

„...és minden a helyére kerül!”



LABALAS

magazin

MEDVEHAGYMÁS POGÁCSA

MAGYAR GASZTRONÓMIA NAPJA

SNIDLINGES KRÉMSAJT

A SOUS-VIDE ALAPTECHNOLÓGIÁI

SLOW FOOD PIAC

Dancs László

„...a kezdeményező...”

03.

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

Medvebagymás totus pogácsa – paleo

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: A Sous-Vide alap-
technológiái – 7. A halak

OBJEKTIV

18.
oldal

Interjú Dancs Lászlóval, aki az
Lutazaseffel.hu oldal ötletgazdája.

45.
oldal



Nemzeti identitás. Létezik? - erről
a témáról kérdeztük szakértőinket

KITEKINTŐ

36.
oldal

Magyar Gasztronómia napja

59.
oldal

Minek az új?

Vélemény

58.
oldal

Helyreigazítás?

+1
oldal



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

Köszöntő:

Hamarosan itt a tavasz és az első fecskék is megérkeznek majd. Az évnek ezen időszaka tökéletes ahhoz, hogy levetkőzve téli fáradalmainkat, új erőre kapjunk. Szükség is van rá, hiszen a napfény ereje, a tavaszi ízek, színek, virágok mind-mind serkentőleg hat mentális hangulatunkra, ezáltal egészségi állapotunkra. A nagy megújulásban azonban ne felejtsetek el, kövessetek minket, kövessétek az Oldalast!

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

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

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

Honlap:
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 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 FELTÖLTÖD! 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!



MEDVEHAGYMÁS TOTUS POGÁCSA – PALEO

A tavaszt a melengető napsugarak mellett ezért is várom mindig nagyon, jön a friss és vitaminokban gazdag medvehagyma, aminek szerintem semmihez nem fogható finom íze van. Sok medvehagymás recept van az oldalon.

Hozzávalók: 4 személyre

300 g Éléskamra keltes

élmény lisztkeverék, 5 tojás +

a kenéshez fehérje,

40 ml citromlé, 220 ml víz,

90 g kókuszolaj, ízlés szerint

só, + 1 tojássárgája a

lekenéshez, 300 g totu,

1 csokor medvehagyma

Természetes tehát, hogy az új alapoknak megfelelő étkezésünkbe és bekerül a medvehagyma, elsőként egy isteni finom totus paleo pogácsába rejtve. A recepten nem kellett sokat gondolkoznom, hiszen a totus pogácsám, már hódít egy ideje a családi és baráti körben. Ebbe került most apróra vágott medvehagyma egy egész csokorral. A tojásokat felvertem, hozzáadtam a szobahőmérsékleten folyékony állagú kókuszolajat, a vizet és a citromlét, belekevertem a totut, sóztam, majd eldolgoztam benne a lisztet. Végül belekevertem az feldarabolt medvehagymát.

40 percet pihentettem hűvös helyen.

Kinyújtottam vékonyra, áthajtogattam, majd kb 3 cm vastagra nyújtva a tésztát kiszaggattam a pogácsákat.

A tetejét lekentem tojásfehérjével és 200 fokra előmelegített sütőben 15 percig, aztán 180 fokra visszavéve a hőfokot további 30 percig sütöttem.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: A Sous-Vide alaptermészetek – 7. A halak

A SOUS-VIDE TECHNOLÓGIA GYAKORLATI MEGVALÓSÍTÁSÁNAK SZABÁLYAI-HALAK HŐKEZELÉSE

Sous-vide módszer különösen alkalmas hal sütésére. Mivel az eljárás kiemeli a hal természetes ízét, fontos, hogy sütéskor a hal friss legyen. Amikor beszerezzük a halat, az legyen fényes, nedves és húsa kemény. Ha megnyomjuk, az rugalmas kell, hogy legyen. A feldolgozás és tárolás során alkalmazott eljárások és anyagok a HACCP szabályainak kötelező alkalmazása ál-

talában minimalizálja a veszélyforrásokat, de előfordulhatnak a feldolgozótól független, az élőhal előállításánál korábban kialakult veszélyforrások. A feldolgozásnál ezért a beszerzett alapanyag minőségét is ellenőrizni kell.

HALHÚSOK TÁPLÁLKOZÁS-ÉLETTANI JELENTŐSÉGE

Táplálkozás-tudományi szempontból a halhús egészséges tápanyagforrást jelent zsírszegény, fehérjedús tulajdonságai, valamint könnyű

PROFESSIONÁLIS NYUGAT-EURÓPAI VÁKUUMTECHNOLÓGIA

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

30/5574470
WWW.VAKUMGEP.HU
RENDELES@VAKUMGEP.HU

The advertisement features a kitchen scene with a sous-vide machine (VACOOK) and a vacuum sealer (EOS) on a countertop. The sous-vide machine is a purple and silver unit with a digital display showing 65°C. The vacuum sealer is a white and purple unit with a digital display and a pressure gauge. In the background, there is a window with a view of trees and a kitchen shelf with various items. The text is overlaid on the image in white boxes with purple borders.

VÁKUUMGÉP DOKTOR



- Garanciális javítások
- Garanciaidőn túli javítások
- Vákuumgépek karbantartása
- Vákuumgépek javítása és teljes felújítása
- Javítás, felújítás idejére cseregép biztosítása



HÍVD A VÁKUUMGÉP DOKTORT:

SZERVIZ@GASZTRONAUTAKFT.HU



**PROFESSZIONÁLIS, MEGBÍZHATÓ EURÓPAI VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉPEK
AZONNAL RAKTÁRRÓL.**

GÉPBÉRLÉS, ORSZÁGOS SZERVÍZHÁLÓZAT, KEDVEZŐ KARBANTARTÁSI LEHETŐSÉGEK.

RENDELES@VAKUMGEP.HU, WWW.VAKUMGEP.HU +36 30 5574470

PROFESSZIONÁLIS VÁKUUMTASAKOK NAGYKERESKEDELMI ÁRAKON

RENDELES@VAKUMTASAK.HU WWW.VAKUMTASAK.HU +36 70 316-4781

emészthetősége miatt. Emellett nélkülözhetetlen tápanyagokat, vitaminokat, nyomelemeket és polién zsírsavakat tartalmaz. Így a hal a mai modern táplálkozás és életforma kialakításának, valamint fenntartásának fontos része kellene, hogy legyen. A halhús fogyasztás fontosságát támasztják alá az esszenciális zsírsavakra vonatkozó újabb kutatási eredmények is. Az esszenciális zsírsavak szerepe vitathatatlanul bizonyított a sejtek határhártyáinak, enzimeinek felépítésében, működésében, valamint a látásban, a szaporodásban, az emberi agymagzati és a csecsemőkori fejlődésében, de a későbbi működésében is

(Lauritzen et al., 2001).

Az omega-3, omega-6 zsírsavak származékai

(leukotriének, prosztaglandinok, thromboxán-vegyületek) az anyagcsere, a vérnyomás, a véralvadás szabályozásában is fontos szerepet töltenek be. Az omega-3, és az omega-6 zsírsavak származékai (eikozanoidok) az anyagcsere, a vérnyomás, a véralvadás szabályozásában is fontos szerepet töltenek be, harmonikus arányuk biztosítása igen fontos ezeknek az élet-tani folyamatoknál. A szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében, a szívinfarktus és az agyvérzés, valamint egyes krónikus betegségek kialakulása rizikójának csökkentésében bizonyított az omega-3 típusú zsírsavak pozitív hatása

(pl. GISSI, 1999; Tapiero et al., 2002; Curtis, et al., 2004; Serhan, et al., 2004).

8. táblázat Halak és egyéb tengeri állatok húsának táplálóanyag-tartalma

(g/100 g nyers szövet)

Hús	Energia (kJ)	Víz (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)
Fehér húsú halak				
tőkehal	322	82,0	17,4	0,7
foltos tőkehal	308	81,3	16,8	0,6
óriás laposhal	390	78,1	17,7	2,4
kisfejű lepényhal	343	81,2	17,1	1,4
lepényhal	386	79,5	17,9	2,2
harcsa	376	78,1	16,1	2,7
ponty	481	77,8	18,0	4,2
keszeg	430	78,0	16,7	4,0
sügér	355	81,0	18,1	1,3
csuka	343	80,0	18,4	0,7
Zsíros halak				
angolna	700	71,3	16,6	11,3
hering	970	63,9	16,8	18,5
makréla	926	64,0	19,0	16,3
lazac	761	65,4	18,8	12,0
pisztráng	670	71,0	18,6	9,6
tonhal	770	65,0	24,2	9,9
Porcos halak				
tüskés cápa	653	72,3	17,6	9,9
cápa	418	77,0	20,6	1,3
rája	410	77,8	21,5	0,7
Puhatestűek				
kaliforniai kagyló	410	75,8	18,7	0,5
kagyló	343	80,8	14,0	1,9
ehető szív kagyló	339	79,9	16,8	1,0
éti kagyló	397	78,6	14,4	2,2
osztriga	176	84,6	8,4	1,8
fésűkagyló	339	79,8	15,3	0,2
kürticsiga	289	83,6	11,6	0,6
tintahal (<i>Sepia officinalis</i>)	339	81,0	16,1	0,9
polip	305	82,2	15,3	0,8
tintahal (loligo faj)	314	82,0	15,3	0,8
Rákok				
tarisznyarák	418	76,8	17,9	2,0
édesvízi, folyami rák	285	82,0	14,6	0,5
homár	365	79,0	16,9	1,9
gamélarák	365	79,0	18,1	0,8

Az édesvízi halak képesek a réz, a króm, a molibdén és cink, valamint néhány toxikus esszenciális fém, mint kadmium és higany szintjét szabályozni

(Leland és Kuwabara, 1998).

A természetes vizekben élő és a tógazdaságban nevelt halak között a nyomelem tartalomban is különbségek jelentkezhettek. A táplálékon kívül az esszenciális fémek felhalmozódása vagy hiánya halakban, szoros összefüggésben van a vízi környezet minőségével. A vízi környezet minősége kedvezőtlenül és ellenőrizhetetlenül változhat, s ennek következtében a nyomelemek koncentrációja a halakban is ingadozhat és nem megbízható összetételt jelent a fogyasztó számára. A természetes vízi pontyok cink tartalma magasabb, mint a tenyésztett egyedek esetében. A különböző élőhelyről származó minták toxikus nyomelem tartalma széles tartományban ingadozik a legtöbb nehézfém esetében, bár az értékek többsége nem haladja meg az egészségügyi határértékeket. Az eltérések a geokémiai sajátosságok, a környezeti szennyező források, ill. a takarmányozási különbségeire vezethetők vissza (Sándor et al., 2001).

