, hogy a rendelkezésre álló időt megfelelően, egyben maximuman használjuk ki. Olyannyira, hogy közben ne feledkezzünk meg magunkról sem, és persze ne feledkezzünk meg az Oldalast magazinról, melyet hónapról-hónapra elhozunk nektek! Kövessetek minket, kövessétek az Oldalast!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalast 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: Oldalast magazin,
pixabay.com

Kapcsolat: info@oldalasmagazin.hu
Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalast 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 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
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR MOST FELTUDJUK IS!

Játék

NYERD MEG

Strandbelépő vásárlásakor 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!



TEJMENTES SONKATEKERCS

Biztos maradnak gondolnak sokan, de én nagyon szeretem a sonkatekercsset

Ez a sonkatekercs iránti vonzódás a tejmentes életem beköszöntével felkerült a “nem tehetem / nem ehetem” polcra, mivel a nem csak

Hozzávalók:

4 személyre

10 dkg kókuszszír,

12 dkg manióka liszt,

15 dkg friss torma reszelve,

kb. 2 dl víz, só, fehér bors,

szerecsendió

12 szelet sonka

a tormakrém, de az üveges, sőt ecetes tormák nagy része is tartalmaz tejszármarékot. Jöjjön hát a házi, mentes változat. Sőt, lisztipustól függően, akár paleo is lehet, mint az enyém jelen esetben, vagy simán gluténmentesen is elkészíthető rizslisztből.

A kókuszszírt felhevítem, rászórom a lisztet, alaposan elkeverem, de vigyázok ne színeződjön el. A vizet fokozatosan adagolom hozzá, állandóan keverve, hogy ne csomósodjon be. Ízlés szerint sózom, fűszerezem. Amikor a tormakrém kihűlt, habzsákba töltöm, a sonkaszelet egyharmadára húzok egy csíkot és feltekerem.

Leaspikozni nem szoktam, nálunk gyorsan elfogy. Sok zöldséggel találva vendégvárónak is megfelel és szerintem soha nem fog kimenni a divatból.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: A Vákuumcsomagolásról

A kamrás vákuumozógépek működési elve szerint légköri nyomás alatt egy mozdulattal kiszívja a tasakból a levegő legfeljebb 99,9%-át, az alapanyagot és a hozzá adott folyadékot (fűszerolaj, mártás, alaplé, ízesítő anyagok oldott állapotban... stb.) bent tartja a tasakban. A vákuumozó indirekt módon vákuumcsomagol, a belső kamrában kerül sor a vákuumozásra és a hegesztésre is. A vákuumpumpa légüres teret hoz létre, a vákuumszivattyú pedig a vákuum a csomagolásból is kiszívja a levegőt. A szívócső tehát a kamrába torkollik és nem szükséges a csomagolóeszköz nyitott szájvégébe való illesztése. Ez a módszer tökéletes vákuumozást hoz létre, A hegesztés minden ponton folyamatos és sérülésmentes kell, hogy legyen. A Sous-Vide technológiához a vákuumtasakból a levegő 99,9%-át ki kell szívni, ezért csakis az erre alkalmas vá-

kuumszivattyúval rendelkező berendezések használata javasolt. Nem mindegy azonban, hogy a vákuumozás során milyen tasakot milyen célra használunk.

A 65 mycronos, esetleg ennél gyengébb tasakok kizárólag csak csomagolásra használhatók, ezek hőtürése minimális. Sous-Vide hőkezelés során a tasak kinyílhat, tartalma pedig a tisztított vizet szennyezi és kárt tehet a Sous-Vide gépek szivattyújában is.

A 70 mycronos vákuumtasakok élelmiszer vákuumcsomagolására, hosszú ideig történő tárolására javasolt. Készétel vákuumcsomagolására és rövid ideig tartó regenerálására is alkalmazhatók, de hőtürése 75 fokon is mindössze 30 perc, A 90 Mikronos, 95 fokon főzhető Sous-Vide tasakok már alkalmazhatók Rövidebb ideig tartó sous-vide főzéshez, visszafogott hőtürése miatt azonban

PROFESSIONÁLIS NYUGAT-EURÓPAI VÁKUUMTECHNOLÓGIA

GONDOLKODJ HOSSZÚ TÁVON,
VÁLASZD A MINŐSÉGET MEGBÍZHATÓ HELYRŐL,
INGYENES EXTRA SZOLGÁLTATÁSOKKAL!

30/5574470

WWW.VAKUMGEP.HU

RENDELES@VAKUMGEP.HU



ÉLELMISZERIPARI VÁKUUMCSOMAGOLÓ ANYAGAINK VERHETETLEN ÁRAKON

6-Ft-tól!

Főzhető vákuumtasakok kamrás és külső gépekhez: Csomagolós, Gázos, Sous-Vide, főzhető, forrázható, 121 fokon sterilizáló, mikrózható vákuumtasakok. Transzparens és Légcsatornás vákuumtasakok azonnal raktárról kínáljuk nagy felhasználóknak és viszonteladó partnereinknek.

Válaszd a legjobbat megbízható helyről!

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

www.vakumtasak.hu

rendeles@vakumtasak.hu

nem blansírozható vákuumtasakok. Javasolt felhasználási területei a halak, csirke, pulykamell, kacsamell, sertés puha húsok, marha és vad puha húsok rövid ideig tartó szuvidálása, és mindemellett jól tűri a fagyasztást is.

A 90 Mikronos, laminált, 115 fokon főzhető, forrázható Sous-Vide tasakok az igazi és kompromisszumoktól mentes, hosszabb ideig tartó sous-vide főzéshez is javasolt. Élelmiszerbiztonsági okokból alkalmazni kívánt blansírozásra is kitűnően használható, mindemellett kifogástalanul gőzölhető forró környezetben is ezek a vákuumtasakok. viszont fagyasztásra nem javasolt, mert a magas hő és hosszú időt jól bírja, de -18 fokon már törékennyé válhat.

A Sous-Vide biztonságos alkalmazásához a 115 fokos blansírozható (forrázható) BOPP/PE összetételű tasakok már alkalmasak, de a kategória csúcsa a nemrégiben – kifejezetten a vákuum alatti hőkezelésekhez – kifejlesztett speciális, és professzionális Sous-Vide Chef tasakok azok, amik a Sous-Vide technológia tökéletes kiegészítői. Kizárólag ezek az OPA/PE összetételű tasakok bírják ki a 121 fokos blansírozást (forrázást) hosszabb időn, akár 1 órán keresztül is, mely a gyors csírátlanítás szempontjából roppant fontos. A Sous-Vide

Chef tasakok egyedülállóan a 100 fokot is 2 órán keresztül tűrik kioldódás mentesen (!), ami a biztonságos pasztörözés, és sterilizálás elengedhetetlen része az indirekt főzési módszerek esetében is. Ezek a kiváló tasakok a 80 fokon 8 órán keresztül történő hőkezelést (vákuum alatti konfitálást, vagy lassú sütést) is vígan tűrik, de gyökérzöltségek magas hőmérsékleten történő hőkezelésére, vagy akár a gőzben sütésére is kiválóan alkalmasak. Ebből az anyagból készült vákuumtasak komoly vívmánya, hogy a normál Sous-Vide hőkezelési hőmérsékleteken történő alkalmazására nincs időkorlát (!). Mégis, mindezeket túl a leginkább forradalmi változás, hogy -40 fokra mélyhűtés anyagkeményedés, megtörés, repedés mentesen 18 hónapig biztonságosak, tehát legalább a Sous-Vide félkész termék szavatossági idejének megfelelő ideig tartja a vákuumot.

A vákuumcsomagolás, mint tartósítás

A vákuumtechnológia egy olyan rendszer, amely kiszorítja a levegőt a vákuumkamrából majd a vákuumzacskókból, jó esetben az oxigén megszűnik, ami elsősorban az oxidációért felelős.

Ezzel a kezeléssel nagyon hosszú tárolási idő érhető el, mivel a levegő hiányában a legtöbb mikroorganizmus és baktérium nem képes kialakulni, az érzékszervi tulajdonságok a legjobb esetben megmaradnak anélkül, hogy veszélyeztetnék az ízt, az illatát és a színét az ételeknek.

Ez az eljárás nagyon jól kiegészíthető a hűtéssel, mely tovább növeli a tárolási időt, amely vákuumcsomagolásban 6 és 21 nap között változik az alapanyag jellegétől függően.

A vákuumcsomagolt termékek leggyakrabban használt eszköze a különféle modellekben és méreteken rendelkezésre álló vákuumcsomagoló gép, mely minden szektor

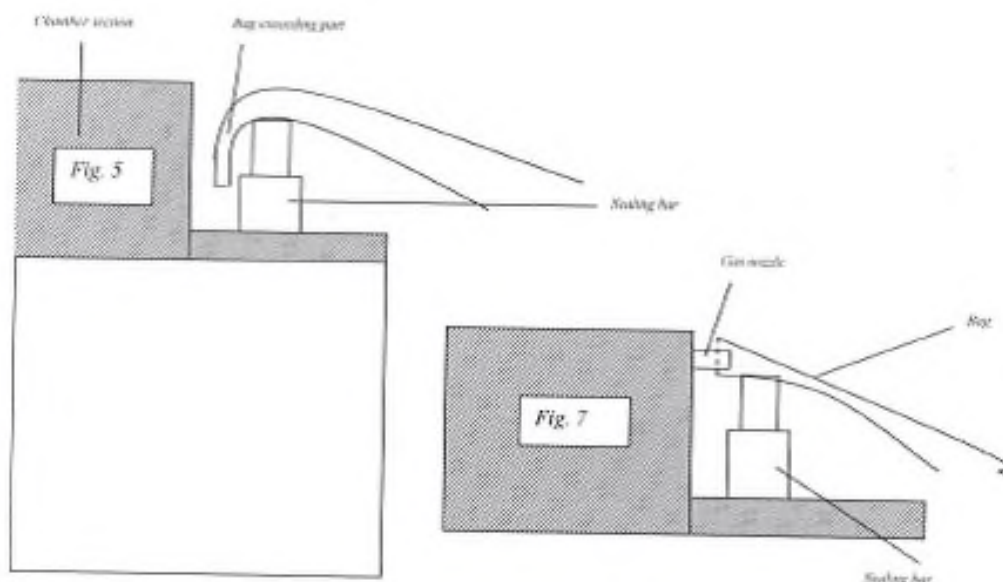
(otthoni, éttermi és ipari) követelményeit lefedi.

