

„...és minden a helyére kerül!”



LIADALÁS

magazin



MEDVEHAGYMÁS KRÉMLEVES

SZAKÁCSFELVONULÁS 2020

MENTES KAPROS "TÚRÓS"

MINDENT A VÁKUUMGÉPEKRŐL

BIZONY EZ BEÜTÖTT!

Boros Gábor

„...a vállalkozó...”

04.

11. Évfolyam .szám

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJÁKI 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 burgonya krémleves,
Mgarnélával*

6.
oldal



GASZTRONAUTA

*Gasztronauta: Az új konyhatechno-
lógiák és eszközei 10.rész*

OBJEKTIV

18.
oldal

*Interjú Boros Gáborral, aki a Hunyadi
Lakásbizstró és Kézműves sörszö, a
Devil's prézli és a Flyby Steakhouse ve-
zetője.*

43.
oldal



*Létszámleépítés. De azonnal? - erről
L a témáról kérdeztük szakértőinket*

MINDENMENTES

36.
oldal

Kedves kollégák, vezetők és mindenki!

57.
oldal

Minek az új?

*Vadon termő növények a konyhaasz-
talon*

Vélemény

56.
oldal

*Nincs munkahely, munkavállaló
nélkül*

+1
oldal



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

Köszöntő:

Igen, az idén is lesz tavasz, sőt már az is van. Így örömmel élvezhetjük a nap első, erőtől duzzadó sugarait. A természet ilyenkor a legszebb, amikor a környezetünk felveszi új ruháját. Ilyenkor minden új színekbe borul és mindent bejár a tavasz friss illata. Ilyenkor ebben találjuk meg a szépséget és lehetőleg ne gondoljunk a jelen kor problémáira. Ez nehéz de nem lehetetlen. Azonban ilyenkor se felejtsetek el minket és 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 Erzs; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rönky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

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

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © 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

Színház belépőjegy 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 BURGONYA KRÉMLEVES, GARNÉLÁVAL

Akár a menü levese is lehet ez az illatos és színeiben abszolút az ünnephez igazodó leves. Gyorsan kész van, akár előre is elkészíthető, csak a garnélát kell frissen átmelegíteni hozzá...

Hozzávalók: 4 személyre

60 dkg burgonya,
2 evőkanál "házi vegeta",
1 csomag fagyasztott
medvehagyma, só, bors és
egy csipet cayenne bors – ha
szereted a pikáns csípős
dolgokat, akkor 2 csipet
1,5 l víz, 2 dl kókusztejszín
1 csomag előfőzött garnéla
farok

Meghívást kaptam a Goldenburg burgonya – "A GOLDENBURG egy 100%-ban magyar tulajdonú vállalat, amely ellátja a magyar piac jelentős részét burgonyával. 2019 második felében megtörtént a márka újra brandingelése, amely során új logót, csomagolást és kisereléseket kapott a termék.

A burgonyát meghámozom, felkockázom és sós vízben puhára főzöm. Ha megfőtt, melegen botmixerrel pürésítem, hozzáadom a többi fűszert és a kókusztejszín, végül a medvehagymát is beleturmixolom.

Tálalás előtt a fagyasztott garnélát felengedem és forró szőlőmagolajon átmelegítem, így kerül a levesbe.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: Az új konyhatechnológiák és eszközei 10.rész

HOZD KI VÁKUUMGÉPEDBŐL A LEGTÖBBET RENDSZERES KARBANTARTÁSSAL

FOGYASZTÓI TÁRSADALOM

A kereskedelem hatalmas mértéket ölt, a gyártókon mégis eladási kényszer van a távolkeletről beáramló tömegtermelésben gyártott konyhai berendezések miatt. A nagy mennyiségben és nem éppen gondosan válogatott alkatrészekből, sem kellő precizitással előállított termékek pedig kizárólag árban tudnak sokkal kedvezőbbek lenni, de semmiképpen nem tudják minőségben felvenni a versenyt nyugat-európai társaikkal.