A halfajok toxikus és esszenciális nyomelem tartalmát összevetve is kimutatható bizonyos szintű variabilitás. Ez összefüggésben van a különböző fajok fém felhalmozó képességével és nyomelem igényével. A kárász Zn tartalma jóval magasabb a többi halfajhoz képest, a tükörös ponty több rézet és arzént akkumulál, de kevesebb cinket, mint a fehér busa (Sándor et al., 2000).

A humán patogén baktériumok nagy csíraszámú előfordulása a halhúsokban megfelelő feldolgozás, tárolás esetén nem gyakori. Nem megfelelő tárolásnál azonban jelentős veszélyforrás az Enterobacteriaceae fajok, az *Escherichia coli*, a *Salmonella*, az *Enterococcus*-ok., *Micrococcus*-ok és a *Clostridium botulinum* tömeges előfordulása. Hidegen és melegen füstölt hal termékeknél egyaránt előfordulhat *Listeria monocytogenes* fertőzés (Notermans és Hoornstra, 2000).

A trematóda élősködők halakból, rákokból kerülhetnek át az emberre. A trematódák okozta zoonózis Ázsiában gyakori. Európai előfordulásáról (*Opisthorchis felineus*) egy közlemény tudósít (Eckert, 1996). A trematóda fertőzés veszélye minimálisra csökkenthető megfelelő hőkezelés (magasabb, mint 70°C), illetve alacsony hőfokú (alacsonyabb, mint -20°C) fagyasztás, tárolás alkalmazásával (Abdussalam et al., 1995).

Minden esetben egy olyan komoly ellenőrzés mellett végigvitt technológiát kell értelmezni, amelyben a legmesszebbmenőkig, betartják az élelmiszerbiztonsági szabályokat.

A TERMÉKELŐÁLLÍTÁS SZABÁLYAI

A termék előállítása során a mikrobiológiai veszélyek elkerülése a legfontosabb feladatok közé tartozik. A technológia alatt különböző gátló tényezők beiktatásával ezt meg tudjuk valósítani. Az alapanyagok átvétele, tárolása 2 0C alatt történjen, e hőmérsékletet a feldolgozás és előkészítő tevékenység alatt is tartani kell, például szeletelés, darabolás.



Vákuum csomagolás alkalmazásával mely a levegőt és nedvességet nem ereszti át, az oxigén kizárása gátolja az aerob baktériumok elszaporodását. A hegesztés minden ponton folyamatos és sérülésmentes legyen.

Olyan mértékű hőkezelést kell alkalmazni, amely 90°C 2 perces hőkezeléssel egyenértékű, a 6 D elvet követve *C. botulinum* spórák hat nagyságrendű csökkenését vonja maga után.

Az élelmiszerekben lévő mikroorganizmusok elpusztításához szükséges hőkezelés időtartamát, a sejtek hőmérséklettől függő pusztulási sebessége és az szabja meg, hogy a hőközlő közeg hőmérsékletét a termék milyen gyorsan képes felvenni, milyen gyors a hőbehatolás (hőpenetráció).

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

A fehér húsok és a halak esetében különösen fontos az előírt maghőmérséklet elérése, amely biztosítja a megfelelő mikrobiológiai tisztaságot.

Az ideális főzési idő és hőmérséklet, a halkészítmények esetében méretétől függ, a kagyló, rák, és a homár esetében az irányadó hőmérsékletnek 70°C határozható meg.

A megfelelő hőkezelési idő nagymértékben függ a hőkezelésnek alávetett halhús vastagságától, kétszeres vastagságú szeletnél ez az idő fokozódik akár még meg is, négyszeresződhet. (Powell et al., 2000, Tornberg, 2005)

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

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák
szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu





GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője



SICO vákuumsomagológépek

Egyszerű kezelés, megbízható automatikus működtetés
Európai alapanyagok és gyártás

Vízkeringető és Statikus Sous-Vide kádak

Folyamatos használatra alkalmazható
Magas precizitás, maximális strapabírás
Maghőmérő szondás változatban is

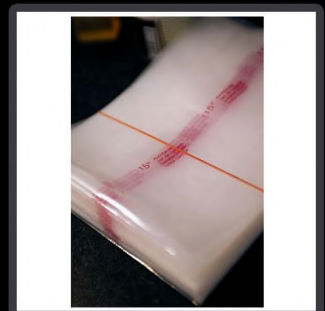


Precíziós vízkeringető temperáló rendszerek (RONER) már

3 féle hőkezelő kapacitással
Tizedpontos hőmérséklettartás
Gazdaságos ECO működés, programozhatóság
Maghőmérő opció
Neoprene vákuumtapasz maghőmérő
Ronerekhez rozsdamentes kádak 4 méretben már

Professzionális hazai gyártású vákuumtasakok már 6-Ft/db-tól

Blansírozható, sterilizáló tasakok extrém hosszú hőkezelésekre is
Főzhető tasakok Sous-Vide technológiához rövidebb hőkezelésre
Csomagolásra és készétel tárolásra, regenerálásra alkalmas vákuumtasakok
1 napos szállítás, 5 féle rendelési lehetőség
Egyedi mennyiségi kedvezmények, állandó akciók



Professzionális asztali és álló vákuumsomagoló gépek

Gastrovac funkció
Lágy vákuumozás
10 program+ ECO program
Soft Air, Gáz, Szenzor és Dupla hegesztősín opciók
10 év BUSH szivattyú garancia
Európai alapanyagok és gyártás

Sous-Vide Chef márkatermékek kizárólagos forgalmazója a
GASZTRONAUTA Kft
www.sousvidechef.hu
info@sousvidechef.hu
+3630 5574470

WWW.SOUSVIDECHEF.HU



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

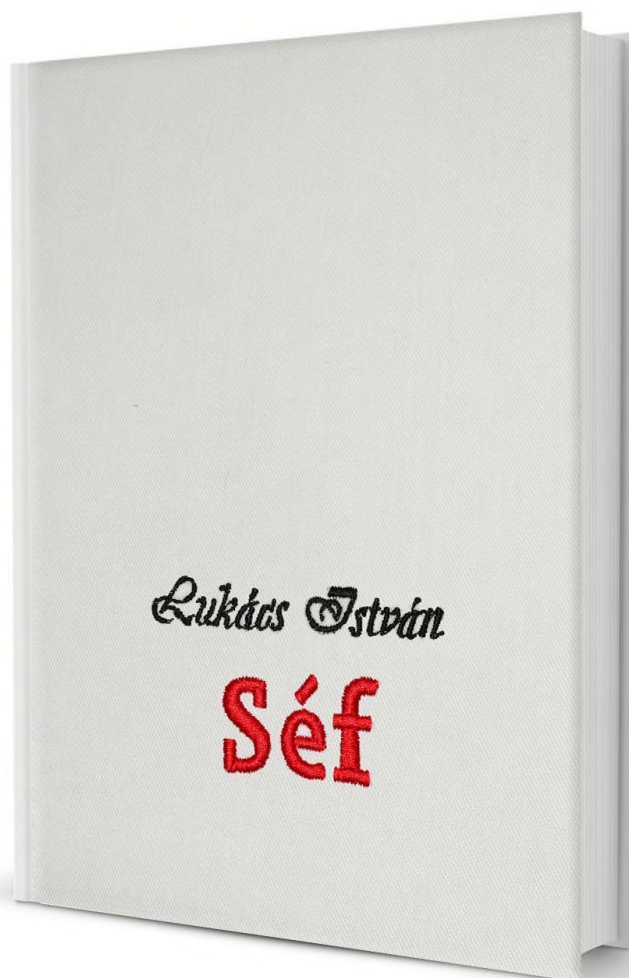


info@gasztronautakft.hu

*

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

FURCSA MAGYAROK

A magyar konyha népszerűsége, akár a hazai, akár a turisták körében vizsgáljuk, mind a mai napig elvitathatatlan tény, azonban mégsem dőlhetünk hátra. Ugyanis féltő, hogy más nemzetek konyhái a miénk elé kerül.

A gasztronómiánk elég sokszínű és elég színes ahhoz, hogy fennmaradjon, azonban ehhez az is kell, hogy mi is merjük felvállalni és büszkén tekintsünk arra, valamint, hogy ápoljuk, gondozzuk azt. Gondoljunk csak bele, micsoda örökséget kaptunk a Gundel-ektől, Törley-ktől, és még nem is beszéltünk Szathmáry Lajosról, Kövi Pálról, vagy akár Lukács Istvánról sem... (A neveket itt napestig sorolhatnánk...)

Na, de nézzük meg, hogy mire is lehetünk büszkéek? A magyar gasztronómia annak sokszínűsége és alkalmazkodó képessége miatt egy örök túlélő, hiszen jó pár alkalom és ok volt, ami teljesen eltüntethette volna azt, mégis a mai napig fennmaradt. Bár sokat veszített régi fényéből, mégis él, létezik.

Az 1800-as években a francia cukrászokat megszégyenítő módon nálunk készültek Európa legjobb süteményei. Számptalan francia sütemény alapját adó receptúra tőlünk ered. Bár sokszor, sokan megkérdőjelezik ezt, mégis ugyanez igaz a konyhaművészet remekeire is, melyek szintén megállták a helyüket a világban. Sőt, a földrajzi adottságunk okán annak sokszínűsége példa nélküli volt az egész világon. Létezik nem egy olyan szakácskönyv, melyben a hódtól kezdve, a vízicsibéig, a réti csíkon át a szürkemarháig mindent megtalálunk.





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 receptekben alkalmazott furfang és leleményesség, vagy a sokszínű technológia pedig még inkább felértékeli mindezt. Igaz, az általuk alkalmazott technológiáknak nem mindig volt trendi neve, sőt a legtöbbször nem is volt, csak alkalmazták azokat és tették a dolgukat, úgy, ahogy elődjeiktől látták.