A védőgáz csomagolásról

A mindennapi levegőnknek a nitrogén mintegy 78% -a, az oxigén mintegy 21% -a és a széndioxid 0,03% -a . Ilyen körülmények kedveznek az az aerob baktériumok elterjedésének , amelyek felelősek az élelmiszert megváltoztató folyamatokért. Ennek a kémiai összetételnek a módosítása azt jelenti, hogy blokkolja vagy legalábbis lassítja a rothadó bakteriális környezetet, ezáltal a baktériumok sokszorozódását. A csomagolástechnológia , amely a gázok keve-

ALAPANYAG	STANDARD CSOMAGOLÁS (napok)	VAKUUM CSOMAGOLÁS (nap)
CSIRKE	3	15
MARHA	2	8
A TENGERI GYÜMÖLCSEK	2	7
KENYÉR	1	6
KEKSZEK	5	15
KÉTSZERSÜLT	90	365
RIZS	120	365
KÁVÉ	120	365
TÉSZTA	90	365
FRISS TOJÁSOS TÉSZTA	2	8
SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCS	30	90
FRISS GYÜMÖLCS	8	15
ZÖLDSÉGEK	5	10
SAJT	7	25
SONKA	2	20

rékével történő levegőcserének köszönhetően növeli az élelmiszeripari termékek – különösen a romlandó termékek – eltarthatóságát, úgynevezett módosított MAP atmoszférának (Modified Atmosphere Packaging). Az alkalmazott gázok főleg nitrogénből, oxigénből és széndioxidból állnak, amelyek segíte-



nek meghosszabbítani a termék tárolási idejét, miközben az érzékszervi és táplálkozási tulajdonságait változatlanul tartják az alkalmazott gázok hatásának köszönhetően.

Az alkalmazott gázok:

- szén-dioxid gyengíti a gombákelterjedését, (penészgombák és baktériumok) de a túl magas koncentráció esetén az élelmiszer elszíneződését okozhatja, különösen a vörös húsoknál, itt különösen gyorsan képződikegy csípős szénsav. Emellett a széndioxid lassítja a zöltségek színének elváltozásait is.
- nitrogén egy olyan gáz, mely szagtalan és íztelen, és töltőgázként használják. Általában a visszaáramló levegőt helyettesítjük vele a gázbeömlő nyílás végén a vákuumciklus végén. A sérülékeny terméket megóvjá attól, hogy a légköri nyomás összepréselje és megsérüljön. A rideg, törékenyalapanyagok, vagy lágy termékek tönkremennének ettől, de a védőgázascsomagolás kiküszöböli ezt a problémát, mert a csomag belsejébe gázt injektálunk a folyamat során, ami kompenzálja a légköri nyomást.

- oxigén hozzáadása szükséges az egyéb gázokhoz néhány esetben, hogy megakadályozzuk az anaerob baktériumok fejlődését, miközben lehetővé tesszük a légzését a friss zöltségeknek és eközben megtartjuk az élénk színét az élelmiszereknek. A vörös húsok, például a marhahús, a ló, a tonhal vagy a kardhal általában vákuumcsomagolás esetén sötétednek. Az oxigénben gazdag légkörben csomagolva viszont megtartják a színüket, a szebb megjelenítés érdekében, még akkor is, ha ebben az esetben rövidül a szavatossági idő.

- Más gázokat is használhatunk védőgázascsomagolásra, ilyen például az „argon”, a hélium és a dinitrogén-oxid.

Hogyan működnek a módosított légkörű csomagológépek ?

A művelet egyszerű: a levegő kiszívása után a gép belsejébe szerelt fúvókák – melyek kívülről csatlakoztatva vannak a gázpalackra-, a gép a módosított atmoszférás csomagolásba juttatja a gondosan összeállított gáz keverékét (célszerű kapcsolatba lépni erre szakosodott

TERMÉKEK	OXIGÉN	SZÉNDIOXID	NITROGÉN
	% (O ₂)	% (CO ₂)	% (N ₂)
Szeletelt szalámi	–	20	80
Sült hús	80	20	–
Sör/fémdobozos üdítő	–	100	–
Keksz, sütőipari termékek	–	100	100
Kávé	–	100	100
Friss hús	70/80	30/20	-/-
Szárított hús, fűszerek	–	–	100
Darált hús	–	–	100
Csokoládé	–	100	–
Friss sajt/ Mozzarella	-/-	20/-	80/100
Érett sajt/tejszín/vaj/margarin	–	–	100
Friss saláta/petrezselyem	–	50	50
Joghurt/leveles tészta	–	100	–
Tejpor	–	30	70
Sütőpor	–	100	100
Alma	2	1	97
Szeletelt bacon	–	35	65
Szeletelt kenyér/kenyér	–	100	–
Tószt kenyér	–	80	20
Száraztészta	–	–	100
Kifőzött tészta/tortellini/lasagne	–	70/100	30
Krumpli/sült krumpli/ropi	–	–	100
Szardella, szardínia, stb.	–	60	40
Hal	30	40	30

ALAPANYAG	STANDARD CSOMAGOLÁS (napok)	VAKUUM CSOMAGOLÁS (nap)
CSIRKE	3	15
MARHA	2	8
A TENGERI GYÜMÖLCSEK	2	7
KENYÉR	1	6
KEKSZEK	5	15
KÉTSZERSÜLT	90	365
RIZS	120	365
KÁVÉ	120	365
TÉSZTA	90	365
FRISS TOJÁSOS TÉSZTA	2	8
SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCS	30	90
FRISS GYÜMÖLCS	8	15
ZÖLDSÉGEK	5	10
SAJT	7	25
SONKA	2	20

cégekkel akik beállítják a megfelelő keveréket). A módosított atmoszférás csomagolást alacsony áteresztőképességű speciális tasakokkal végezhetjük, amelyek alkalmasak arra gáz keveréket benntartsák, megvédve az élelmiszert a romlástól.

Ebből a célból különleges műanyag fóliákat hoztak létre, amelyeket magas védőképességűek (alacsony permeabilitású, tehát áteresztőképességű) amelyek módosított atmoszférájú csomagolású termék körül megtartják a védőgázokat, tehát nem szivárog ki a csomagból a gáz a hagyományos vákuumtasakokhoz képest. Ezeket a csomagolófóliákat az egyes élelmi-

szerek jellemzői szerint választják ki. Az anyag permeabilitását, a vízgőzáteresztési értékeket és a hegesztési jellemzőket meg kell mérni és tesztelni, hogy be tudjuk állítani a csomagolóanyag megfelelő jellemzőit a gázkeverékes csomagoláshoz, minden egyes szakaszban.

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



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője



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

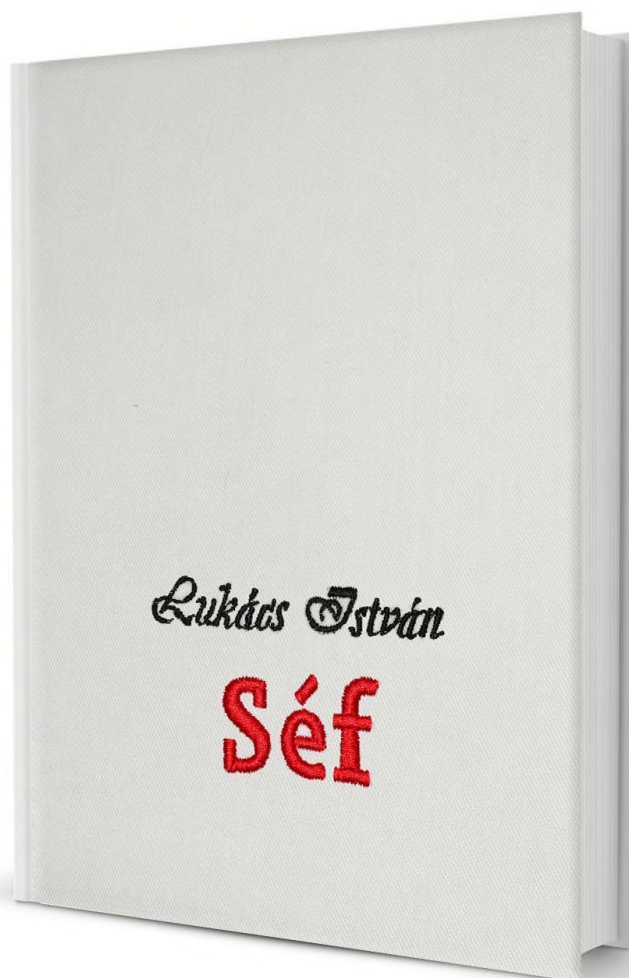


info@gasztronautakft.hu

*

www.gasztronautakft.hu

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

ŐSZINTE VENDÉGLÁTÁS

Nem is olyan régen a Séfklub elnöksége gyűlésezett, mégpedig a dunabogdányi Forgó étteremben, ahová a meghívást a konyhafőnök, nem mellesleg az Egyesületünk alelnöke küldte.

A helyet jól ismerem <főleg a hátsó bejárat felől>, mégis meglepetést tudott okozni. A vendéglátásnak egy olyan formáját tapasztaltuk, amit csak nagyon kevés helyen biztosítanak az országban. Ennek valódi okát nem is igazán értem. De ne rohanjunk ennyire előre.

Ma már mindenki a minőségi alapanyagokról és vendéglátásról beszél, házias ízekről, gyors és vendégcentrikus kiszolgálásról. Ennek ellenére a legtöbb helyen ez nem így van, ugyanis szinte mindig valami hiba csúszik a gépezetbe. Elég, ha „csak” az ízek nincsenek rendben, vagy sokat kell várni az ételekre, esetleg a szerviz túl lassú, vagy akadozó. Ne adj, Úristen a pincérek gyenge teljesítménye, vagy a környezet húzza le az egészet. A lényeg, ahhoz, hogy éttermi élményről beszélhessünk, mindennek a helyén kell lennie.





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

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

MINDEZT TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉSSSEL ÉS
HASZNOS INFORMÁCIÓKKAL EGÉSZÍTETTE
KI A SZERZŐ.

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



VARGA KÁROLY

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

A legtöbb étteremminősítésnél is a teljes szolgáltatást értékelik, ahol a vendégtér tisztasága, a felszolgálás milyensége, valamint a konyha gyorsasága és az ételek minősége ad egy átfogó képet, ami aztán lehet szubjektív, vagy ritkább esetben objektív értékelés tárgya.