Ezek a lényegesen gyengébb berendezések azonban rendkívül kérész életűek. Rövid üzemidejüket pedig a nagyobb gyakori karbantartási igény tetézi még. A gyakoribb karbantartási és javítási igény, a nehezebben beszerezhető alkatrész,

valamint a körülményesebb szerelhetőség miatt nagyon gyorsan eléri azt az összeget amit jobban tettünk volna ha inkább a minőségre költünk a beszerzéskor.

Ennek a rendszeres karbantartásnak az elmaradása pedig rohamosan csökkenti az élettartamát. Amikor egy olyan berendezés vásárlására adjuk a fejünket, ami jelentős megtakarítást fog eredményezni, feltétlenül tervezzünk hosszú távra. Bármilyen meglepő, de a minőségi európai termékek –persze csak azok amelyek európai alkatrészekből lettek összeállítva- legalább ötször annyi üzemidőt képesek futni, mint gyenge minőségű társai.

MI A KÖVETKEZTETÉS:

Először is el kell döntened, hogy hosszú távra, -legalább 10-15 évre - tervezel vagy 2-3 évvel is megelégszel.

SOUS-VIDE OKTATÁS
Kitartó munkánknek köszönhetően ma már egyre több étteremben alkalmazzák a sous-vide-ot, ami ma már teljesen bekerült a konyhai munkafolyamatokba, így egyre nagyobb igény van az oktatására is.

Oktatási formáink:
- Intézményi elméleti oktatás/előadás
- Személyre szabott helyszíni elméleti, vagy gyakorlati képzés
- Távkutatás

VÁKUUMGÉPEK
Széles körű igényeknek megfelelő külső és kamrás vákuumgépeinket ajánljuk otthoni vagy ipari felhasználásra egyaránt. vakumgep.hu

VÁKUUMTASAKOK
Vákuumtasakok, vákuumtekersek, vákuumsomagoló anyagok minden vákuumsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron. vakumtasak.hu

HŰTŐK / SOKKOLÓK
A Sous-Vide hőkezelés utáni gyorshűtés és hűtve tárolás **PROFESSZIONÁLIS** eszközeit a Gasztronauta kft.-nél találja!

HŰSÉRELELŐK
Megbízható, hatékony, könnyen telepíthető és könnyen használható professzionális beépíthető vagy szabadon álló hűsérelelők. sousvidechef.hu

SOUS-VIDE GÉPEK / RONEREK / HŐSZIGETELT KÁDAK
Szállodákba, nagyobb éttermi konyhákba a tökéletes megoldás.

SMOKEREK / FÜSTÖLŐK
Hideg és meleg füstölésre alkalmas Bradley, Kamado, Pit Box füstölők és kiegészítőik.

SOUS-VIDE CHEF
sousvidechef.hu

PROFESSZIONÁLIS NYUGAT-EURÓPAI VÁKUUMTECHNOLÓGIA

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

30/5574470

WWW.VAKUMGEP.HU

RENDELES@VAKUMGEP.HU



HOGYAN LEHET MEGKÜLÖNBÖZTETNI A MINŐSÉGI GÉPEKET A SOKKAL GYENGÉBB TÁRSAIKTÓL:

- 20-30 százalékkal kedvezőbb ár (Ez az ár a fele is lehetne, de a hosszú szállítási idő és annak magas költségei miatt megközelíti az európai termékek árait)

- Azok a jellegzetes tarka-barka színek, a demonstratív megjelenési formák a sok-sok felesleges gomb és funkció, amiknek legtöbbször semmi szerepük

- Jellegzetes, megkülönböztethető illata (na jó, más a szaga is)

- A feleslegesen nagy névleges vákuumszivattyú méret (A teljesítmény persze ezzel nem arányos. Mindössze arról van szó, hogy sokkal gyengébb vákuum szivattyúból sokkal nagyobbra van szükség hasonló teljesítmény eléréséhez.

- Zajosabb működés a gyengén rögzített alkatrészek és vékonyabb lemez miatt

- Nincs az a „de egyben van” feelinged amikor kipróbálsz. Tudod amikor a Trabiból átültél a Ladába, később az Opelbe, Fordba.... Na ez pont ilyesmi..