Aztán jött az átkos rendszer, és az 1958-as brüsszeli világkiállításon sikeres Venesz József, akinek nevéhez az Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia című könyv is kötődik, ami sokak szerint uniformizálta a magyar konyhát, megfojtva a kreativitást, egységes receptúrát írva elő mindenütt. Igen ám, de ezt a könyvet valójában Venesz mellett több, abban a korban nagymenőnek számító séffel írták meg kalkulációs alapon, a receptek pedig tényleg működtek. Ennek az volt az oka, hogy hiánygazdaság volt és egy adott mennyiségű alapanyagból kellett és lehetett dolgozni, azt kellett szétosztani az országban nagyjából mindenki által elérhető módon, amihez kellett egy egységes kalkulációs rendszer. Ez lett a könyv, ami bár nem volt oka a hiánygazdaságnak, hiszen a háborút és a politikai környezetet nem a könyv idézte elő, mégis sokan ezt okolják a magyar konyha megtorpanásáért, a receptúrák százainak eltűnéséért és a kollégák lehetőségének korlátozásáért. Ez már történelem, ezt nem szabad visszahozni, de fontos tisztán gondolkodni a múlttól.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Végezetül jött a rendszerváltás, majd szép lassan megnyíltak a piacok, és lehetett, illetve lehet kapni mindent. Ez ismét felgyorsíthatta volna a magyar konyha fejlődését, azonban itt valami csoda folytán elkezdtünk a sajátunk miatt szégyenkezni és más konyhái után menni. Egyre inkább igényeltük az újat, a mást. Mindegy volt, hogy mi az, csak ne a miénk legyen. Nálunk is megjelentek a modern technológiák, melyek megreformálhatták volna a nehéz étteleinket, de mi újra és újra csak találtunk egy más nemzetet, ami után mehetünk. Volt már favorit a francia, a baszk, az indiai, és ki tudja még hány nemzet konyhája. Ami a gond, hogy mi nem a tudást importáljuk, nem azt hozzuk haza, hanem a magyar konyhát más nemzetek konyháira cseréljük és ez hiba, nagyon nagy hiba! Mondhatjuk, önmagunk ellen dolgozunk, és sajnos vannak, akik ezt büszkén közvetítik a kollégák felé.

Ahogy régen, úgy manapság is üdvözlendő dolog az, ha az inas elmegy és szerencsét próbál nyugaton, majd az ott látottakkal felvértezve hazajön, és itthon kamatoztatja a tudását. Igen ám, de sajnos nem ez jellemző, hiszen manapság már nem kívánunk saját kultúránkkal, saját konyhánkkal foglalkozni. Manapság elvakít minket az idegen országokban fellelhető divat, vagy az éppen aktuális nemzetközi trend, ami biztosan nem a saját fejlődésünket szorgalmazza.

Elkeserítő tény, hogy szinte eltűntek a jó magyar vendéglők. Hová lettek a főurak, vagy kedves és rafinált pincérek, akik már akkor tudták, hogy mit fog enni a vendég, mielőtt leült volna. Hogyne tudták volna, hiszen tudtak a vendéggel bánni. A vendég ebből semmit sem vett észre, sőt még jól is érezte magát, miért is ne tette volna, hiszen a pincér irányította őket végig. Ezt hívták szakmának. Ma meg rövidnadrágban és pólóban, jó esetben megkérdezik: „Szia! Italt?”

A klasszikus helyeknek bizony megvolt a hangulata, megvolt a miliője, és talán ezzel lehetett legjobban azonosítani a magyar konyhát. Ugyanis a magyar konyha egy életérzés volt, amiben szerepe volt a szakács mellett a pincérnek, de szerepe volt a zenének és a zenészeknek is. Az úgy alkotott egy kerek egészet és működött, ráadásul nagyon is jól.

Minél inkább beleásunk a dologba, egyre inkább rájöhethetünk, milyen összetett dolog volt az egész, amit elődeink a tapasztalatukkal építettek fel és hagytak ránk. Mi pedig gyarló módon ebből szinte semmit nem alkalmazunk. Pedig ahol még ez fellelhető, ott biztosan teltházassal egységekkel szembesülünk, tehát a mai napig működik. Egyszerűen csak nem merünk magyarok lenni.

Néhány ember már észre vette, hogy ezt az örökséget nem szabad lesöpörni az asztról, hiszen éppen az egyediségünk vihet újra a csúcsra. Azonban a kulcs továbbra is abban leledzik, hogy merünk-e büszkén tekinteni a múltunkra, az örökségünkre, megpróbáljuk-e újra tovább építeni azt, vagy hagyjuk, hogy a magyar konyhát végképp eltüntesse a nemzetközi irányzat.

Ezt a kérdést mindenki válaszolja meg magának, de:

számunkra mindez nem is kérdés!

Asztalos István
Főszerkesztő



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

Charme zenekar

A Charme együttes duója valódi supergorupnak számít a hazai könnyűzenei palettán, hiszen mindkét előadó komoly szakmai múlttal rendelkezik és elvitathatatlan sikereket tudhat magának.

2018-ban, megalakulásuk első évében „Legmerészebb álmainkat is felülmúlta ez az antré – árulják el a zenészek. – Gyakorlatilag minden egyes debütálásunkat megelőzte egy csodadolog. Amikor elkészült a Keep You Stronger című dalunk, a szervezők a Beach Handball Európa Bajnokság indulójának választották a szerzeményt.





KONYHAI MUNKÁT SEGÍTŐ, INNOVATÍV TERMÉKEK – CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének következő havi taggyűlésének állomása március 2-án, délután 15:30-as kezdettel lesz a Friedmann ház - Teri néni éttermében (2040 Budaörs, Ifjúság utca 22.).

Munkaerőhiány a konyhán. Ezzel találkozta már? Ha igen, akkor mindenképpen gyere el és megismerheted, hogy mely termékek és milyen ötletek lehetnek a segítségedre. Ugyanis folytatódik a Séfklub workshop, melyen a munkaerőhiányt részben pótló, innovatív termékekről kaphattok információkat a Helit Kft. prezentálásában. De felhasználási ötleteket, javaslatokat, is megismerhettek a Helit séfjeinek segítségével. Sőt, kóstolhattok is majd.

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 VÁRUNK, MELYNEK HELYSZÍNE:
FRIEDMANN HÁZ- TERI NÉNI ÉTTERME (2040, BUDAÖRS, IFJÚSÁG ÚTJA 22.)

A GYŰLÉS IDŐPONTJA: 2020. MÁRCIUS 2. 15:30 ÓRA





Dancs László

„a kezdeményező”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, aki szakács szakmája ellenére elkezdett azon gondolkodni, hogy miként tudna a jövőben egy lépést hátrébb lépni, mégis a szakmához közel maradni. Így nem kisebb célt tűzött maga elé, mint felépíti saját étteremtesztelő vállalkozását. Ő pedig nem más, mint Dancs László, íme, a vele készült beszélgetésem.



Képünkön: Dancs László

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Dunaújvárosi vagyok. Itt születtem, majd itt tanultam, és kisebb megszakításokkal, szinte mindig itt is éltem. A családban senki nem volt, aki előttem ezzel foglalkozott volna. Van egy huszonegy éves nagy fiam, aki velem él és van a páromnak egy négyéves kislánya, így négyen éldegélünk boldog családban.

■ A SZAKÁCSSULI IS A SZÜLŐVÁROSBAN VOLT?

Igen. Általános után döntöttem el, hogy szakács leszek. Valamiért vonzott ez a szakma, olyannyira, hogy nem is gondolkodtam rajta, mi is legyek? Így a Dunaújvárosi vendéglátó iskolába adtam be a jelentkezésemet.

■ MILYEN VOLT AZ OKTATÁS A TE IDŐDBEN?

Én még a 90-es években kezdtem, akkor még jó volt. „A” és „B” hét váltotta egymást egy nap kabinetoktatással megfűszerezve. Ebből adódik, hogy kint voltunk éttermekben gyakorlaton. Hál'Istennek nagyon jó gyakorlati helyre kerültem, név szerint a Juharos étterembe, ráadásul az oktatóim is nagyon jók voltak, így megtanították velem a szakmát és a szakma szeretetét.

■ KITŐL TANULTÁL A LEGTÖBBET?

Forster Zoltántól tanultam a legtöbbet, aki jóval előttem, vagy tíz évig volt a Jankovics kúria séfje. Utána kreatív séfként dolgozott a környéken, így ő volt az, aki bár évfolyamtársam volt, mégis a legtöbbet tanultam tőle. Valamint megemlíteném még Ruprecht Lászlót, aki a Stílusos Vidéki éttermiség elnöke, a Jankovics kúria pedig ennek a tagja, így amikor ott voltam séf, akkor sokszor volt lehetőség tanulni tőle.

■ MERRE TOVÁBB?

Dunaújvárosban elég sokfelé dolgoztam. Amit kiemelnék az a négycsillagos rácalmási Jankovics kúria, ami egy wellness szálloda, ahol konyhafőnökként tevékenykedtem. Ennek a közeli gumigyár miatt koreai vonala is van. A két év alatt sokat bővült a tudásom.

Majd a Mátrába mentem. Előbb a parádsasvári kastélyszálló-, onnan pedig a siófoki Hotel Azúr ötcsillagos részlegének séfje lettem. Ezek után pedig kitaláltam magamnak az „utazzaseffel.hu” weboldalt.

■ MESTERVIZSGÁZTÁL IS?

Így igaz. Öt évvel ezelőtt, keresve a kihívást rászántam magam és nagyon büszke vagyok rá, mert amellet, hogy nagyon sokat tanultam akkoriban, gond nélkül szereztem meg a Mesteri címet. Úgy érzem ez egy mérföldkő volt az életemben.

■ EZ VÁLTOZTATOTT VALAMIT AZ ÉLETEDEN?

Igazából mindent más szemszögből látok. A vizsga során szakmailag fejlődtem, de az igazi változás bennem, csak később, de annak hatására következett be. Ennek be kellett érnie, de úgy érzem, hogy a mai napig hatással van rám.

Képünkön: Dancs László

„...TISZTELET A KIVÉTELNEK, DE ÚGY LÁTOM FÉLNEK MEGMÉRÉTTETNI MAGUKAT. BIZTOS KÖZREJÁTSZIK A MUNKAERŐHIÁNY IS, DE AZT TAPASZTALJUK, HOGY NEM BIZTOSAK MAGUKBAN....”

■ **EGY VEZETŐNEK MIBEN MÁS A HELYZETE, MINT EGY ÁTLAGOS DOLGOZÓNAK?**

Ebbe bele kell nevelődni, bele kell szokni. Meg kell tanulni az emberekkel bánni, ami talán az egyik legnehezebb feladat. Éppen ezért folyamatosan képezem magam.

■ **VISSZATÉRVE A TESZTELÉSHEZ. HOGY FÉR BELE MINDEZ IDŐBEN?**

Amikor kitaláltam a weboldalt, akkoriban úgy döntöttem, hogy hazajövök Dunaújvárosba. Kapóra is jött, mikor megkeresett az itteni közétkeztető cég, hogy az óvodák élelmezésvezetője lehetnék.