De a különböző fajta és formájú étteremértékeléseknél létezik egy sokkal hatékonyabb, sokkal életszerűbb és sokkal őszintébb minősítés is, amit sem egy ingyen tál étel, sem némi készpénz nem tud befolyásolni. Ez az, amit csak a valós elégedettség szabályoz, ez pedig nem más, mint az étterembe betérő és valós vendégszám.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Az sosem hazudik. Ha egy étterem állandóan tele van és ráadásul úgy, hogy nem hirdeti magát, nem kérkedik azzal, amit és ahogy tesz, hanem csak szeretettel várja a hozzá betérő vendégeket, akiket majd őszintén szolgál ki, akkor az megkapja jutalmát bárhol is legyen az országban. A vendégsereg ugyanis mindezt megértve gondoskodni fog arról, hogy a hely valóban tele legyen. Ahol pedig szinte mindig teltház van, az nem jelenthet mást, minthogy az a hely bizony jó. A Forgó pedig épp ilyen.

Ezért is nagyon sajnálom, hogy Dunabogdány valahogy mindig kimarad az étteremtesztelők látómezejéből. Ki tudja, talán messze van a fővárostól?! Pedig a Forgó az tananyag lehetne.

Lehet engem elfogultsággal vádolni, ami bizonyára igaz is lehet <mégiscsak az egyik alelnökünkről és annak munkahelyéről van szó>, azonban ettől eltekintve is biztos vagyok benne, hogy aki oda betér, az nem fog csaladkozni.

Az ott előforduló ételek, valóban a vendégek igényeihez mérten készülnek, megfelelnek az elvárásoknak mennyiségben, minőségben és árban is. Sokszor már hajlamosak vagyunk elfeledkezni egy nagyon fontos dologról, mégpedig a vendégek igényeiről. Már-már annyire követjük a nemzetközi trendeket, irányzatokat, vagy a divatot, hogy a vendégeinkkel szemben sokszor akarva-akaratlanul, de elvárásokat fogalmazunk meg. Azonban mégiscsak mi szolgáltatunk, mégiscsak mi vagyunk a vendégért és nem pedig fordítva, ezért nekünk kell irányukba megfelelnünk. Persze, lehet terelgetni őket, lehet új ételeket bemutatni számukra, trendeket, technológiákat megismertetni velük, de a helyes árnyok megtalálása roppantul fontos. Na, a Forgó ebben jó!

Az étterem abban a szerencsés helyzetben van, hogy a tulajdonos a mai napig részt vállal a konyhai munkában, így beváltva a mondást, hogy „csak szakácsból válik jó étteremvezető”. Ezen felül az is kell hozzá, hogy Ács Lajos Séfként, a tőle megszokott higgadtsággal és szakmai alázattal vállalja a helyet, megadva annak stílusát, arcát. De ők azok, akik bebizonyítják a vendégeik részére, hogy nem kell minden ételnek felfújott lufi módon a „hájp”, szép csendben, őszintén, egy húslevest, egy kacsamellet, de akár egy túrógombócot is fel lehet úgy tálalni, hogy az ember szava elálljon annak fogyasztása alatt.

Úgy gondolom, hogy aki csak egyszer járt már a Forgóban, az érti, hogy miért nevezem ezt őszinte vendéglátásnak. Miért értékelem nagyra azt a fajta kiszolgálást, amit ott kap a vendég és miért szeret annyi ember odajárni. Remélem, hogy előbb-utóbb valami étteremtesztelő is veszi a fáradságot és elutazik oda, hogy meggyőződjön cikkem tartalmáról.

Bár az is igaz, hogy az ottani fiúk tök jól elvannak a maguk teremtette világban. És bizony azt kell mondanom:

Milyen jól is teszik!

Asztalos István
Főszerkesztő



ÁCS LAJOS, A FORGÓ ÉTTEREM KONYHAFŐNÖKE

Csatlakozz!

A Séfklub sikerei fokozása és hatékonyságának növelése érdekében tagfelvételt hirdet.

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

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

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



www.etrendegyesulet.hu

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet



CAFFEE ART - CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének következő havi taggyűlésének állomása február 3-án, délután 15:30-as kezdettel lesz a Friedmann ház - Teri néni éttermében (2040 Budaörs, Ifjúság utca 22.).

Téma: Kávéfestészet, avagy mit lehet kihozni a kávézásból...

A kávéval festett képek világába a

Zia - coffee art tulajdonosa, Polgár Zita kalauzol minket.

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 taggyűlésen lehetőség lesz a csatlakozásira.

A GYŰLÉSRE MINDENKIT SZERETETTEL VÁRNAK, MELYNEK HELYSZÍNE:
FRIEDMANN HÁZ- TERI NÉNI ÉTTERME (2040, BUDAÖRS, IFJÚSÁG ÚTJA 22.)

A GYŰLÉS IDŐPONTJA: 2019. FEBRUÁR 4. 15:30 ÓRA



Coffee Art



A full-page portrait of Hortobágyi Péter, an elderly man with white hair and glasses, wearing a dark blue suit, white shirt, and patterned tie. He is standing in a room with a wooden table and chairs in the foreground and a yellow wall with framed pictures in the background. The lighting is soft and indoor.

Hortobágyi Péter

„az instruktor”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, aki negyven évet töltött el a közétkeztetésben és vált komoly szereplőjévé a szakmának, ugyanis hosszú éveken át az egyik legnagyobb hazai közétkeztető cég hálózatiellenőre és szakmai instruktora volt. Ő nem más, mint Hortobágyi Péter. Íme, a vele folytatott beszélgetésem:



Képünkön: Hortobágyi Péter

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Budapesten születtem. A Leövey Klára Gimnáziumban jártam, onnan mentem a Miksa utcai szakács szakmunkásiskolába. Walter Endre volt a szaktanárom.

■ MIÉRT LETTÉL SZAKÁCS?

Mert érdekelt. Érdekelt a főzés, az alapanyagok, szerettem, ahogy egy étel megszületik. A bátyám idősebb volt, vitt magával minden felé, én meg szerettem enni, tetszett az éttermi miliő. Majdnem pincér lettem, de aztán mégis a szakács pályát választottam. Végül 40 évet töltöttem el benne, főleg a közétkeztetés területén.

■ NEM VOLT SENKI A CSALÁDBAN, AKI A VENDÉGLÁTÁSSAL FOGLALKOZOTT?

Nem. Egyedül apám szeretett és tudott jókat főzni. Imádtam, ha fakanalat ragadt. Ezen felül édesanyám dolgozott fiatalkorában a hentesnél, ő pedig tudta, hogy milyen alapanyagot válasszon.

■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Vombert Istvánt, aki a Frici nagybátyja volt. A Pista bácsi, amikor nekiállt és főzött, azt öröm volt nézni. Ezen felül nagyon tetszett, hogy be sem állt a szája. Poénkodott, humorizált, de a recepteket is elmondta fejből, így megtanultuk tőle azt gyakorlat közben. Valamint mesteremnek tartom még Kátai Nándi bácsit a nyugatiból, aki a Gellértben tanult és a klasszikus ételeket nagyon szerette készíteni. Imádtam a burkolt bélszín ételeket, a citromos pacalt, de minden héten egyszer volt hurkatöltés is a konyhánkon. Tőle is sokat tanultam. Ugyanúgy igaz ez Glázer Józsi bácsira és Verrasztó Gáborra a

Békéből, akik szintén hozzájárultak a szakmai fejlődésemhez. Elméleti nagymesterem pedig Walter Endre volt.

■ A PÁLYÁD HOL KEZDŐDÖTT?

A Nyugati téri Utasellátóban kezdtem dolgozni. Ez a mai McDonald's helyén volt. Volt benne egy gyönyörű márványterem, a legjobb cigányzenészekkel, kiváló konyhával. Az akkori kornak megfelelő kínálattal. Pazar konyhával rendelkezünk. Komoly szakácsok dolgoztak itt akkoriban.

■ MERRE TOVÁBB?

Ezután a balatonföldvári pártüdülőbe kerültem, 1970-ben aztán a Marina szálló, majd a Béke szálló következett. Innen elvittek katonának, ahol a konyhára kerülve szembesültem azzal, hogy milyen, amikor sok száz adagban főzöl.

■ EZ VOLT A KEZDETE, HOGY A KÖZÉTKÉZTETÉSBE KERÜLTÉL?

A sereg után Belházy László barátommal összefutottam, aki a Gyermekétkeztetési Vállalat osztályigazgatója volt, és aki kérte, hogy csatlakozzak hozzájuk. Mert olyan képzettségű emberre lenne szüksége, aki a konyhákat járja és komplex vizsgálatokra képes. Egy ajánlással

élt felém, amire igent mondtam, így a több ezer fős konyhák ellenőrévé váltam.

■ MI LETT A FELADATOD?

Képünkön: Hortobágyi Péter

„...NAGYON HARAGSZOM A DIETETIKUSOKRA,
MERT FONTOS AZ EGÉSZSÉG, DE UGYANAKKOR
A FINOM ÉTEL MÉG FONTOSABB LENNE...”



A konyhák teljes átvilágítása, szakmai felügyelete. Ahol szükséges volt, a szakácsok és konyhamészárosok továbbképzését és támogatását is elláttam. Ezen felül rendezési feladatok is a munkakörömbé tartozott. Volt, vagy száz konyhánk a városban, és én mindbe eljutottam. A későbbiekben az egyik szakácsinstruktori állást is megkaptam hozzá, így színesedett a feladatom. A beszerzés, új ételek bevezetése, a kollégák továbbképzése, a rendezvények kivitelezése, a versenyzők felkészítése, valamint hús évén keresztül az étlapok tervezetek vizsgálata és jóváhagyása is a feladatom volt. Még a rendszerváltás előtt a fővárosi ellenőrző szervek felkérésére évenként időszakos vizsgálatot végeztem a vendéglátásban és a kereskedelemben.



■ AZ ELLENŐRZÉSEK AKKORIBAN MIRŐL SZÓLTAK?

A Fővárosi Tanács delegálásával, úgynevezett Népi ellenőrzésekre jártunk. Ilyenkor párban orvosokkal, egyetemi tanárokkal ellenőriztünk az éttermekben, konyhákon. Volt egy nagy csomó kérdés, amire válaszolni kellett és különböző szempontok figyelembe vételével minősítettük a helyeket.