VÁKUUMGÉPEK FAJTÁI

A külső vákuumcsomagoló gépek sajnos nem alkalmasak semmiféle folyadék vákuumozására, a húson lévő minimális nedvességét is kiszívják a vákuumtasakból. Speciális zacskók szükségesek a használatához (mikrobarázdás, légcsatornás), melyek gyártási költsége lényegesen magasabb.

Működése szerint direkt módon történő vákuumozásra alkalmas a külső vákuumozó berendezés. Száraz alapanyagok csomagolására

alkalmas. A szivattyú gyengébb teljesítményű, de karbantartása, mivel száraz szivattyúval rendelkeznek nem szükséges. A tömítések rendszeres ápolása és hegesztőszálat védő teflonszalag időközönkénti cseréje viszont szükséges.

A kamrás vákuumozó gépek működési elve egészen más, légköri nyomás alatt dolgozik egy mozdulattal eltávolítja a tasakból a levegő 99 %-át, a folyadékot bent tartja a tasakban. Egyes távolkeleti kamrás vákuumgépek erre sem képesek, a folyadékot is kirántják a vákuumtasakból, ami hibás lezárást és a levegő visszaengedését eredményezi.

Ezekhez a kamrás vákuumcsomagoló berendezésekhez pedig úgynevezett transzparens (vagy sima) víztiszta tasakokat használhatunk. Ezen alapanyag összetétele még szelesebb gyártástechnológiai ismereteket követel. A kereskedelemben általában a 90 mycronos PA/PE tasakok kaphatók Sous-Vide céljára, kevesen tudják viszont, hogy ez az alapanyag nem főzhető sem magas hőmérsékleten, sem hosszú ideig, mert mérgező anyagok oldódnak ki a hőre és a savakkal történő reakció esetén. Erre speciális OPA/PE Sous-Vide vákuumtasakok szükségesek

KAMRÁS VÁKUUMCSOMAGOLÓ BERENDEZÉSEK RENDSZERES KARBANTARTÁS

Az vákuumcsomagoló berendezéseket, csakúgy mint általában minden konyhai berendezést naponta szükséges tisztítani, mert a kamrában megmaradt élelmi anyagok maradvéka száradás után a vákuumszivattyúba jut-

hat, ami ott lerakódva gyengíti a vákuumot, és csökkenti annak élettartamát.

Amennyiben sok nedves alapanyagot (nyers hús és hal is ilyen) kérje gyakrabban a karbantartást, mert a vákuum alatt alacsonyabb hőmérsékleten történő párolgás során a nedveség (pára) a szivattyúba kerül, ahol keveredve az olajjal, sűrű emulziót képez. Ez az emulzió sűrű ezért a viszkozitás csökken, valamint nedves, ami a szivattyú alkatrészeinek korródálásához vezethet.

Kiváló minőségű európai vákuumgépek megakadályozzák a ezeket a problémákat a beépített vákuumciklus számlálóval és/vagy a szivattyú vízmentesítő és tisztító programokkal. A rendszeres olajcsere ettől függetlenül azt elhasználódás, elszíneződés és viszkozitás csökkenése miatt így is rendszeresen szükséges!

1. Tisztítsa meg alkohollal a lezáró rudakat és a szilikon rudat 15 naponként.
2. Cserélje le az olajat 400 munkaóra után (a termék típusa szerint változó adatok a csomagban található). Az olajcsere periódusok betartása az élettartam optimalizálásának és a garancia megtartásának is feltétele!
3. Cserélje ki az elektromos ellenállást lezáró hegesztősín teflon szalagját amikor elhasználódott, vagy hibás a hegesztés!
4. Cserélje ki a lezáró membránt 500/600 munkaóra után, és a fedél gumi tömítését 200 munkaóra után.
6. Ellenőrizze a szivattyúban a pumpa lapátokat, a filtereket (olajszűrő és olajködészűrő), a pneumatikus szolenoid billentyűket 2000 munkaóra után.

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

MIELŐTT NEKIÁLL AZ OLAJCSERÉNEK, HELYEZZE A GÉPET MEGFELELŐ HELYRE ÉS HÚZZA KI A DUGÓT A HÁLÓZATBÓL.