Bevallom, ez nekem tökéletesen passzol abba, amit szeretnék, hiszen így a délutánjaim és hétvégém mindig szabadok, ergo tudok az éttermek tesztelésével foglalkozni.

■ **AZ ÉTTERMEK HOGYAN REAGÁLNAK A MEGKERESÉSETEKRE?**

Tisztelet a kivételnek, de úgy látom félnek megmérettetni magukat. Biztos közrejátszik a munkaerőhiány is, de azt tapasztaljuk, hogy nem biztosak magukban. Pedig sokat tanulhatnának a tesztből. Sőt, később szeretnék egy tanácsadói szolgálattal is élni feléjük, ami okán szakmailag fejlődhetnek majd.

■ **HOGYAN KUTATOD FEL A TESZTELÉS ELŐTT AZ ÉTTERMEKET?**

Felhívom őket, majd elmondom, hogy mit ajánlunk.

■ **MIT AJÁNLOTOK?**



Igazából, ha felvállalják az étkeztetésünket, akkor mi az alapján egy tesztet készítünk, melyben véleményt is formálunk, hogy hol lehet még esetlegesen fejlődniük. Tesztelni azonban szigorúan titkos időpontban és inkognitóban megyünk.

■ **TEHÁT SZEMÉLYESEN NEM TALÁLKOZTOK A TESZTIG?**

Nem. Erre nagyon figyelünk. Igazából ezzel azt szeretnénk elérni, hogy a vendég ne csalódjon, ő ugyanazt kapja, amit mi kaptunk. Ráadásul mivel az egészet dokumentáljuk, így erre minden esély meg is lesz, hiszen a valóságot mutatjuk be. Trükköket, photoshopot nem használunk.



■ **AKKOR A VALÓS KÉPET KÍVÁNJÁTOK BEMUTATNI.**

Pontosan. Azt gondolom ez hiánypótló is egyben, mert a top éttermeknek ugyan van étteremtesztje, de a nagybázisú közép-rétegnek sajnos nem igen van ilyenje. De ahogy a fine diningot se keverjük össze a magyaros üzletekkel, úgy azt gondolom ennek is helye lehet.

■ **KÜLÖN KATEGÓRIÁKBA SOROLJÁTOK AZ ÉTTERMEKET?**

Így van, jelenleg négy kategóriánk van, amit később bővíteni szeretnénk. Van Nemzetközi/street food, modern/fine dining, magyaros és cukrászda.

■ **NEM GONDOLKODTATOK MÉG AZON, HOGY TELJESEN TALÁLOMRA TESZTELJÉTEK AZ ÉTTERMEKET?**

De, igen gondolkodtunk rajta. Most ehhez keressük a szponzorunkat, hogy mind-
ezt teljesen szabadon tehessek.

■ **AZ ÜZLETEKNEK EZ MENNYIBE KERÜL?**

Jelen esetben 5 ételt kóstolunk, így gyakorlatilag ennyi a költség, amit fel kell vállalniuk. Erre lenne jó a támogató, aki a megfelelő reklámért még ezt is kiváltaná, tehát kifizetné, amit elfogyasztunk, így az éttermek vezetésétől teljesen függetlenül tevékenykedhetnénk.

■ **AZ ELŐBB EMLÍTETTED, HOGY AZ ÉTTERMEK FÉLNEK MEGMÉRÉSTENI MAGUKAT. NEM LEHET, HOGY A LELEPLEZÉSTŐL, A NEGATÍV ÉRTÉKELÉSTŐL FÉLNEK?**

Bizonyára attól félnek. Éppen ezért kóstolunk öt ételt, amiből csak a legjobb négyet tesszük fel. Hangsúlyozom nem célunk az éttermeket lejáratni. Ha véletlenül valaki nem üti meg a mércét, akkor elmondjuk neki, hogy itt-meg ott tud fejlődni, de addig nem teszünk fel róla információt, míg nem ért el egy elvárható szintet.

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

**Több mint 56.000
oldalmegtekintés havonta!**





„NEM ÉRTEK EGYET AZZAL, HOGY EGY MAGYAROS ÉTTEREM NEM LEHET JÓ. NYÍLVÁN MÁS KATEGÓRIÁBA SOROLJUK ŐKET, MINT A MODERN ÉTTERMEKET, DE MIÉRT NE LEHETNE JÓ AZ IS?”

■ MILYEN ÉTTERMEKET VÁLOGATTOK?

Bármilyet, de a jobb éttermeket keressük. Azért dolgozunk, ha például valaki el szeretne menni egy jó étterembe, mondjuk Debrecenben, akkor rákereshessen, hogy hová érdemes.

■ EZ HATALMAS MUNKA LESZ.

Valószínűleg igen. Nagyjából két hónapja dolgozunk rajta és olyan tizenegynéhány egységet jártunk végig. Jó, közben elkészítettük és felépítettük a weboldalunkat.

■ KIKKEL CSINÁLOD MINDEZT?

Van egy kicsi csapatom, de szeretném, ha bővílhetnénk majd. Már csak azért is, mert szeretnénk bizonyos idő elteltével az éttermekbe kontroll ellenőrzésre visszajárni.

■ MIK A VISSZAJELZÉSEK?

Persze jó magyar szokás szerint vannak, akik megszólhatnak minket, például, hogy nem elég jók a képek, de nekünk ez tudatos, hiszen ahogy már mondtam a valóságot szeretnénk megmutatni az arra nyitottaknak, nem pedig egy álomvilágot. Általában egyébként az éttermek kínálatát szokták megszólalni, hogy ez nem fine dining, persze, hogy nem az, hiszen az emberek döntő többsége, talán olyan 98%-uk nem azokat az éttermeket keresi, ahol az fellelhető.

■ AKKOR ÚGY GONDOLOD, HOGY A TISZTESSÉGES ÉTEL SZÁMÍT?

Persze, ne viccelj. Mi az emberek igényeire kívánunk reagálni, az pedig azt mutatja, hogy a döntő többségük ezeket a klasszikus, az emberek igényeire reagáló helyeket keresi. De nem értek egyet azzal, hogy egy magyaros étterem nem lehet jó. Nyilván más kategóriába soroljuk őket, mint a modern éttermeket, de miért ne lehetne jó az is? Ezeket nem lenne szabad lenézni.

■ A TÖBBI HASONLÓ OLDALT KONKURENCIÁNAK TEKINTED?

Egyáltalán nem, mivel más az út, amit megcélzottunk. Amit mi képviselünk, az nem konkurenciája egyik már működő oldalnak sem, ez tudatos választás volt a részünkről.



■ MENNYIRE TEKINTÜNK OBJEKTÍVEN A SZAKMÁRA?

Az interneten mindenki a szépre vágyik. Szeretjük elvarázsolni az embereket, amiért kisebb trükköket is bevetünk. Szeretjük kérkedve posztolni az élményeinket, valamint imádjuk, ha valami hangzatos, és trendi. Aztán a valóság már más, a hagyományos típusú éttermeket keressük, a rántott húst és a pörköltet. Az átlagemberek szeretnek enni és azt szeretik, ha lefolyik a tányérról az étel.

■ MIKÉNT LEHETNE EZT MEGVÁLTOZTATNI?

Hiteles kommunikációval és sok magyarázattal. Ha elmagyarázzuk az embereknek, hogy mit és miért egyenek úgy, akkor rávehetők az újra. De azzal, ha minősítgetni kezdjük a szokásaikat, azzal nem megyünk semmire. Csak ellenérzést vált majd ki a dolog.

■ MIT SZÓLTAK A VOLT KOLLÉGÁID, AMIKOR ELINDÍTOTTAD A WEBOLDALT?

Örültek neki. Ők nem piszkáltak érte. Akik meg piszkáltak, azok ingyen reklámot csináltak az oldalnak, ami egyértelműen látszott is a statisztikán. Így végső soron még örültem is annak.



»... Az interneten mindenki a szépre vágyik, amiért kisebb trükköket is bevetünk. Szeretjük kérkedve posztolni az élményeinket, valamint imádjuk, ha valami hangzatos, és t

■ EZ AZ ELKÉPZELÉSED A JÖVŐRE NÉZVE?

Igen, egyértelműen ezzel kívánok foglalkozni. Jó huszonöt éve vendéglátózok, bő tíz éve séfként tevékenykedek, így joggal gondolok arra, hogy mi lesz az aktív pályám után. Sokszor már ma is nagyon nehéz, így nem hiszem, hogy hatvan évesen helyem lesz a konyhában. Viszont elszakadni sem szeretnék, mert imádom a főzést.

Tehát találnom kellett valamit, ami közel tart.

■ EMLÍTETTED, HOGY KÖZÉTKEZTETÉSBEN TEVÉKENYKEDSZ. MIK A TAPASZTALATAID A SZÁLLODÁS MÚLT UTÁN?

Ez 180 fokos fordulat, ez teljesen más. Itt korán reggel kezdünk, és 1200 óvodásra főzünk. Maga a cégnek van több konyhája, ahonnan körülbelül 4000 főre főz.

Rengeteg a papírmunka, de az a szállodában is megvolt. Itt viszont más alapanyagokból, előre ütemezve, másképp és más létszámmra főzünk, de ugyanolyan finomnak kell lennie.

■ A MUNKAERŐHIÁNY MENNYIRE ÉRINT TITEKET?

Abszolút munkaerőhiány van sajnos. Ma már lasszóval kell embert fogni és meg kell tartani sokszor azt is, aki már csereérett lenne. Ma már az alkalmazottak

is figyelembe veszik a munkakörülményeket is, ma már nem csak a munkabér számít.



k. Szeretjük elvarázsolni az embereket, újként kérkedve posztolni az élményeinket, rendi. Aztán a valóság már más...”

■ A KOLLÉGÁKRÓL MIT GONDOLSZ?

A mai fiatalok már egészen mások, mint mi voltunk. Sokkal kevesebb az alázat bennük. Mivel megtanultak néhány ételt és tálalási módot így nagyon ügyesek, de az alapok hiányoznak. Aztán sok a pályaelhagyó, amit talán az emberhiány és az általa elvégzendő plusz feladatok kényszerből történő elvégzése okoz. Az biztos, hogy ma már nincs ember a piacon. Jó ember főleg nincs.

■ ENNEK VAN VALAMI MEGOLDÁSA?