■ EZ VOLT AZ ELSŐ ÉTTEREM-MINŐSÍTÉS ITTHON?

Ki tudja, talán igen, de az biztos, hogy hasznos volt. Aztán az Állami Kereskedelmi Felügyelőség időszakonként felkért a vizsgálatokra, Budapest területére.

■ A KÉNYELMI TERMÉKEK BEVEZETÉSÉBEN IS SZEREPED VOLT.

Igen, a különböző porokat, leves kockákat akkoriban már ismertem, mert a nyugati roko-

noktól sokszor ezeket kaptuk ajándékba. Megjegyzem sokan szólták ezeket szidni, de ezek akkoriban tényleg kiváló termékek voltak, amik soha nem önálló ételként lettek feltálva, mint sok esetben ma, hanem kiegészítő ízként, az étel beltartalmának növelésére használtuk.

Aztán 1992-ben kint voltam Svájcban Magyar napokat tartani, majd mikor hazaérkeztem, azzal egy időben behívott az igazgató, hogy Peti maga ért ezekhez, jöjjön be és tárgyalja le a Knorr-osokkal. Így lettem a Knorr magyarországi bevezetésének az egyik motorja. A termékeket bevittük a közétkeztetési területre, így a katonasághoz, a menzákra, stb.

■ A KÖZÉTKEZTETÉSI VERSENY ELINDÍTÁSÁNÁL IS SEGÉDKEZTÉL.

Így igaz, felkértek, hogy foglaljak helyet a zsűriben Unger Károly és Korpádi Péter mellett. Ezt a versenyt végül Némedi Józsi nyerte meg. Aminek folytatásaként a Józsit a Knorr pályáztatta, végül így indult a Berlini Közétkeztetési Európabajnokságon, ahová engem kért fel társának. Itt aztán bronzérmesek lettünk, aminek tapasztalata alapján váltam később felkészítő trénerre.



■ TEHÁT FIATALOKAT KÉSZÍTETTÉL FEL VERSENYEKRE?

Igen, így igaz. Mégis innen is tovább lépve elkezdtem rendezvények lefőzésével foglalkozni, ami hamar be is indult, mert egy festékgyártó cég ránk talált, onnantól pedig ment minden magától. Csináltunk például olyan volumenű, kínai ételekkel kiszolgált rendezvényeket, amivel a Madách színház tele volt. Utána a Vígszínházban nyolcszáz fő olasz est és így tovább. Így teltek a napok és hetek.

■ HA JÓL GONDOLOM, MEGINT ÚJ TERÜLETRE SODORT AZ ÉLET.

Így van, akkoriban jelentek meg az ISO minősítések, a HACCP, amiket különböző tanfolyamokon addigra már megtanítottak, így ezek bevezetésével tevékenykedtem.

■ VISSZATÉRVE A KÖZÉTKEZTETÉSHEZ. MENNYIRE VOLT EKKOR MÉG BELELÁTÁSOD ABBA?

Húsz éven át a Juniornál hozzám futott be az összes étlap a konyhákról és csak akkor lehetett megfőzni, ha én rábólintottam. Megmondtam mit változtassanak, vagy miként főzzék azt meg.

■ MENNYI ADAGRA FŐZTETEK A CÉGNÉL?

Mikor odakerültem olyan 180-190 ezer adagra főztünk, de ez a szám a piac változásai miatt, az évek alatt fokozatosan csökkent. Minden konyhát végig látogattam többször is. Sok mindent láttam ezt elhíheded. Láttam különböző cégek felépülését, majd iszonyatos nagy bukásokat is.

■ A MAI KÖZÉTKEZTETÉSRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Én nagyon haragszom a dietetikusokra, mert fontos az egészség, de ugyanakkor a finom étel még fontosabb lenne, mégiscsak emberek millió maradtak életben addig is, amíg valaki ki nem találta, hogy mától együnk rosszabb ízű ételeket. Én ezzel nem értek egyet. Fontosabb lenne foglalkozni az ételek beltartalmával, mint kipécézni például a sót, hogy az az ellenségünk. Ugyanez igaz a zsírra is.

■ NEKTEK ENNYIBŐL KÖNNYEBB VOLT ÉTLAPOKAT ÍRNI?

Nem az étlap írás a probléma, hanem az étel, ami kimegy. Ha jó ízű ételeket etetünk az emberekkel, olyat, ami finom, és ami jó alapanyag felhasználásával készül, akkor azt

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

Több mint 56.000
oldalmegtekintés havonta!





„SZERINTEM NINCSEN MA MAGYARORSZÁGON OLYAN DIETETIKUS, AKI TISZTÁBAN LENNE A VALÓS TÁPANYAGÉRTÉKKEL, HISZEN AZ ALAPANYAGOK NAGYON MEGVÁLTOZTAK.”

mindenki, de legalább a többség szeretni fogja, ha elveszük ennek ízét és itt az ok lehet bármi, akkor az menni fog a moslékba, így a szervezet nem kapja meg a kellő tápanyagot. Apropos tápanyag. Szerintem nincs ma Magyarországon olyan dietetikus, aki tisztában lenne a valós tápanyagértékkel, hiszen az alapanyagok nagyon megváltoztak. Hol van már a jó ízű paradicsom, vagy a kukoricán hizlalt házi sertés? A mi időnkben még valóban ezek voltak, így biztos vagyok, hogy azok által az ételek is jobbak voltak. Sőt az ízük is egész biztosan finomabb volt.

■ AKKORIBAN KÓSTOLTAD A TÁLALÁS ELŐTT AZ ÉTELT?

Persze. Az első és legfontosabb dolog az étel íze, hogy háziasan főzzünk, hiszen csak akkor eszi meg valaki jó szájízzel, ha tényleg finom az étel. Ezért minden konyhai ellenőrzés során a tálalást csak kóstolásom és jóváhagyásom után lehetett megkezdni. Szükség esetén az ételeket utóízestítettük.

■ MA MÁR CSAK AZ ÍZESÍTÉSEN BUKIK MEG A DOLOG?

Dehogyan. Az egy fontos elem, de a gyakorlat szerint jó 10%-al többet főznek a konyhákban, mint a megrendelt adagszám, hiszen bármikor bármi beüthet. Mit tudom én, kiborul az étel, vagy ilyesmi. Ilyenkor azt azonnal pótolni kell ezért szükséges a rátartás. Igen ám, de a kalkuláció csak az eredeti adagszámhoz biztosít alapanyagot,

így az étel azonnal és rögtön hígul, ezáltal a beltartalma csökken. Tehát túlzott só, vagy zsírfogyasztásról már csak ezért sem beszélhetünk.

■ AZ ALAPANYAGOK KÉSZÉTEL FORMÁJÁBAN VALÓBAN ELJUTNAK A FOGYASZTÓIG?

Az évek során komoly rendészeti vizsgálatok bevezetésével tudtuk csak elérni, hogy az alapanyag a lefőzött ételbe kerüljön, amit viszont nagyon nehéz betartatni, hogy a lefőzött étel valóban kitálalásra kerüljön.

■ AKKOR A KISZÁMOLT ÉRTÉK ARÁNYOSÍTVA SEM JUT A TÁNYÉRIG.

Igen és ezért sem értek egyet a dietetikussal, aki csak a számlán feltüntetett, vagy kalkuláció szerinti értéket veszi alapul, hiszen az sokszor félrevezető lehet. A kalkuláció sok olyan elemet takar, ami az ételhez ugyan kell, de nem lehet személyekre lebontva pontosan kikalkulálni, hogy mit eszik az a gyerek. Mi van, ha nem eszi meg? Vagy mi van a kalkulációban ugyan szereplő sütési zsiradékkal? Ami a gyerek elé már nem kerül. A dietetikus mégis egy kalap alatt beleszámolja a táblázatába. Ezért sem hiszek abban, hogy íróasztal mögül ki lehet számolni nekünk szakácsoknak, hogy mitől tudunk jó ízű ételeke főzni, ami végül a gyermekeknek is ízlik majd. Én úgy gondolom ez egy olyan szakma, amiben évezredes tapasztalat van, így jó lenne annak hinni. Ugyanis voltak már itt nagy felismerések,



elég, ha csak a margarinra és a vajra gondolunk. Korábban azt hallottuk, hogy a margarin a jobb, míg most éppen az ellenkezőjével szembesülünk. Ugyanez igaz a zsírra és az olajra is. Támaszkodjunk a tudásra, tapasztalatra, mintsem a pillanatnyi érdekre.

■ AZ AKKORI ALAPANYAGELLÁTÁS MILYEN VOLT?

Semmi problémánk nem volt. Mindent be tudtunk szerezni és kiváló minőségben. A rendszerváltáskor aztán jöttek a nagy cégek, amik hozták az állományjavítókat, ízfokozókat és minden kezdett megváltozni. Egyre silányabb alapanyagok kezdtek megjelenni. Míg a parizert és a virslit április és október között tilos volt adni a romlékonysága miatt, mára már semmi szükség a tiltásra, mert már nem romlik olyan gyorsan, mint korábban. Így tovább, ahogy az alapanyagok kicserélődtek, minden begyűrűzött...

■ VOLT RÁHATÁSOD, HOGY MILYEN ALAPANYAGOKBÓL FŐZTÖK?

Persze, ajánlatot tehettem új alapanyagok beszerzésére, illetve az általam nem megfelelők megszüntetésére. Nagy királyság volt akkoriban, de soha nem éltem vele vissza. Abszolút nyitottak voltunk az újra, de mindig az ár és minőség számított.

■ A MAI ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ?

Ma már mindennel trükköznek. A hús már nem csak arról szól, hogy levágod és kiméred az állatot, előfordul, hogy különböző módszerekkel a víztartalmát növelik. Na, itt megint kérdez-



hetnénk a dietetikusoktól, ezt most, hogyan számoljuk bele a táblázatunkba? A zöldségeknél ugyanez a helyzet, ma már sok esetben földdel sem találkozunk.

■ JÁRSZ MÉG MENZÁRA?

Persze időnként szoktam. A minap is voltam ebédelni, a leves édes volt a répától, sótlan volt az íze. Ha úgy kellett volna megennem, akkor félretolom.



„...A normával mindig baj volt, mert mindig rosszul határozták meg, állandóan kevés volt...”

■ A KÖZÉTKEZTETÉSBEN A SZAKTUDÁS RÉGEBBEN, VAGY MOST A NAGYOBB?

Régebben nagyobb volt a szaktudás, mert legtöbbször szakácsokból lettek vezetők.