Ez egy jó kérdés. A mai iskolások körében általánosság, hogy nem akarnak kétkezi munkát végezni. A mi szakmánk pedig ilyen. Nem olyan régen beszélgettem egy étteremtulajdonossal, aki elmondta, hogy nincs egy ember a konyhán, akinek végzettsége lenne. Viszont akik most vannak, azok akarnak dolgozni, így megy az étterem.

■ A TRADÍCIÓ LÉTEZIK?

A közelben dolgoztam egy halászcsárdában, ahol 50 éve ugyanúgy készítették a halászlevet, ami miatt sokszor, nagyon messziről is odautaztak.



„A mai fiatalok már egészen mások, mint mi voltunk. Sokkal kevesebb az alázat bennük. Mivel megtanultak néhány ételt és tálalási módot így nagyon ügyesek, de az alapok hiányoznak...”



De még a paprika beszállítója is negyven éve ugyanaz volt. Mégis, a fiatalok között volt, aki már nem akarta úgy készíteni azt, abban is önmegvalósítani akart. Ez pedig nem jó. Régen kialakult egy kép az étteremről. Nagyon sok helynek megvolt az emblemikus étele, ami miatt oda jártak az emberek. Aztán jött az az időszak, amikor az éttermek mindenkit ki akartak szolgálni, ezért tucatjával kínálták a mindenféle ételeket. Így szép lassan eltűntek az emblemikus ételeik.

■ AZ ALAPANYAGOK MENNYIRE SZEREZHETŐK BE?

Az alapanyagok ma már rendelkezésre állnak, minden van és egyre jobb minőségben, csak meg kell tudni fizetni azokat. Szerencsére most fizetőképesség kereslet van, sőt, nagyon van. Ez az éttermek kínálatában is meglátszik.

■ ARRA GONDOLSZ, HOGY ÉTTEREMBE JÁRNAK AZ EMBEREK?

Ha nem is járnak étterembe, de házhoz rendelnek. Dunaújváros ötvenezres lakosságára 26 kiszállító cég van és mindegyik másfél-két órára vállal kiszállítást. Azt hiszem, ez jól példázza az emberek szokásait. Szeretünk kényelmesen élni és szeretjük, ha kiszolgálják minket. Olyannyira, hogy az sem számít, ha másfél óra után kapunk egy félig kihűlt az ételt.

■ MILYEN JÖVŐJE LEHET AZ ÉTTERMEKNEK?

Szerintem az éttermek fele be fog zárni, mert nem lesz megfelelő számú alkalmazott. A megmaradók pedig drágulni fognak, mert az alkalmazottakat meg kell majd fizetni. Sokaknak így elérhetetlen lesz majd az éttermek kínálata, vagy lekorlátozódik a kivételes alkalmakra.

■ MI A SZAKMÁNK LEGNAGYOBB PROBLÉMÁJA?

Abszolút az általános emberhiányt. Valamint az, hogy nagyon sok tulajdonos még mindig nem hiszi el, mekkora a probléma. Ma már nagyon jó fizetésekre is van példa, de a munkakörülmények még mindig problémások. Ha ezt lehetne itthon orvosolni, akkor szerintem sokan hazajönnének.

■ A SZAKMAI SZERVEZETEKET FIGYELEMMEL KÍSÉRED?

Igazából nem ismerem őket, de nem is látom a munkájukat.





■ MIT ÜZENNÉL A JÖVŐBE?

Annak nagyon örülnék, ha a felnövekvő nemzedék is úgy szeretné a főzést, ahogy én.

■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Nekem most minden erőm az oldalam befuttatására megy, szeretném azt hosszú távon és hitelesen működtetni, valamint kiterjeszteni az egész országra. A jövőre nézve pedig örülnék, ha a tanácsadó szolgáltatást is be tudnánk vezetni.

Ezúton is köszönöm, hogy rendelkezésemre álltál, és kívánom, hogy sikerüljön megvalósítani az álmodat, hogy felépülhessen az oldalad. Ehhez sok sikert kívánok!

AI

A mangalicatenyésztés a 21. században is piacképes

A mangalicatenyésztés nem csupán hagyományörzés, hanem folyamatosan fejlődő, a 21. században is piacképes értékteremtés - jelentette ki az Agrárminisztérium (AM) mezőgazdaságért felelős államtitkára szombaton, a 13. Budapesti Mangalica Fesztivál megnyitóján.

Feldman Zsolt szerint a tenyésztők kitartásának és elkötelezettségének köszönhető, hogy a mangalica jól felépített termékként a magyar állattenyésztés kibontakozását jelképezi. Az elmúlt 30 év erőfeszítéseinek köszönhetően a magyar mangalica eljutott a külföldi piacokra és a 21. századi gasztronómia részévé vált - tette hozzá.

Az államtitkár elismerően szólt a tenyésztők szakértelméről, és azt mondta: sokéves munkával rekonstruálták a száz éve kihalt fekete mangalicát, így idén új fajtaival bővíthetett az ősho-

nos magyar mezőgazdasági állatfajták listája.

Az államtitkár további támogatást ígért a tenyésztéshez, a mangalicatermékek népszerűsítéséhez, valamint a sertésállományt fenyegető betegségek kivédéséhez.

A Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének elnöke a mangalicát a hozzá tartozó termelési kultúrával együtt sok évszázados nemzeti értéknek nevezte. Tóth Péter üdvözölte, hogy az AM a génmegőrzést, génmentést és génhasznosítást sok éve támogatja, és nélkülözhetetlen segítséget nyújt a piacra jutáshoz is.

A rendezvényen több kategóriában díjazták a mangalicatermékek előállítóit. Az idei nagydíjat Lackó Róbert tenyésztőnek ítélték.

MTI/Pixabay



Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

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



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

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

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:
OLDALAS-20**

Használja fel itt: www.tarhely.com



*Kerülj a térképre
és
generálj magadnak
forgalmat!*



Magyar Gasztronómia napja

A rendezvény célja, hogy a méltatlanul háttérbe szorult magyar gasztronómia és a benne tevékenykedő sok ezer kolléga áldozatos munkájára felhívjuk a figyelmet. Egyben a programok sokaságával ápoljuk kultúránkat, valamint a még fellelhető hagyományainkat. Hídat biztosítunk a termelők és a szakácsok/séfk között, segítve ezzel a hazai termékek piacát és kiváló áruk bővülését.

Úgy érezzük, hogy szakmai szervezetként dolgunk az identitástudat erősítése és kötelességünk a kollégák felé közvetíteni, hogy más nemzetek konyhái, és divatos trendek mögött azért ott van nekünk a saját konyhánk, ami évezredes hagyományainknak és nemzetközi sikereinknek köszönhetően semmiben sem marad el másokétól. Ez végső soron a nemzeti büszkeség fokozásához vezethet majd.

Ezért a rendezvény során egy hatalmas vitrinbe helyezzük a Magyarországnak szállított Olimpiai-, Európai- és Világbajnokságon elért érmeiket, kupákat, okleveleket. Arra ugyanis, hogy ezt így egyben láthassuk, még soha nem volt példa. Hogy is lehetnénk rá büszkéek? A Magyar Gasztronómia Napja keretén belül valósul meg a Magyarország étele 2020 szakácsverseny is, melynek megalkotásakor az vezérelt minket, hogy a legutoljára az 1958-as Brüsszeli Világkiállításra megalkotott kiváló magyar ételek után <mint például a Budapest bélszín, a Hortobágyi Húsos palacsinta, vagy a Kecskeméti barackpuding>, 60 év kihagyást követően végre újra szülessenek új magyar ételek.

De a már ismert régi magyar ételekről sem feledkezünk meg, ugyanis vendéglátás oktatással foglalkozó iskolák meghívásával érjük azt el, hogy a diákok a mai modern kor szellemében gondoljanak az ismert receptekre. Így egy 5 fogásos menüből álló bemutató asztallal is készülünk, melyen az ételeket az iskolák a saját nevükkel fémjeleznek majd.





BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

WWW.BODROGSMOKER.COM

Kárpát-medencei szakmai nap lévén a vidék és agrárium is bemutatkozhat, ezért jött az újabb ötletünk, hogy az egész napos rendezvény keretében a Kárpát-medencei termék előállítók is jelenjenek meg, így 50 db kiállítói asztalon mutatjuk be Szent István országát. A rendezvény egy nagyszabású díjkiosztó gálával fog zárulni, amit élőben közvetítünk majd az egész világ felé.

A rendezvény időpontja: 2020. március 28.

Helyszín: Felcsúti Letenyey Lajos Szakközépiskola és Szakiskola és PFLA

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete



A vendég már itt kopogtat az ajtón!

Glutén, tej, vagy tojás mentes kiszolgálás, a vendéglátóiparban!

Létezik ilyen? Te hallottál már erről? Igen, szerencsére létezik.

De vajon milyen megvalósítási proce-

dúra áll mindezek háttérében?

A válasz ennél összetettebb, több oldalon át lehetne boncolgatni, az okokat, a mértéket a lehetőségeket.

Beszélgéseink állandó főszereplői a :

- Inzulinrezisztencia (IR)
- cukorbetegség
- vega-vegán táplálkozás
- egyéb diéták
- ételérzékenység
- táplálékallergia
- glutén
- cöliákia
- laktóz
- kazein

Te is találkozol velük munkád során? Félve valljuk be, hogy nem tudjuk, összekeverjük, vagy egyáltalán nem ismerjük a szavak jelentését. Ezen felül a rendelések felvételénél, a kommunikációnál is elég nagy a hiányosság, ami a legrosszabbat, a bizonytalanságot okozza.





A gyártók, termelők egyre nagyobb kínálattal bombáznak minket a mentes területen, de mindezek ellenére hiányosak alapanyagismereteink. Nem ismerjük a leváltásokra, be helyettesítésekre alkalmas alapanyagainkat, nem beszélve a törvényi megfelelőségekről (raktározás, tárolás, felhasználás, szavatosság, felkész-késztermékek eltárolhatósága...stb) Nem meglepő az sem, hogy az esetek nagyrésztében az érintett, vagyis maga a vendég sokkal tájékozottabb, hogy mit is fogyaszthat hogyan étkezhet, mint az őt kiszolgáló személyzet. Nyilván ez a helyes így kell lennie, de akkor fogadjuk pozitívan kéréseit, észrevételeit. Másként készülünk fel a' lacart-ra, másként egy svédasztalos rendezvényre és máshogy szolgáljuk ki szállodánkban a többnapos pihenések szereplőit is.

Ami azonban a legfontosabb az a biztonság, az egészségünk biztonsága. Ehhez nélkülözhetetlen a pontos tökéletes kommunikáció! Szeretném, ha mindenki megértene, ebben a műfajban nincs kötelező, csak sok lehetőség. Egy erős NEM sokszor jobb, mint egy gyenge IGEN! Ám ha vállaljuk vendégeink kiszolgálását, azt felelősséggel, felkészülten és alapos kommunikációval, tegyük meg.

Kedves kollégák az idő elérkezett, a vendég már kopogtat az ajtón!

Én itt vagyok, gyertek, kérdezzetek, felkészült csapattal és sok szeretettel várlak benneteket. Képzési programjaimról további információt a www.mindenmentesfozosuli.hu oldalon olvashatsz.

Tanács Attila

Mindenmentes Főzősuli.hu

Néhány étel ötlet, ami gyorsan akár kis mennyiségben is elkészíthető:



1. Csalán,- édesburgonyakrém, házi kenyérral , (gluténmentes alapanyagokból készült)
2. Burgonya tócsni (glutén és tojásmentes alapanyagokból készült)
3. Reggeli kakaós mazsolás kalács (gluténmentes alapanyagokból készült)
4. Hamis tejbegríz (glutén tej cukormentes alapanyagokból készült)
5. Magyaros köles kása (gluténmentes alapanyagokból készült)
6. Parajfőzelék, zöldségvagdalttal (glutén, tejmentes alapanyagokból készült)
7. Kenhető krémek (gluténmentes alapanyagokból készült)
8. Burgonyafőzelék, pulykavagdalttal (gluténmentes alapanyagokból készült)
9. Zöldséges csípős Thai tészta (gluténmentes alapanyagokból készült)

Tanács Attila és csapata
www.mindenmentesfozosuli.hu



TÍZNAPOSRA BŐVÜL A TAVASZI ORSZÁGOS ÉTTEREM HÉT

Rekordszámú étteremmel és a korábbi években megszokottnál hosszabb ideig, tíz napon át várja a vendégeket márciusban a tavaszi Országos Étterem Hét, amelyre szerdától lehet asztalt foglalni.

A szervezők közleménye szerint a március 6-tól 15-ig tartó programba több mint 20 új helyszín kapcsolódott be, és ezekkel együtt több mint 140 vendéglátóhelyre lehet asztalt foglalni az országban. Az idei kínálatban számos olyan étterem is szerepel, amely több gasztrokiadvány vagy rangsor alapján is az 50 legjobb magyarországi étterem közé tartozik.

A részt vevő éttermek gondosan összeállított 3 fogásos menüsorokat kínálnak, amelyek a korábbiakhoz képest változatlan áron, egységesen 3900 forintos top, 4900 forintos prémium vagy 5900 forintos exkluzív kategóriákban érhetőek el. A kínálatban hagyományos magyar ételek és alapanyagok is szerepelnek, például rántott borjúfej és őzraguleves, de ezek újragondolt, modern verziói is megtalálhatók, lesz például savanyú vetrece szarvasból vagy szarvasburger fekete zsemlében.

A kulináris élvezetek kedvelői megkóstolhatják más európai országok és távolabbi tájak egzotikus ételeit is: marokkói bárány, ausztrál wagyú steak, békacomb és Charolais hátszín füstöltlibamáj-habbal szintén szerepel a fogások között.

A tenger gyümölcsei és a halak rajongóira pedig polippaprikás és rák consommé is vár.

A programban részt vevő éttermek előzetes asztalfoglalás alapján fogadják a vendégeket. Időpontot és asztalt foglalni szerdától lehet a www.etteremhet.hu oldalon.

MTI/kép:pixabay





SNIDLINGES KRÉMSAJT

Bizton állíthatom, ezt csak egyszer kell kipróbálni, utána senki nem fog semmilyen bolti krémsajt, vagy vajkrém illetve társaik után vágyakozni...

A tejszínt kézi habverővel kicsit

megcsapkodom, nem verem fel, csak jó sok buborékot csinállok bele. Utána összekeverem a joghurttal, majd egy kanálka sóval, mindezt szintén a kézi habverővel, hogy szaporodjanak a buborékok. Belekeverem az apróra vágott fűszernövényt, majd belekötöm egy tüllbe (vagy gézbe, vagy bármilyen tiszta anyagba) és felakasztom, egy tálat alátéve, hogy csöpögni tudjon. Egy éjszakára így marad, míg kicsöpög. Ezután nincs más dolgom, mint kikaparni az anyagból, tálba tenni és jó ízűen megenni... Mondjuk friss teljes kiőrlésű zsemlével...

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

6 dl (lehetőleg

termelőtől vásárolt)

natúr joghurt,

2 dl minimum

30%-os tejszín,

só, 1 nagy csokor

snidling, vagy egyéb

fűszernövény

A LÁNCHIDAT IS ÉRINTI A GIRO D'ITALIA



Áthalad a Lánchídon a Giro d'Italia országúti kerékpáros körverseny idei első szakasza, a budapesti időfutam. A Nemzeti Sportügynökség csütörtöki tájékoztatása szerint az olasz körversenyt szervező RCS Sport bejelentette, hogy a magyarországi Grande Partenza, vagyis a nagy rajt május 9-i szakaszának útvonalát módosították, ezzel a főváros lakossága is jól jár, mivel kevesebb lezárásra lesz szükség az etap során.

A budapesti időfutam útvonala a változtatás után a Hősök teréről indulva érinti a magyar főváros legrégebb és szimbolikus hídját, valamint az Alagutat, és ezt követően kanyarodik fel a budai Várba. Ennek eredményeként a verseny ideje alatt nem kell lezárni az alsó rakpartot, a 2-es villamos zavartalanul közlekedhet, és a Margit híd forgalmát sem akadályozza majd a viadal.

A fővárosi időfutamot követően Budapest-Győr és Székesfehérvár-Nagykanizsa szakaszokra kerül sor. Magyarországot korábban még egyik háromhetes verseny sem érintette.

OPH/PIXABAY/

NEMZETI IDENTITÁS. LÉTEZIK?

A magyar konyháról és a magyar gasztronómiai hagyományokról megoszlanak a vélemények. Vannak, akik elavultnak tartják azt, míg vannak, akik szerint épp úgy helye kell legyen a világban, mint más országok konyháinak.

Legutóbb az 1958-as brüsszeli világkiállításon mutatkoztak be olyan ételek, mint a bélszín Budapest, vagy a hortobágyi húsos palacsinta. A magyar konyha az elmúlt hatvan évben sok változáson és viszontagságon ment

át, a minőségi fejlődéssel párhuzamosan túlzott teret nyert a külföldi gyökerű gasztronómia, miközben saját konyhánkkal szinte már nem is foglalkoztunk, de ami biztos, hogy nem születtek újabb magyar ételek. Pedig nem szabad háttérbe szorulnia a sa-

ját hagyományainknak, kultúránknak.

Azt is meg kell hagyni, hogy a csúcsgasztronómiára is nagy szükség van, mert irányt mutat, de a fine dining szakácsversenyeken megalkotott ételkompozíciók többsége nem kerülhet az étlapokra, nem tud beépülni a mindennapok ételkultúrájába. Illetve, mivel nincs hozzá megfelelő mértékű kereslet, így az csak egy réteget szolgálhat ki.

Az újabb magyar ételek nem születtek újabb magyar ételek. Pedig nem szabad háttérbe szorulnia a saját hagyományainknak, kultúránknak.

Az újabb magyar ételek nem születtek újabb magyar ételek. Pedig nem szabad háttérbe szorulnia a saját hagyományainknak, kultúránknak. Azt is meg kell hagyni, hogy a csúcsgasztronómiára is nagy szükség van, mert irányt mutat, de a fine dining szakácsversenyeken megalkotott ételkompozíciók többsége nem kerülhet az étlapokra, nem tud beépülni a mindennapok ételkultúrájába. Illetve, mivel nincs hozzá megfelelő mértékű kereslet, így az csak egy réteget szolgálhat ki.

Az újabb magyar ételek nem születtek újabb magyar ételek. Pedig nem szabad háttérbe szorulnia a saját hagyományainknak, kultúránknak. Azt is meg kell hagyni, hogy a csúcsgasztronómiára is nagy szükség van, mert irányt mutat, de a fine dining szakácsversenyeken megalkotott ételkompozíciók többsége nem kerülhet az étlapokra, nem tud beépülni a mindennapok ételkultúrájába. Illetve, mivel nincs hozzá megfelelő mértékű kereslet, így az csak egy réteget szolgálhat ki.

Sok esetben miért favorizáljuk más nemzetek konyháit?





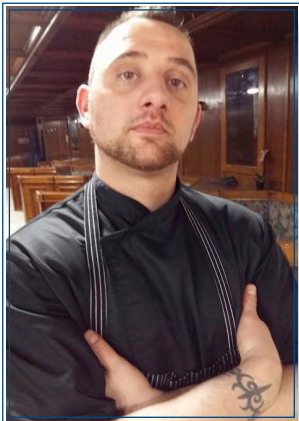
Kiss Krisztián

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

Ez is egy érdekes oda-vissza story. Azt már valaki eldöntötte, vagy megmondta, hogy meddig nézzük Magyar konyha-e vagy sem. Vagy azt, hogy inentől már nem az? Ha nem húzunk egy határvonalat, akkor sosem fogjuk tudni, hogy mit is kellene megvédenünk.

Egy kicsit olyan dolog ez (amit főleg a pénz irányít), ha egyéni képet festettél egy vászonra, akkor éhen halsz és majd sok idő múlva tartanak géniusznak. Ha divatosat, akkor életben maradsz.

Ezért is nehéz ez!!! De menni kell és csinálni!!!



Danyi Gábor

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

Természetesen ápolni kell a magyar konyhát, hozzátartozik a kultúránkhoz, történelmünkhöz. Más nemzetek konyháját megismerve nyitottabbá válhatunk, de sose szabad megtagadni a sajátunkat, mert azzal a saját nemzeti identitásunkat veszítjük el.

Nyilván behatások érik a konyhánk ízlését, a trendek is jönnek-mennek, de ez mindig az adott korszak, és főleg a végső fogyasztó dönti el mi lesz a jövő magyar konyhája. Ezért nem mindegy ma mit teszünk az asztalra. A magyar konyha igenis változatos, 100 éve még volt tengerünk is, „20” évre rá meg csak jegyre lehetett kenyeret venni. Ez volt. Csak akkor marad szürke a gasztrakultúránk ha mi magyarok nem színezzük ki.

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.