■ A KÖZÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓAN A MOSTANIHOZ HASONLÓAN AKKORIBAN IS VOLT SZABÁLYOZÁS?

Nálunk már a 70-es években meg volt adva, hogy mennyi csirke, mennyi zöldség, mennyi gyümölcs megy a menzára. Akkoriban ezek a szabályozások már működtek, bár nem rendeletnek hívták, akkor is az egészség volt a fontos, de az akkori rendszerek nem voltak drasztikusak és nem kellett ízetlen ételleket enni. Volt orvosigazgatónk, volt egészségügyi ellenőrünk, miegymás. Nem most találták fel a spanyolviaszt, ez mind akkoriban is megvolt. Csak akkor még nem volt ennyi technológia a konyhákban, így tudtak főzni a szakácsok.

■ MIT GONDOLSZ A KÖZÉTKEZTETÉSI NORMÁRÓL?

A normával mindig baj volt, mert mindig rosszul határozták meg, állandóan kevés volt. Heti, vagy havi elszámolásunk volt, így az egyik nap vitte a másikat. Sosem lehet teljesen megfelelni neki, mert

például ha a csirke-combot kikalkuláltam 20 dekásra, és hoztak 25 dekást, akkor azzal nem igen tudsz mit kezdeni, ahhoz alkalmazkodni kell. Beírsz másnapra olcsóbban előállítható ételeket és így a hétvégén kijön a matek. A napi eltérés 30% lehetett.

■ A LEVESPOROKRA VISSZATÉRVE EMLÍTETTED, HOGY EZEKET JÓL ISMERTED. MA MÁR SOK ESETBEN VANNAK OLYANOK IS, AMIK VÍZZEL HÍGÍTHATÓK. ERRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Bizonyos készítmények nagyon fontosak az ételek utóízésítésére, amik használatát nem lenne szabad megtiltani. Nem vagyok a híve, hogy pusztán porból lehet jó ételeket prezentálni. Sőt nem is támogatom azt. De ezek a legtöbb esetben nem is erre valók. Az én időmben voltak kiváló természetes alapízek, koncentrátumok, amikkel a főzött étel még tartalmasabbá vált. Ma is vannak ilyenek, amikből ráadásul száműztek minden olyan elemet, például a sót, ami miatt ne lehetne a konyhákban. Hiszek abban, hogy a jó termékeknek ma is helyük van a közétkeztetésben, de hangsúlyozom nem értek egyet a kizárólag erre épülő ételekkel. Viszont azt is meg kell hagyni, hogy ma már a technológia jár ott, hogy se tartósítószer, se egyéb kémia ne tartalmazzon az ilyen termék.

„Hiába ügyes ma sok fiatal pár étel és a tálalás tükrében, ha az alapok meg hiányoznak...”





verseny végére mindenki megváltozik. Más perspektívából lát dolgokat, új lehetőségek és kapcsolatok nyílnak meg előtte és egész évben a megszerzett inspirációból táplálkozhat. Ezért mindenkinek csak ajánlom, hogy lépjen ki a komfort zónájából és induljon el a versenyen.

■ MIT GONDOLSZ A MAI TREND-DEKRŐL?

A legnagyobb különbség szerintem az ételek tálalásában keresendő, azonban ezeket a stílusokat hamar meg lehet tanulni. Nem úgy viszont a főzést, ha az hiányzik. Hiába ügyes ma sok fiatal pár étel és a tálalás tükrében, ha az alapok meg hiányoznak. Aki nem tud gazdálkodni, vagy nincs tisztában a szakmai alapokkal <sokan még egy jó pörköltet sem tudnak főzni>, az soha nem lesz igazán jó szakács.

■ AZ OKTATÁSRA MENNYIRE LÁTSZ RÁ?

Négy évvel ezelőtt hagytam abba a tanítást. Oktattam elméletet és gyakorlatot is. Úgy érzem, hogy itt is az alapokhoz kellene visszatérni.

■ SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL MIT GONDOLSZ?

Nem igazán ismerem őket. Nem vagyok tag sehol, így nem látom a működésüket. Nem látom azt sem, hogy valamit adnának a tagságnak. Ezzel nem értek egyet. Tavaly óta vagyok az Étrend tagja, ez egyelőre tetszik. Nagyon tetszik a versenyünk, az OKÉS. A felkészülés alatt és az által mindenki fejlődhet. A ver-

■ A MAGYAR KONYHÁRÓL MIT GONDOLSZ, MENNYIRE VAN HELYE A VILÁGBAN?

Úgy érzem, hogy az a klasszikus magyar konyha, amit még a mi öregjeink vittek, az mindenképpen példa lehet. Sajnos ma már nagyon sok étel kikopóban van, aminek az égadta egy világon semmi baja nincs. Vannak persze olyan ételek is, amiket technológiával modernizálni lehetne, de sok olyan is van, amit csak úgy kellene elkészíteni, ahogyan az eredetileg készült. Van, amihez nem kell és nem szabad hozzányúlni, még csak modernizálni sem kell, mert bizony az úgy tökéletes, ahogy van.

■ A PÁLYÁD SORÁN MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Nagyon büszke vagyok, hogy együtt zsűrizhettem Unger Károllyal, hogy baráti viszonyt ápolhatok a Nemeskövi Dénessel, és a Közétkeztetési Európa bajnokságon elért eredményünkre is büszke vagyok. Egy alkalommal a balatoni Halászléfőző versenyen, az akkori Szakács szövetség híres elnöke, Lontai Egon első helyre értékelte a munkámat.

Ezen felül, hogy Svájcban sikerrel szerveztem le a magyar napokat. Valamint, hogy egy akkora cégnél, mint ahol én ellenőrként dolgoztam, minden szekrénybe, minden fiókba és minden papírba betekintésem volt. Nagy szakácsok hallgattak rám és elfogadták azt, amit iránymutatásként mondtam nekik. Ez nagyon nagy dolog volt szerintem.





■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK A JÖVŐRE?

Úgy érzem bár befuthattam volna nagyobb karriert is, mégis elégedett vagyok az-
zal, amit megéltem. Mindent úgy csináltam, hogy az hozzáadjon az életemhez, ne pe-
dig elvegyen, így ezzel a mentalitással ennyire futotta. De mondom, meg vagyok az
életemmel elégedve. Mégis, hogy mit kívánnék... Hm.... Talán, hogy legyen erőm
segíteni a kollégáknak a fejlődésben, magamnak pedig egészséget.

■ VÉGÜL PEDIG MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Hogy vegyék figyelembe, a mi szakmánkban a két legfontosabb dolgot, a lelkiisme-
retet és az állandó jellegű önképzést. Csak olyan ételt adjanak ki, amit ők is szívesen
megennének. Ha erre koncentrálnak, nem érheti baj őket.

*Én köszönöm a beszélgetést és kívánom, hogy még sokáig tudd segíteni a szakmai
programokat, valamint, hogy át tudd adni az évtizedek alatt megszerzett tudást a
kollégák részére.*



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) 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



*Kerülj a térképre
és
generálj magadnak
forgalmat!*



Zarándokvonatokat indít a MÁV

2020-ban újra robnak a zarándokvonatok a Miszsió Tours Utazási Iroda és a MÁV-START együttműködésének keretében. A ma már hagyományos, a csíksomlyói pünkösdi búcsúba induló Boldogasszony zarándokvonat és a lengyelországi Czestochowába tartó Fekete Madonna zarándokvonat mellett a hercegovinai Medjugorjéba is indul októberben vonatos zarándoklat.



Különleges élményeket, rendhagyó programokat ígérnek most is az Erdélybe, Lengyelországba és Bosznia-Hercegovinába induló különvonatok. A szervezők a vonatos utazások alatt vonatrádióval, közös programokkal és éttermi-, mozgóbüfé szolgáltatásokkal is várják majd a résztvevőket.

A Boldogasszony, valamint a Fekete Madonna zarándokvonatok fővédnöke dr. Kövér László, az Országgyűlés elnöke és Veres András püspök, a Magyar Katolikus Püspöki Konferencia elnöke. A lengyelországi zarándoklat lelkivezetője Veres András püspök lesz, a Medjugorjéba induló vonatos zarándoklatot ebben az évben is dr. Székely János szombathelyi megyéspüspök vezeti.

Magyarország Kormánya támogatásával, a Rákóczi Szövetség közreműködésével és más szervezések keretében sok száz fiatal is részt vesz majd ezeken a határokon átívelő, a nemzeti összetartozást és a nemzetek közötti összefogást erősítő zarándokvonatos eseményeken.



BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

WWW.BODROGSMOKER.COM

2019-ben a MÁV-START 61 db különvonatot közlekedtetett, 11 543 belföldi és 241 nemzetközi csoport utazásában közreműködött, az így elszállított utasok száma meghaladta az 1,2 millió főt –számolt be róla Kormányos László. A MÁV-START vezérigazgató-helyettese elmondta, 2020-ban is jelentős csoportos utazás iránti érdeklődés mutatkozik, nemzetközi forgalomban elsősorban a kormány külföldi nyelvtanulási programjához kapcsolódóan, belföldi forgalomban pedig az Erzsébet-táborok és az Eucharisztikus Kongresszus idején számít jelentős csoportos utazási igényre a vasúttársaság.

Misszió Tours/MÁV-START Kép: Pixabay



Vezetők, tulajdonosok, döntéshozó szakemberek FIGYELEM!

Egyre több vendég jelzi szállodáinkban, éttermeinkben a mentes étkezési igényét.

A „Körbefőzöm az országot” allergénmentes főző programom egy újabb szintre lépett. 2019 –es sikerei azt igazolták, hogy hatalmas igény

vendégek és szolgáltatók közötti kommunikációt. A program bővítéséhez két neves előadóval bővült csapatunk.

László Lilla diplomás dietetikus, élelmezésvezető és táplálkozási tanácsadó, aki személyes érintettségén kívül elhivatottan követi a szakács szakmát is. Előadás-sorozatunk során legfontosabb célja az, hogy segítsen a különböző étrendtípusok közötti eligazodásban, a

van-e témakörre így 2020-tól bővített képzési programként folytatjuk tevékenységünket.

Oktatási cégünk 2020.- évben egy egyedül álló, új, országos programmal szeretné továbbra is segíteni a mentes ételkészítés elsajátítását, valamint a





vendégekkel való kommunikáció fejlesztésében és a konyhai rend összeegyeztetésében a dietetikai követelményeknek megfelelően.

Borsosné Prodán Réka *Élelmezés-egészségügyi szakértő, szaktanácsadó*, aki elsősorban a hatósági területen, népegészségügyi osztályon, illetve szociális intézményben látott és élelmezés-egészségügyben szerzett szakmai tapasztalatával segíti munkánkat. A Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Karán végzett. Családjában, különböző érintettség kapcsán kezdett el a diétás étrendekkel és feltételrendszereivel foglalkozni, melyhez szakmai tapasztalata kiváló kiegészítést nyújt. Gyakorló anyaként szembesült a tejfehérje-intolerancia kezelésének nehézségével, ide értve a közétkeztetésben, illetve vendéglátásban tapasztalt lehetőségeket és tudatlanságból fakadó problémákat.

Az egyhetes képzés elméleti és gyakorlati, mely új, átfogó és részletes információkat tartalmaz.

Érintjük: Ok-okozatok, fogalmak, definíciók • Vendég kezelés, kommunikáció • Új alapanyagok bemutatása, beillesztése a konyhai gyakorlatban • Helyettesítések/ mit mivel, hogyan? • Trükkök, praktikák •

Dietetika: • Klinikai háttérismeretek • Diétahibák és következmények • A gyakorlati megvalósítás sarkalatos pontjai • Keresztszennyeződések és egyéb mindennapos problémák • Lehetséges hibák kivédése • Allergénekkal kapcsolatos tudnivalók • Diétás étkeztetés követelményei • Összetevők jelölésének feladatai

Élelmezés: • Releváns jogszabályok az élelmezés egészségügyben • Közegészségügy és szakhatóság szerepe • Hogyan védhetem ki magam hatósági ellenőrzés esetén • Alapanyagok szakosítása raktártól a tányérig • eszközök tisztántartása • Minta vétel fontos szerepe

Az elméleti és gyakorlati előadásokon a szerződött egység (szálloda, étterem, vendéglátóegység,) dolgozói vehetnek részt. Ide tartoznak a értékesítésben résztvevők, valamint vendégek kiszolgálásában résztvevők (repció, felszolgálók, szakácsok, cukrászok,) hiszen csak egységben, közösen tudunk jól működni. A 3x8 órás elmélet után



a résztvevők háromnapos konyhai gyakorlatban sajátítják el a fogásokat, mely lezárása történhet vezetőségi kóstolással, vagy akár vendégek részére meghirdetett vacsora esttel is.

A gyakorlati foglalkozás témakörében szerepet kap: • Új alapanyagok gyakorlati felhasználásának bemutatása. • Alapanyagok helyettesítése, átváltása egy másikra a gyakorlatban /mit-mire? • Mentés ételek készítése, ide tartoznak a klasszikus előételek, levesek, főételek, desszertek, (előre egyeztetve, a helyi szokások figyelembevételével) • Új konyhatechnológiák, készítési praktikák.

Értékelés: • A képzést követően a résztvevők egy vizsga keretén belül számot adhatnak az újonnan szerzett ismereteikből, amelynek sikeres teljesítésével egy névre szóló tanúsítványt kapnak.

Miért jó a tanúsítványt? • A TANÚSÍTVÁNY a résztvevők számára egy speciális ismeretet igazoló nyomtatvány, amely lehetőséget biztosít a foglalkoztató vendéglátóipari egységek számára arra, hogy a kiváló minősítéssel bíró (90%-os) tanúsítvánnyal rendelkező alkalmazottainak az asszisztenciájával az üzlet sikeres képzését követően használhassák a „TANÚSÍTVÁNYT” az üz-

let valamennyi on-line és off-line üzleti megjelenési felületein.

A vendégek és szakemberek visszajelzései is bizonyították a program létjogosultságát.

Országos képzés alkalmával lehetőség nyílik a „Főzzünk együtt allergénmentesen” című könyv vásárlására is.

Ha szeretne „ÚJ, BŐVÍTETT” programunk, előadásunk hallgatója, vacsora vendége, vagy kezdeményezésünk helyszíne lenni, várjuk szeretettel jelentkezését!

Tanács Attila és csapata
www.mindenmentesfozosuli.hu



IDÉN DUNAÚJVÁROSBAN RENDEZIK MEG A CITYROCKS-OT

Idén Dunaújvárosban rendezik meg Magyarország legnagyobb rockzenei flashmobját, a CityRocks Produkciót, amelyen csakúgy, mint a 2018-as szegedi és a 2019-es kecskeméti nagykoncerten, ezúttal is több százan fognak élőben együtt zenélni.

A szervezők hétfői tájékoztatása szerint „Magyarország legnagyobb rockzenekara” július 25-én lép fel a Szalki-szigeten: a koncertre az ország minden tájáról, a határon túlról és külföldről is érkeznek majd zenészek, akik egyszerre fogják eljátszani és elénekelni az előre kiválasztott dalokat. A nagyszabású eseményt a Music Television magyar szerkesztősége is támogatja, így a programot MTV CityRocks 2020 – Dunaújváros néven rendezik meg.

A rendezvényen hangszeresként vagy énekesként bárki részt vehet, az ezzel kapcsolatos információk a www.cityrocks.hu weboldalon találhatóak meg.

OPH/kép:pixabay





BAZSALIKOMOS KELBIMBÓ

Egyszerű, gyors és sokféle diétába beilleszthető. Készíthetjük önálló fogásként, pirítóssal vagy indiai lepénykenyérrel, de köretnek is kiváló választás lehet.

A kelbimbó egy remek eledel, ha megfelelően van elkészítve. Sokáig nálam sem volt a kedvencek

Hozzávalók:

4 személyre

50 dkg kelbimbó,

4 dl kókusztej

(sűrű, konzerv),

2-3 evőkanál extra szűz

olívaolaj, 2 gerezd

fokhagyma, só, frissen

őrölt bors, 1 nagy csokor

friss bazsalikomlevél

közé sorolva, hiszen nem ettem csak sós vízben megfőzve, úgy pedig nem valami csábító. A bazsalikomos kelbimbó véletlen született, igazából korianderes kelbimbóra készültem, de nem kaptam koriander levelet. Ellenben nagyon csábítóan illatozott egy nagy bokornyai friss bazsalikom

A megtisztított kelbimbót egy serpenyőben felhevített olajra teszem, hozzáadom a vékonyra felszelt fokhagymát és átpirítom. Időnként összerázom, hogy a kelbimbó körbe – körbe piruljon kicsit. Felöntöm a kókusztejjel, sózom és addig főzöm, míg a kókusztej krémes állagúra redukálódik. Amikor kész színes borsot őrölök rá és belekeverem a csíkokra vágott friss bazsalikomot. Tálalhatom önálló fogásként vega/vegán étrendbe, de kínálhatom köretként is.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

CSÖKKENT DECEMBERBEN AZ ÁLLÁSKERESŐK SZÁMA ÉVES SZINTEN



Az álláskeresők száma 2019 decemberében 2,9 százalékkal mérséklődött az előző év azonos időszakához képest; a Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ) nyilvántartásában a decemberi zárónapon 234 900 álláskereső szerepelt.

Az NFSZ a honlapján közölte: 2019 decemberében a nyilvántartott álláskeresők aránya a gazdaságilag aktív népességhez viszonyítva 5,1 százalék volt, a munkavállalási korú népességhez mért relatív ráta pedig 3,5 százalék. A legalacsonyabb értékkel továbbra is Győr-Moson-Sopron megye rendelkezett.

Az álláskeresők 28 százaléka, 65 800 ember tartósan, több mint egy éve keresett munkát, ez 0,7 százalékpontos csökkenés az egy évvel korábbihoz viszonyítva.

A tavalyi év utolsó hónapjában 31 700 volt a 25 év alatti és 60 400 az 55 év feletti álláskeresők száma, arányuk 13,5, illetve 25,7 százalékot tett ki.

MUNKÁN KÍVÜLI KAPCSOLAT. LÉTEZIK?

Új év, új lehetőségek, de mindenképpen kell az akarat. Minden év végén és minden év elején megkérdezzük, hogy mivel voltunk megelégedve és mit szeretnénk a jövőben elérni szakmai pályánk során. Ezt sok dolog befolyásolhatja, a legtöbbször olyanok, amikre előzetes kalkulációink során nem is számítottunk. Így adott a kérdés, hogy vajon meg tudjuk-e magunkat valósítani? Vajon van-e hozzá kitartásunk, vagy esetleg belefáradunk a szürke hétköznapiakba?

Tudunk-e célokat kitűzni, vagy azok irányába kitartóan haladni? De, ami talán a legfontosabb, hogy tudunk-e összefogni? Segítséget kérni? Vagy csupán mások által alkotott közösségekhez csatlakozni? Ahol aztán másokkal közösen egy irányba nézni...

A közösség ilyen esetben lehet egy baráti kör, egy kollegiális társaság, vagy akár egy szakmai szervezet is, a lényeg, hogy valahová beilleszthetők legyünk és valahová tartozunk, ahol ugyanolyan emberek, ugyanazokra a válaszokra találhatnak választ. De vajon mi szeretnénk-e egyáltalán valahová tartozni? Kell-e az nekünk?

Vagy a vendéglátóipar az a szakma, melyben a munkaidőn kívüli időben az önként vállalt magányra áhítozunk? És ha már itt tartunk, jó-e az nekünk, vagy esetleg ezzel még jobban elszigeteljük magunkat a világtól, így pedig még kiszolgáltatottabbakká válunk?

Mivel érdekelt, hogy szakértőink miként gondolkoznak a sokak által önként vállalt magányról, vagy, hogy kívánnak-e tartozni valahová? Ha pedig igen, akkor érdekel, hogy mi alapján választanak társaságot maguknak? Inkább a kollegiális kapcsolatokban hisznek, vagy a szakmától távol keresik a társaságot? Egyáltalán keresik-e? Így ebben a hónapban erre kerestük a választ, így ezt kérdeztük szakértőinktől:

Milyen alapon döntöttek a munkánk kívüli kapcsolatokról?





Kiss Krisztián

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

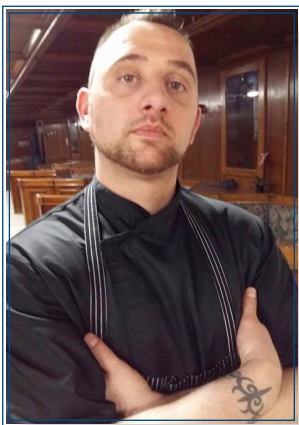
Igen létezik. Bár, ha jobban megnézzük, biztos vagyok benne, hogy több ismerősöm és barátom van szakemberként.