Valóban többen, többre tartják más nemzetek konyháját, mint a hazait. Ennek több oka is van. Sokan nincsenek is tisztában a hazai konyha széles palettájával, könnyebb „lekamuzni” a külhonit, valamint az igények igenis megváltoztak a magyar konyha hátrányára! Valóban nem sikk magyarosan -még újragondolva sem- főzni. Valamint hiányzik egy fontos láncszem, a termelő-tenyésztő és a vendéglátás között. Sokszor valóban a jobb minőség már rég kivándorolt mielőtt még észbe kaphatnánk. Így a gyengébbel kell sokszor beérnie egyeseknek, ami ugye valljuk meg, nem takarhat minőségi ételkészítést.



Péntek Tamás

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

Vannak erre törekvések, csak kevés reklámot kap. Nem is veszszük észre már a jó polgári és falusi konyhát! Mintha saját hagyományinkat szégyelnénk. Tisztelet a kivételnek! Mint a cirkus, bohóc nélkül! Úgy is vissza tapsolják!!!!



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.

Nagyon sok tehetséges fiatal jobban vonz a külföldi konyha, fine-dining, mint a magyar konyhaművészet. Unalmasnak, már nem „trendinek” látják. Sokan nem veszik észre a sok színűséget, a lehetőségek végtelen sorát, ami a mi hagyományainkban rejlik. Itt is lehet a különféle modern technikákat alkalmazni úgy, hogy megmaradjon a hagyományos íz, és színvilág. Sokat számít, hogy a tulajdonosok, befektetők és a média többet foglalkozzon a magyar konyha végtelen lehetőségeivel, szépségével hogy ismét vonzó legyen a fiatalok számára. Ne csak az Olasz, Görög, Francia, vagy Ázsiai vonalon, Top éttermekben lássák a jövőjüket.



Szappanyos Viktor

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

A Magyar konyha igenis jó, változatos, színes, és ha jól csinálják, akkor még finom is. Mint minden konyha a saját nemzetének fontosnak és elsőnek kell lennie, utána jöhet a divat és a „mojolás”. Itthon a saját ételeinket kell fejleszteni, újítani, mert ahhoz megvan minden alapanyag elérhető áron. Természetesen nem zárható ki a más nemzetek ételei az étlapokról, mert színesíti a palettát. 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.

„Nyelvében él a Nemzet...” Gróf Széchenyi István a legnagyobb magyar egyik igazán mai napig érvényes gondolata! Aki a múltját megtagadja, annak pedig nincs jövője, amire építeni lehet!

Nem elavult a mi csodálatos magyar konyhánk, hanem a techno-

lógiai változások, gyorsabban mentek el mellettünk. Mi itt a Kárpát medencében, egy olyan világot kaptunk öseinktől, melyben minden megterem, fűszerek, növények és más alapanyagok.

Nem véletlen az, ami a mi gasztronómiánkkal történik. Sajnos, vagy nem sajnós, de az évtizedek folyamán több behatás is érte, amely változtatásokat hozott benne. De ez akkor is a miénk, mi alakítottuk ki, az elődök próbálkoztak új ételek kiötlésével. A mostani szakácsok ötletelnek és van is eredménye, csak ebben a felgyorsult világban, ami új az másnapra már elavult.

Régen azért az információs-sztráda, ennél jóval lassúbb volt. Mivel kinyílt a világ és nem egy Vasfüggöny mögött élünk, így hazánkba is sokkal több nemzet kultúrája, tud bemutatkozni. Mivel utazunk, járjuk a külhont, így itthon is szívesen keressük fel ezen nemzetek konyháit!

Közben pedig néhányan elfelejtkeznek a mi megszokott klasszikus magyar konyháról.

Mert mi kell a háborúhoz: PÉNZ PÉNZ PÉNZ!!!!

Reklám Reklám Reklám, mai szóval élve Marketing!

Ezt jó lenne a magyar konyha érdekében jobban figyelembe venni!

A csúcs gasztronómiára is szükség van, mivel van egy réteg, aki ezt igényli (zárójelbe: Én is igénylem!) De ne feledkezünk meg a dolgozó hétköznapokról sem. Ahol emberek étkezését kell kiszolgálni, egy asztalos, egy kőműves, egy irodista, iskolás, sorolhatnám még.

De fontos, fogjon össze a vendéglátó társadalom, a magyar konyha jövőjéért! Akkor nem csak a Nyelvében él a nemzet!

A történelmünk múltunk, jelenünk, jövőnk is fontos a gasztronómiai megmaradásáért!

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	1.600 Ft
Vadászati Élmenytér Játszóház és Gyermekfoglalkoztató	25% HC	800 Ft
Hatvani Lajos Múzeum kiállításai	50% HC	1.200 Ft
Belépő a Hatvani Termál Strandfürdőbe	20% HC	400 Ft
Vacsora a domonyvölgyi Malackert Vendéglőben	25% HC	2.350 Ft

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

6.350 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

Tippek...
HungaryCard csomagokkal



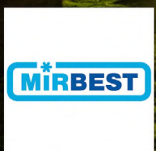


Magyarország étele 2020

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, élők munkás meleg konyhai szakácsversenyét.

A verseny a finish-hez közeledik, ugyanis nem egészen egy hónap múlva kiderül, ki lesz az új évtized első séfje, aki egy új recepttel járul hozzá hazánk gasztronómiájához, így ki lesz az, aki a júniusban megrendezendő III. Szakácsfelvonuláson, a menet elején mehet majd.



De ne ugorjunk annyira előre, ugyanis a verseny napján is lesznek nagyon szép ajándékok. Az első, második és harmadik helyezett csapatoknak sem kell majd üres kézzel távoznuk a versenyről, ugyanis a DamSteelPro Kecskemét felajánlásából egy-egy damaszkuszi acél séfkéssel gazdagodnak, melyben a verseny logója és a helyezésük is gravírozva lett.

A 2020-as verseny döntőjének napján egy szakmai nappal is készülnek, ahol a Kárpát-medence kínálatát vonultatják fel, mindezt identitást építő színes programokkal és szakmai előadásokkal kísérve.

A rendezvényre előzetes regisztrációt követően mindenkit szeretettel várnak, azonban azoknak sem kell szomorkodniuk, akik legnagyobb akaratuk ellenére sem tudnak részt venni az eseményen, hiszen a teljes verseny és az azt követő díjkiosztó gála is online közvetítve lesz. Így tehát mindenki figyelemmel kísérheti majd az új évtized első Magyarország ételének kiválasztását.

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





XXII. SÉFBÁL A HOTEL BENCZÚRBAN

AZ EDDIGI LEGNAGYOBB SIKER ÉS ABSZOLÚT TELTHÁZ

2020. február 8-án szombaton került megrendezésre, a XXII. SÉFBÁL az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete és a Hotel Benczúr közös szervezésében. Minden túlzás nélkül kijelenthető, hogy a teltházás rendezvényen újra jó volt SÉFNEK lenni, hiszen ez a nap tényleg róluk, a SÉFEKRŐL SZÓLT!

A XXII. SÉFBÁL szlogenje a „Múltunk a jövőnk alapja” volt, mellyel a szervezők a gasztronómia állandóságára és az értékek megbecsülésére, hagyományaink megőrzésére szerették volna felhívni a figyelmet.

A Hotel Benczúr részéről Varga Tamás az AÉSZ Kft. ügyvezető igazgatója köszöntötte a résztvevőket, majd rátért arra, milyen nagy örömmel fogadta a XXII. SÉFBÁL megrendezésének lehetőségét. Egyben üdvözölte az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének partnerségét, melyet a jövőben is fent kívánnak tartani, mert a szálloda célkitűzései éppen egybeesnek a SÉFKLUB szakmai törekvéseivel.

A bál alapítója, egyben ideai fővédnöke, Nemeskövi Dénes sajnos egészségügyi okok miatt nem lehetett jelen, de a megnyitóbeszédekben elhangzott, hogy az alapításkori filozófiához méltó módon igyekeztek megrendezni a SÉFBÁLT.





Ezután Asztalos István köszöntötte a bálozókat és a Séfbál díszvendégeként jelen lévő Kocsonya Kálmán Mesterszakácsot, a Magyar Köztársasági Ezüst Érdemkereszt birtokosát. Aki köszöntőbeszédében elmondta, hogy „első bálozóként” vesz részt az eseményen, mert korábban segítőként ugyan többször részt vett a főzésben, de a Séfbál vendégeként még sohasem volt jelen.

A köszöntőjében Asztalos István kitért arra, hogy: „öröm látni, hogy minden évben egyre több kollégát sikerült megszólítanunk. Szerintem a Séfklub elmúlt évének egyik legnagyobb sikere, hogy hiánypótló módon, végre a szakácsoknak is van már képviselete. Ettől függetlenül azonban a mai rohanó világban egyre nagyobb szükség van emberségre, alázatra és egymást építő kapcsolatokra, amihez kiváló alkalom a Séfbál, így biztos vagyok benne, hogy annak van és lesz is jövője.”

Majd megemlítette, hogy rengeteg kiváló kolléga dolgozik a reflektorfénytől távolabb is, akik munkája nélkül nem lenne lehetséges a turizmus-vendéglátás évről-évre tartó növekedése sem, ezért egy akkora tapsot kért:

„ami elhallatszik a legutolsó zsírgőztől átítatott konyhába is, hogy azok a séfek és szakácsok is meghallják, akik most is vendégeket szolgálnak ki, így nem lehetnek jelen, mégis mi, ma őket is ünnepeljük. Ez a nap róluk is szól, hiszen ez a szakácsok legnagyobb ünnepe, az Isten éltesse őket!”

Elmondta továbbá, hogy a Séfklub programjai mind-mind a hagyományok átmentését szolgálják. Meggyőződése, hogy szakmai munkájukkal egyértelműen és pozitívan befolyásolják a vendéglátóipar változásait, még akkor is, ha sokszor az elismerés ezért elmarad. Fontos, hogy büszkék lehessünk saját kultúránkra, saját konyhánkra és megtaláljuk annak helyét a világban. Ezért pedig szüksége van a magyar gasztronómiának minden olyan kezdeményezésre, amelyek megmutatják kreativitásunkat, értékeinket és elkötelezettségünket, nem beszélve a programok turizmusra gyakorolt pozitív hatásáról.

Tégl Imre séf vezetésével 3 napon keresztül készült a páratlanul elegáns és jó ízeket felvonultató ültetett állófogadásos vacsora.

A vacsorát követően a segítők bemutatását szintén Tégl Imre vállalta magára, ami alatt vastaps közepette sorakoztak fel a Séfek.

A Séfbál hagyományaihoz igazodva Asztalos István az idei évben is átadta a „Séfek szent Grálját”, a vándorfakanalat, mely 1995 óta minden évben „új gazdához” kerül. Ezt 2020-ban Kovács Levente (A Zóna bisztró és a Szabadság Bisztró Executive séfje.) kapta, elismerve ezzel az elmúlt években tett fáradozásait, mellyel a Séfbál megvalósulásához hozzájárult. Ezzel az apró, de annál nagyobb presztízsű elismeréssel jutalmazni kívánták a szakmai hozzáállását, alázatát, mely a fiatalok számára példaértékű lehet.

A díjazott Séf meghatottan és örömmel konstataálta, meglepte a döntés, hiszen egyáltalán nem számított az elismerésre, de boldog, hogy egy évre ő is birtokolhatja a fakanalat.

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete ezentúl minden évben átadja a Séfklub logójával ellátott saját „Életműdíját” is, mely 2020-ban, azaz az alapítás évében Nemeskövi Dénes, háromszoros olimpiai- és háromszoros világbajnok, Venesz-díjas séf, a Séfbál és a Séfklub egyik alapítójához kerül. Akinek a díjat a hosszú évtizedeken át tartó szakmai munkája-, példaértékű szakmai hozzáállása-, valamint az utánpótlásnevelésben nyújtott tevékenysége elismeréséül ítélték oda.

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete szakmai tevékenységének segítségével és odaadó szakmai hozzáállásáért elismerést vehetett még át Horváth „KicsiZsó” Zsolt, Gyimesi Eszter, Herédi Péter Róbert és Gyimesi Tamás. A díjazottak meghatottan vették át elismeréseiket.





Az est egyik legnagyobb meglepetése és a Vasutas Zeneiskola - Pesti Broadway Musical Iskola növendékeinek műsora volt, „Musical world” címmel. Az est sztárvendége a gyönyörű Janza Kata volt, akinek hangja és kisugárzása bejárta a teret. Kijelenthető, hogy elvitte a zenei showt, ezért külön köszönet Pál Gábornak.

A másik, ami nagy sikernek örvendett az a kunszentmiklósi birkapörkölt volt, melyet id. Lesi Árpád főzött és osztott szét a jelenlévők között. Sokakat meglepett, ugyanakkor örömmel fogadták, hogy a tradíció ilyen formában is megjelent a bálon.

A hivatalos programot újabb zenés blokk, majd Lukácsi-Kerekes Mónika, Gráf Attila segítségével a tombola sorsolása követte.

A hivatalos programot az éjféli menü zárta. Innentől a zenéé és a táncé volt a főszerep.

A XXII. Séfbálról összességében elmondható, hogy <talán az eddigi legnagyobb> sikerrel zárult, a szervezők megállapodtak abban, hogy 2021-ban újra megrendezik azt!

A XXII. Séfbálon készült további képek [IDE KATTINTVA](#) elérhetők!

SCHISZLER



Irsai Olivér Pálinka



Lágy párlat, amelynek minden cseppjében a bársonyos muskotály íz fedezhető fel.

www.schiszlerpalinka.hu



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

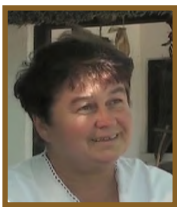
HELYREIGAZÍTÁS?

Nem olyan régen zárult a Bocuséd Or szakácsverseny, melyen Kelemen Roland (Hunguest Hotel Aqua Sol) a tavalyi Magyarország étele 2019. szakácsverseny győztese, ezen a versenyen második helyen végzett. Hatalmas eredmény ez, hiszen két komoly megmérettetésen is sikert könyvelhetett el, ami pedig komoly szakértelemre, komoly tapasztalatra utal. Ehhez bizonyára Németh Lászlónak is köze van, aki eddigi pályája során egyengette Roland útját. Ki tudja, talán igazi Lukács örökség ez.

Azonban most nem erre kívánnék kitérni, sokkal inkább a méltatlan kommunikációra, amit a „szakmai” (?) lapok megengedtek maguknak. Ugyanis cikkeikben bemutat-

ták Roland eddigi pályáját, kitértek az Olimpiára, a Világ bajnokságra, pusztán jó szokásuk szerint egy versenyt felejtettek ki, mégpedig a Magyarország étele szakácsversenyt és az ott elért győzelmét. Sőt, még azt is olvashattuk, hogy „a sok hidegkonyhai versenyt követően, végre melegkonyhai szakácsversenyen is megmérette magát”. Ez a fajta tény-megtagadás, vagy torzítás és retorika a korábbi „átkos” rendszerben volt divat, éppen ott, ahol ezen „újságírók” szocializálódtak, így mi mást is várhatnánk tőlük? Miért tudnának szakmában és identitásban gondolkodni? Mindegy is, mi Kelemen Roland minden eddig elért sikeréhez gratulálunk!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

GÓLYÁK A TANYÁN



Azok közé tartozunk, akik gólyacsaládnak adnak otthont, nem is akármilyet. A környezet határozza meg, hogy a gólya hova telepedik le. Mi nagyon várjuk minden tavasszal, hogy megérkezzenek a madaraink. Fészküket féltjük, reménykedünk, hogy csak nem löki le a vihar a pózna magasítóról.

Bizony az idén a nagy szárazság az állatokat is megviselte, mert alig találtak élelmet. Vízre mégis ráakadtak a marháink és birkáink itatójánál. Szinte már háziállat lesz a gólya is, mert olyan közelre merészkedik hozzánk. Mi természetesen nagyon örülünk neki és segítjük az állatokat, amivel csak tudjuk.

A gólya és a fecske mindig is összetartozott és összetartott. Sokszor bújtak, kerestek menedéket a fecskék a gólya fészek alatt.

Jó lenne, ha a fecskék is újból elszaporodnának, mert nagyon megfogyatkozott a számuk, sajnos a vegyszerezés és az emberi felelőtlenség miatt, pedig a kártevők írtásában nagyon-nagy szerepük van.

Mire megírtam a cikket a kiscigolyák is felálltak, próbálgatják szárnyaikat a repülésre, szerintem hamarosan próbarepülést tartanak. Hihetetlen, hogy milyen gyors tempóban fejlődnek, készülve a hosszú útra, amelyre augusztusban indulnak.

Aki márciustól augusztus végéig jön hozzánk minden gólya örömben része lehet. Ne feledjük! Még a babavárás is hozzá tartozik a hangulathoz.

Rendekné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Tavaszi rigmusok:

Sándor József, Benedek, zsákban hozzák a meleget.

Szürke veréb, sárgabegy, a tavasz megérkezett.

Cin-cin cinege, itt a tavasz örülsz-e?

Gyere tavasz, várva várlak, hozz zöld ruhát fünek fának!

Cine-cine, cinege, jön a tavasz, hiszed-e!

Azt mondják a cinegék, itt a tavasz, nyitni kék!

Kék ibolya, hóvirág, Csupa öröm a világ.



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi az abszolút lehetetlen?
- ???
- Hogy két kopasz hajbakapjon.

- Ki az abszolút sovány?
- ???
- Aki a hasát mossa és a háta habzik.

- Móricka, mondd, mi szeretnél lenni, ha nagy leszel?
- Télen medve, nyáron tanár.



- Szeretsz?
- Szeretlek!
- És meghalnál értem?
- Nem, az enyém egy halhatatlan szerelem.

Két szőlőszem megy a vasúti síneken. Azt mondja az egyik:

- Majd én szólok, ha jön a vonat.

Kis idő múlva:

- Must.

- Ki az abszolút hülye?
- ???

- Aki az utolsó forintjaiból pénztárcát vásárol.

- Pistike, most Arkhimédesz törvényéről foglak kérdezni - szólítja fel a kis Pistát a tanár:

- Mi történik, ha beülsz egy vízzel teli kádba?
- Megszólal a telefon.

- Hogyan lehet egy libából vérengző vadállatot csinálni?
- ???
- Eveszed feleségül.

Két spicces barát egymást támogatva megy hazafelé.

- De jó lenne, ha egér lennék! - mondja az egyik.
- Miért akarsz éppen egér lenni? - kérdezi tőle a barátja.
- Mert az anyósom csak az egértől fél.

Biológiaórán a szórakozott tanár mondja a gyerekeknek:

- A mai óránk anyaga egy béka felboncolása lesz. Hoztam is egyet magammal. Ezzel benyúl a köpenye zsebébe, elővesz egy zacskót, a zacskóból egy sonkásszendvics csúszik ki. Mire a tanár tünődve:
- Pedig határozottan emlékszem, hogy megettem a tízóraitam!

Dániel Pince

Avant
2015



A belépő bor. Az összes természetett fajta házasítása évről-évre változó arányban. Részleges fahordós érlelést követő derítés után kerül palackba. A kivétel.

www.danielpince.hu

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

Sokszínű programokat ígér a Győri Tavasz Fesztivál

Sokszínű programokat ígér a március 15. és 31. között megrendezendő Győri Tavasz Fesztivál, amelynek részletes programkínálatát sajtótájékoztatón mutatták be csütörtökön a győri Zichy-palotában.

Décsi Csaba András, Győr polgármestere a sajtótájékoztatón arról beszélt, hogy a város szezonnyitó összművészeti fesztiválja idén is a március 15-i ünnepi programokkal indul. Ezek közül kiemelte a koszorúzást, a huszár bandérium felvonulását, valamint a Karzat Színház családoknak szóló szituációs játékát, amely a Megyeháza téren idézi fel az 1848-49-es forradalom és szabadságharc hangulatát.

A polgármester emlékeztetett arra, hogy ezen a napon adják át a díszpolgári címeket és a Pro Urbe Győr díjakat is.

Tóthné Kardos Krisztina, a Győri Művészeti és Fesztiválközpont igazgatója elmondta: a fesztivál missziója, hogy a város amúgy is gazdag kulturális kínálatát kiegészítve olyan rendezvényeket kínáljon a látogatók számára, amelyek a maguk nemében különleges, Győrben ritkán látható előadások mind a gyermekek, mind a felnőttek számára.

A gyermekekre kiemelt figyelmet fordító, sokszínűség jegyében zajló programok között megtalálhatjuk Babicsek Bernát harmonikaművész március 16-i koncertjét, Fekete János Jammal március 18-i beatbox színházát és az új arculattal, új szerkesztőséggel jelentkező Műhely folyóirat estjét is.

(MTI)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 04. 01.
LAPZÁRTA: 2020. 03. 15.

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