A szakirányú önmegvalósításhoz nyilván először mindenki szakember véleményét kérdezi. Aki mondjuk szerencsésebb és több látásmódú ismerőse van, több oldalról tud választ kapni. Majd ezeket a maga

módján kezeli és lesz belőle valami. Én például olykor laikusokat is megkérdezek, mert bár nem szakemberek, de ettől még lehet jó ötletük!

Fontos a valahová tartozás is! Részben a korrekt kapcsolatok miatt és csak ezért!!! Lehetünk benne mások, másként gondolkodók, de mikor egy felé megy a társaság, akkor mindenki a legjobb tudása szerint teszi. Ettől szép ez.

A munkán kívüli kapcsolat az más. Ott az ember igyekszik nem első sorban a szakmájáról diskurálni. Ott inkább az ember fontos, a másik.



Danyi Gábor

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

Az ember alapvetően társas lény, gyerekkorunk óta kis közösségekben szocializálódunk, így elég korán kialakul a társaságra való igényünk is. Mégis többször tapasztalom, hogy vágyok a „magányra”, és egyszerűen kerülöm a tömegérzetű helyeket a szabadidőmben. Sokat vagyunk összezárva különböző ingerületű

emberekkel, jól esik, ha külön tudok vonulni, ahol csak az én gondolataimat hallok. A szakma kicsi, könnyen találni közös ismerőst, ami alapján munkaidőn kívül is kialakulhatnak ismeretségek, kapcsolati tőkék, ezeket inkább kölcsönös emberi szimpátia alapján szoktam építeni.

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.

Nekem főképp a szakmámhoz kapcsolódó baráti köröm van. Ez természetes, mivel ezzel, illetve ebben töltöm időm java részét. Van ugyan egy kisebb közösség, akikhez tartozom, de azt meg a folyamatos sportnak köszönhetem. Nagyon más irányban nem is kerestem-találtam soha olyan embereket, akikkel a munkán kívüli időt jólesően eltudnám képzelni. A magány választott, vagy kialakult életter, amiben a lényeg, ha abban az életszakaszban vagyunk, tudjunk fejlődni és néha tisztább fejjel válaszokat adni magunknak.



Péntek Tamás

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

Az ember nem magányra született! Kellenek a kapcsolatok, hogy ebből lesz-e barátság azt az idő dönti el. Legyen ez akár szakmai vagy civil ismeretség!



Gyetvai György

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

A mi szakmánkban a kapcsolatok megtartása, mind a barátokkal, mind a szakmával az egyik legfontosabb elem. Kell egy baráti kör, egy társaság, ahol ki adhatod magad, megbeszélheted ügyes-bajos dolgodat. Pontosan ezért kell, érdemes tájékozódni szakmai szervezetek után, hogy melyik-melyik mit, és kiket képvisel, mit ért el eddig, és milyen célokat tűz ki maga elé. Egy közös program, kirándulás, vagy szakmai rendezvény csodákra képes. Ezek hiányában, vagy érdektelenségből marad az önkényes magány, vagy a NET, a virtuális ismerősök világának köre.



Szappanyos Viktor

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

A vendéglátás előtt is volt élet, tehát vannak barátok, ismerősök az előző életükből, gyermek korból, lakókörnyezetünkből is. Persze mára túlnyomó részt a szakmabeli ismertség teszi ki mindennapjainkat. Időt kell szakítani mindennemű kapcsolataink ápolására, mert kapcsolati tőke nélkül nehéz az előrelépés.

Egyaránt igaz ez a civil életre mint a szakmai életre. Az idő úgyis igazolni fogja, hogy kinek hol a helye. Szerintem!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



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.

Milyen a magánélete egy vendéglátósnak? Azt nem tudom, hogy milyen, csak az enyémet ismerem, és azt teszem közzé. Mivel több, mint 34 éve a vendéglátóiparban dolgozom. Itthon és külföldön, próbálom öregbíteni ezt a szakmát.

A magánéletem olyan amilyen, inkább rossznak minősíthető, mint jónak. Van egy olyan életem mely a szakma tanulása előtt az óvodába indult gyerekkori barátok, akikkel együtt lettem vízi úttörő. És a mai napig tart ez a barátság. De van egy másik életem, ami a nagy szerelmem, ez pedig a kézilabda!!!

Amiben sikerült egy akkor még első osztályú csapathoz is eljutni, mint balszélső. Ez a játék teljesen rabul ejtett, a dinamikája, az ötletessége, és csak 20x40 méteres. Szóval rövid a pálya, és ebben nagyon jól éreztem magam.

Ezek után, vannak barátaim a sportvilágából. Velük is szívesen tartom a kapcsolataimat, szeretek néha velük egy sört meginni.

Hogy a szakmán belül is több értékes kollegával is szívesen szeretek munkaidőn kívül is találkozni, beszélgetni, meg inni egy sört plusz egy pálinkával le kísérni.

Ilyen alkalmakkor valahogy megnyugszik a lelkem, mivel nem kell protokollárisan viselkedni! El tudom engedni magam / szerintem mindenki tudja mire gondoltam/, bizonyos határokat át szabad ilyenkor hágni! Ez pedig fontos, a minden napi stressz levezetésére, és van egy bizonyos bája az ilyen találkozásoknak!

Minden jó beszélgetésnek építő jellege van! Ami előrébb viszi az embernek a gondolatait arra törekedve, minél tökéletesebbet tudjon teremteni a meglévő anyagi világba.

De ismerek kollégákat, akik más módszerekkel pihenik ki magukat: horgásznak, motort bütykölnek, futnak, vagy kondi teremben súlyokat emelgetnek. Levezetve a munkában felhalmozott stresszt. Nekik is vannak közeli jó barátaik barátnőik, akikkel szívesen eltöltik az időt!

Mivel nem vagyunk egyformák így mindenki a saját legjobb gondolatával tölti azt az időt amikor nem a munkavilágában van!

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



BUDAPEST



Utazz Magyarország legnagyobb városába, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el fürdőkhöz, nézd meg az állatkertet, és a várat se hagyj ki.

Budapest Magyarország fővárosa, egyben legnagyobb és legnépesebb városa, az Európai Unió kilencedik legnépesebb városa. Budapest az ország politikai, kulturális, kereskedelmi, ipari és közlekedési központja. Emellett Pest megye székhelye is, bár közigazgatásilag nem része annak.

Budapest története a keltákig nyúlik vissza, mivel a város eredetileg kelta település volt. A rómaiak által létrehozott, a Danubius folyó jobb partján fekvő Aquincum és a bal parti Contra-Aquincum volt Pannonia provincia székhelye. A magyarok a 9. században érkeztek erre a területre. Az első általuk létrehozott települést a mongolok 1241 és 1242 között, a tatárjárás során teljesen kifosztották és elpusztították. A 15. században a helyreállított város lett a magyarországi reneszánsz humanizmus központja. Ezt követően százötven évnyi török hódoltság telepedett a városra és csak a 18-19. században tudott újra fejlődni, ezt fokozta, hogy a kiegyezést követően Bécs mellett az Osztrák–Magyar Monarchia fővárosa volt. 1873-ban egyesítették Budát, Pestet és Óbudát, ekkor jött létre Budapest. Ebben az időben épültek a város leghíresebb épületei, és ekkor nőtte ki magát világvárossá.



Mit tudnak a HungaryCard csomagok? ...keresse tippjeinket!

Standard

Budapesten

2 felnőtt / 1 nap*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Belépő a Fővárosi Állat- és Növénykertbe, 2 főre	25% S	1.250 Ft
Ebéd a Hotel Benczúr Zsolnay Éttermében	30% HC	2.400 Ft
Bringóhintőzés a Margitszigeten	60% B	2.208 Ft
Margitszigeti Szabadtéri Színpad, jegy 2 főre	40% S	4.720 Ft
Vacsora a Margit Terasz Étteremben	10% HC	545 Ft

HungaryCard Standard csomaggal megtakarítható összeg:
Szállás foglalása esetén további megtakarításokat érhet el.

11.123 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: HATVAN.HU



Magyarország étele 2020

5 országból 12 csapat jutott a döntőbe

2020-ban harmadik alkalommal rendezzi meg az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND), a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola és a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai partnerségével a Magyarország étele elnevezésű, élőkonyhás meleg konyhai szakácsversenyét.

A verseny fővédnökei:

- Dr. Semjén Zsolt, Miniszterelnök-helyettes
- Dr. Nagy István, Agrárminiszter
- Dr. Rétvári Bence, Emberi Erőforrások Minisztériumának miniszterhelyettese
- Horváth Vilmos, Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Turizmusért felelős alelnöke



A melegkonyhai szakácsverseny célja, hogy kiváló szakácsok prezentálásában olyan új magyar ételek születhessenek majd, melyben a vidék és a hazai termelés is visszaköszön. Emellett természetesen az identitás megőrzése és a hagyományaink átmentése is a szervezők céljai között szerepel.

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

A verseny témája:

Nemzeti összetartozás!

A verseny nyelve:

Magyar



A versenybe az ország minden tájáról érkeztek nevezések a versenyezni kívánó csapatoktól, mely nevezésekben megmutatkozott a hazai szakemberek kreativitása, amit befolyásolt a verseny során kötelezően használandó három alapanyag. A verseny során kötelezően használandó három alapanyag ugyanis piros, fehér és zöld színű:

- a piros színt a piros paprika (friss, vagy fűszerpaprika is elfogadott),
- a fehér színt a Naszálytej Zrt. Fíttej félszíros túró,
- a zöld színt, pedig bármilyen zöld színű zöldség (zöldborsó, kelbimbó stb.), vagy fűszernövény jelképezi, melyeket az étel elkészítése során kötelezően használniuk kellett a nevezőknek.

„Ahhoz, hogy a kultúránkat megőrizzük, ahhoz kell, hogy magyar szürkeállományra épülő hazai kezdeményezéseket hívjunk életre, mert ha más nemzetek konyháit önként a sajátunk elé helyezzük, abban a pillanatban már csak másodikak lehetünk, ezen felül megszűnik az identitásunk, a múltunk, a gyökerünk, végül pedig nem lesz mit átörökíteni az utókor számára. Éppen ezért külön büszkeség számunkra, hogy a verseny már a harmadik évében ilyen komolyságú társadalmi üzenetet dolgoz fel.” – fogalmazott Asztalos István az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke a verseny meghirdetésekor.





A március végi döntőbe öt országból érkező 12 csapat receptje jutott a döntős ételek fantáziáncái <ábécé sorrendben> a következők:

- Baranya aranya
- Csirkecomb „Naszály”
- Farkasok kedvence
- Felvidék ízvarázsa
- Magyarhon, Hargita szívében
- Nemzeti, halas tricolor
- Nivegy-völgyi tricolor
- Örök kötelék
- Patak ezüstje
- Somogy-ország ízei
- Szabadkai bújtatott halpaprikás
- Ungvidék íze



A verseny a döntővel folytatódik, ahol már az is eldől, hogy melyik pályamű lesz az, amely a „Magyarország étele 2020” címet viselheti.

A 2020-as tányér a Hungária

A „Magyarország étele 2020” szakácsverseny hivatalos 32 cm-es tányérja az Alföld Porcelán Edénygyár Zrt. által készített, egyedi logóval ellátott „Hungária” névre hallgató termék lett, aminek témája a „Nemzeti összetartozás” jegyében készült.

A verseny döntőjébe jutott csapatoknak kötelezően a „Hungária” nevű egyedi sorszámmal ellátott tányérra kell majd tálalniuk.

A verseny napja: Magyar gasztronómiai nap

A 2020-as verseny döntőjének napján egy szakmai nappal is készülnek, ahol a Kárpát-medence gasztronómiai kínálatát vonultatják fel, mindezt identitást építő szakmai előadásokkal kísérve. Ennek összefogását a szervezők megállapodása alapján Kocsonya Kálmán szakmai igazgatóhelyettes vállalta magára.

A döntő 2020. március 28-án szombaton a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskolában kerül megrendezésre.



alföld
PORCELÁN



VARGA KÁROLY
48 étterem, Kecskemét



ÁCS LAJOS
Forgó étterem, Dunabogdány



ENDRÉDI ZSOLT
art'otel, Budapest



KOVÁCS LEVENTE
ZONA, Szabadság Bisztró



MÜNCZ GÁBOR
Danubius Hotel Gellért



NÉMETH LÁSZLÓ
Hunguest Hotel Aqua Sol



OLÁH ZOLTÁN
Castellum Hotel, Hollókő

A 2020-as szakmai zsűri

MÁRTON ÉS LÁNYAI



Debreceni muskotályos szilvapálinka



A pálinkát a viszonylag ritka debreceni muskotályos szilvából készítették, félévig eperfa hordóban érlelték. Az eredmény a klasszikus szilvapálinkával ellentétben, egy könnyed, nagyon gyümölcsös szilvapálinka.



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:

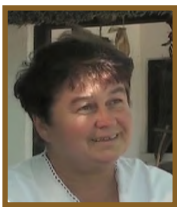
www.oldalasmagazin.hu

MAGYAR GASZTRONÓMIA NAPJA

A magyar gasztronómia pusztán azért mert más világ volt, <amibe épp úgy beleérthetők a szakácsok, a cukrászok, mint ahogy a pincérek produktumai is> az elmúlt évtizedekben nagyon sok és nagyon hasznos sikert ért el. Amikkel talán a világ előtt járt, de legalábbis felvette azzal a versenyt, még annak ellenére is, hogy itthon bizony nem volt minden egyértelmű, nem volt minden szabad, így a fejlődés terén is volt némi korlátozás. Aztán jött az új világ, ahol már végre vannak sikerek, legalábbis ezt gondolják sokan, hiszen csak az lehet siker, ami hozzájuk köthető. Ennek ellenére én úgy érzem, hogy bizony ennél sokkal többről van szó. A korábbi sikereket eltagadni, vagy azokat becsmérelni,

nem elegáns. Hiszek abban, hogy minden kimagasló teljesítményre építkezni lehet és építkezni kell. A honi gasztronómia színességé is ezt várja el. Aztán a meglévő tudás is csak akkor tudás, ha azt használjuk, ráadásul az identitásunkhoz kell az, hogy a múltunkat felvállaljuk. Megváltoztatni úgysem fogjuk tudni. Így jó lenne építkezni a tovább rombolás helyett. Mivel azt gondoljuk, hogy van mire büszkének lenni és a gasztronómiában mindenkinek helye van, ezért hirdetjük meg hamarosan az első Magyar Gasztronómia napja című rendezvényt.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

SLOW FOOD PIAC



Mi civilek azaz a Kiskunsági Hagyományörző, Kézműves és Turisztikai Egyesület hozta Kecskemét Városának a projektet, mivel közel 30 éve dolgozunk együtt a Slow Food Internationaléval, így projektpartnerként valósulnak meg a programok.

Lényeg, hogy megismertessük a városi emberekkel a tiszta, finom és igazságos élelmeket.

Fő követelmény, hogy ne legyen vegyszeres, valami régi fajta növényből vagy őshonos állatból készüljön a termék, ne menjen át a kereskedőn, hogy a haszon a termelőnél maradjon.

Külön promóciós standon népszerűsítettük a Slow Food elveit. Az angol lassú étkezés az nem kimondottan csak a lassú evésre vonatkozik, hanem a rra a kultúrára, ahogy megtermeljük, gondozzuk és tiszteljük az

ANYAFÖLDET! Öröm volt hallani több vevőtől, hogy mennyire igyekeznek tudatosan keresni az igazi élelmet.

A Rendek Ökogazdaságban kimondottan van is ilyen tanulási lehetőség ugyanis az ismeretek a piacon attól függnek, hogy a vevők ismerjék a régi a fajtákat.

Lehet látni némely piacon, hogy a „nagybanin” megvásárolt tömegáru ki van csomagolva fél kilós kiserelésben és házának árusítják--ehhez kell a tudás, hogy meg tudja a vevő különböztetni.

Nagyban nem azok a fajták vannak, mint a kiskertben, vannak kimondottan tájra jellemző fajták is, a homokon is más van, mint a savanyú talajon stb.

Rendekné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Tavaszi rigmusok:

*Közhírré tétetik
a farsangi ünnep
most elkezdődik.*

*Aki itt van,
haza ne menjen,
aki nincs itt,
az is megjelenjen!*

*Elmúlik a rövid farsang,
búsulnak a lányok
ettől a sok búsulástól
ráncos az orcájuk!*

*Jer, jer kikelet,
seprűzd ki a hideget,
ereszd be a meleget,
dideregtünk eleget!*

*Aki itt van,
haza ne menjen,
aki nincs itt,
az is megjelenjen!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi Palacsinta ország fovárosa?
- ???
- Lekváros.

- Hogyan nevezik a búslakodó békaember víz alatti kastélyát?
- ???
- Bú-vár.

- Mit csinál a szőke nő, ha lefagy a számítógépe?
- ???
- Berakja a mikróba.



Isten megteremtette a férfit, és megpihent. Majd Isten megteremtette a nőt, és azóta senki sem pihen.

Hirdetés egy kutyás újság egyik oldalán:
„Kutya eladó. Nem válogatós, megeszik mindent. Szereti a gyerekeket.”

Egyik főnök a másiknak:
- Hogy csinálod hogy az embereid mindig pontosak?
- Egyszerű: 30 munkás és 20 parkolóhely.
Pistike hazatérve az iskolából lelkesen meséli a papájának:
- Képzelt, azt tanultuk az iskolában, hogy némelyik állatnak minden télen új bundája van.
- Pszt, halkabban, nehogy ezt az anyád meghallja...!

- Ki az abszolút szegény
- ???
- Aki családfával tüzel!

- Na mi volt az érettségien? - kérdezi a fiát a bűnöző.
- Ne izgulj, másfél órán át faggattak, de az égvilágon semmit nem tudtak kisedni belőlem!

Friss apa, miközben barátaival a kórházban az újszülött gyermekét nézi:
- Nézzétek, milyen szépen mosolyog! Hát nem édes?
- De a fiad nem is mosolyog - mondja az egyik barátja.
- Én nem a kölyökről, hanem a nővérkéről beszéltem.

Gallay

Bistronauta
Nemszáraz
2015



Illatában érett fehérhúsú gyümölcsök, a kerek, „jólcsúszó” kortyban pedig inkább trópusiak fedezhetőek fel.

www.gallaypince.com

Öt zöldség közül kerül ki az idei Bocuse d'Or magyar döntőjének kötelező alapanyaga

A barna csiperkegomba, a csicsóka, a karfiol, a káposzta vagy a cékla lesz az idei Bocuse d'Or magyar döntőjének kötelező alapanyaga - közölték kedden a szervezők.

A versenyt február 5-én rendezik meg a Sirha Nemzetközi Élelmiszeripari és HoRaCe szakkiállítás keretében Budapesten.

A megmérettetést megelőző napon a Bocuse d'Or hazai döntősei a METRO csaknem ezer négyzetméteres standjának piacáról válogatják össze versenyfogásaikhoz a friss alapanyagokat és akkor derül ki sorsolással az is, hogy a keddi sajtótájékoztatón bemutatott öt zöldség közül melyik lesz az, amelyet kötelezően használniuk kell a verseny során.

Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia és a Sirha Budapest elnöke elmondta, hogy a Bocuse d'Or magyarországi döntőjének győztese képviseli majd az országot a világ legjelentősebb szakácsversenyének májusi európai döntőjén Tallinnban.

A Bocuse d'Or versenyek két témája közül a hús idén a fűrj és a kacsamáj, a másik téma a hal, amely a budapesti versenyen a pisztráng lesz. Az egyes témákhoz választott élelmiszerek Tallinnban még változhatnak - tette hozzá Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke.

(MTI)

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

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

TÉLUTÓ, JÉGBONTÓ HAVA

FEBRUÁR 1.
A KÖZTÁRSASÁG NAPJA

FEBRUÁR 2.
A VIZES ÉLŐHELYEK NAPJA

FEBRUÁR 4.
RÁKELLENES VILÁGNAP

FEBRUÁR 11.
A BETEGEK VILÁGNAPJA

FEBRUÁR 14.
SZENT BÁLINT – „VALENTIN NAP”

FEBRUÁR 21.
NEMZETKÖZI ANYANYELVI NAP

FEBRUÁR 25.
A KOMMUNIZMUS ÁLDOZATAINAK EMLÉKNAPJA

Havi szállóige:

„A tények a pajzsod. A becsület a kardod.”

(Ben Shapiro)

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