1. Távolítsa el a biztonsági hátlapot a rögzítő csavarokkal, hogy hozzáférjen a motorhoz.
3. Helyezzen egy tálat az olajat kibocsátó nyílás alá.
4. Lazítsa ki, majd távolítsa el a nézőke mellett található alsó olajleereszt és az olajbeketintő nyílásról is távolítsa el kupakot. Minkét kupakot alaposan tisztítsa meg.
5. Gyors olajcseréhez lazítsa meg és távolítsa el az olajbetöltő nyílás kupakját is

6. Amikor teljesen kiürítette a tankot, tisztítsa szárazra, távolítsa el belőle minden szennyeződést, lerakódást és a fáradt olajat, majd tegye vissza a sapkát és nem túl szorosan, de a tömítéssel történő érintkezésig húzza meg a fedélcsavart.

7. Töltse meg az olajtartályt a jelzett alsó és felső szint között kizárólag a forgalmazó cég által biztosított, a szivattyúhoz gyártott vákuumszivattyú olajjal a beöntő nyíláson keresztül.

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák
szakoktatója

www.gasztronautakft.hu
info@gasztronautakft.hu



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője



Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2020-ban is megszervezi a szakácsok részére meghirdetett díszfelvonulását.

A díszfelvonulás résztvevői az idei évben a koronavírus okozta krízishelyzet miatt nem a Magyarország étele 2020. receptúrája miatt fognak a Parlamenthez vonulni, hanem akciójukkal a belföldi turistaforgalom mielőbbi generálására és a hazai éttermek látogatására hívják fel a figyelmet.

Amennyiben Te is részese kívánsz lenni ennek a békés célú, látványos, kulturális díszfelvonulásnak, nincs más dolgod, mint kövesd az eseményt, hogy a díszfelvonulás pontos időpontjáról is értesítést kapj.

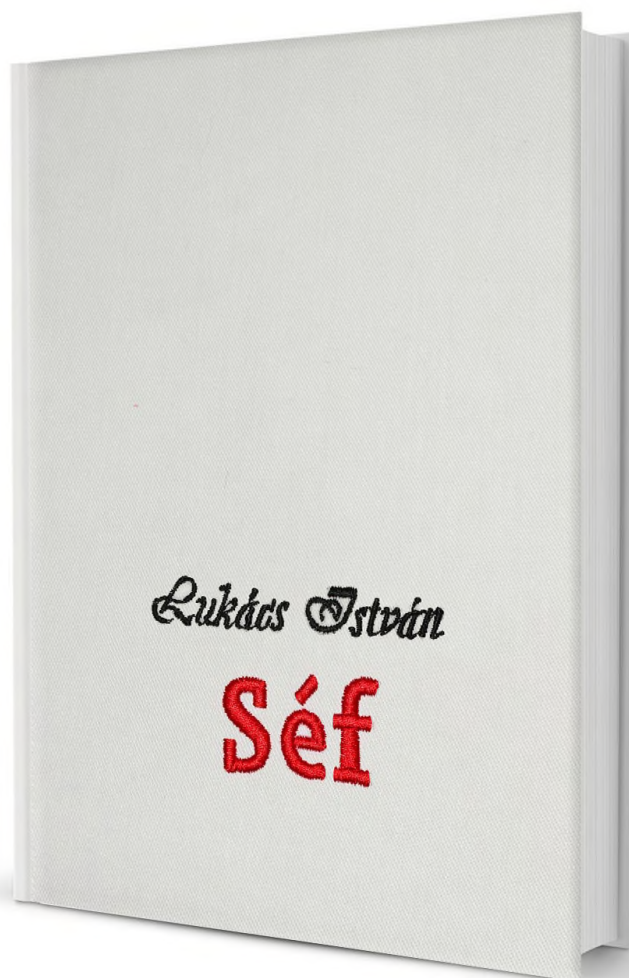
A rendezvényen a fekete nadrág, fehér kabát és séfsüveg viselete kötelező!

Legyünk minél többen, mutassuk meg, hogy kik és mennyien dolgoznak a konyhákön!

Bővebb információ az eseményen>>>>



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

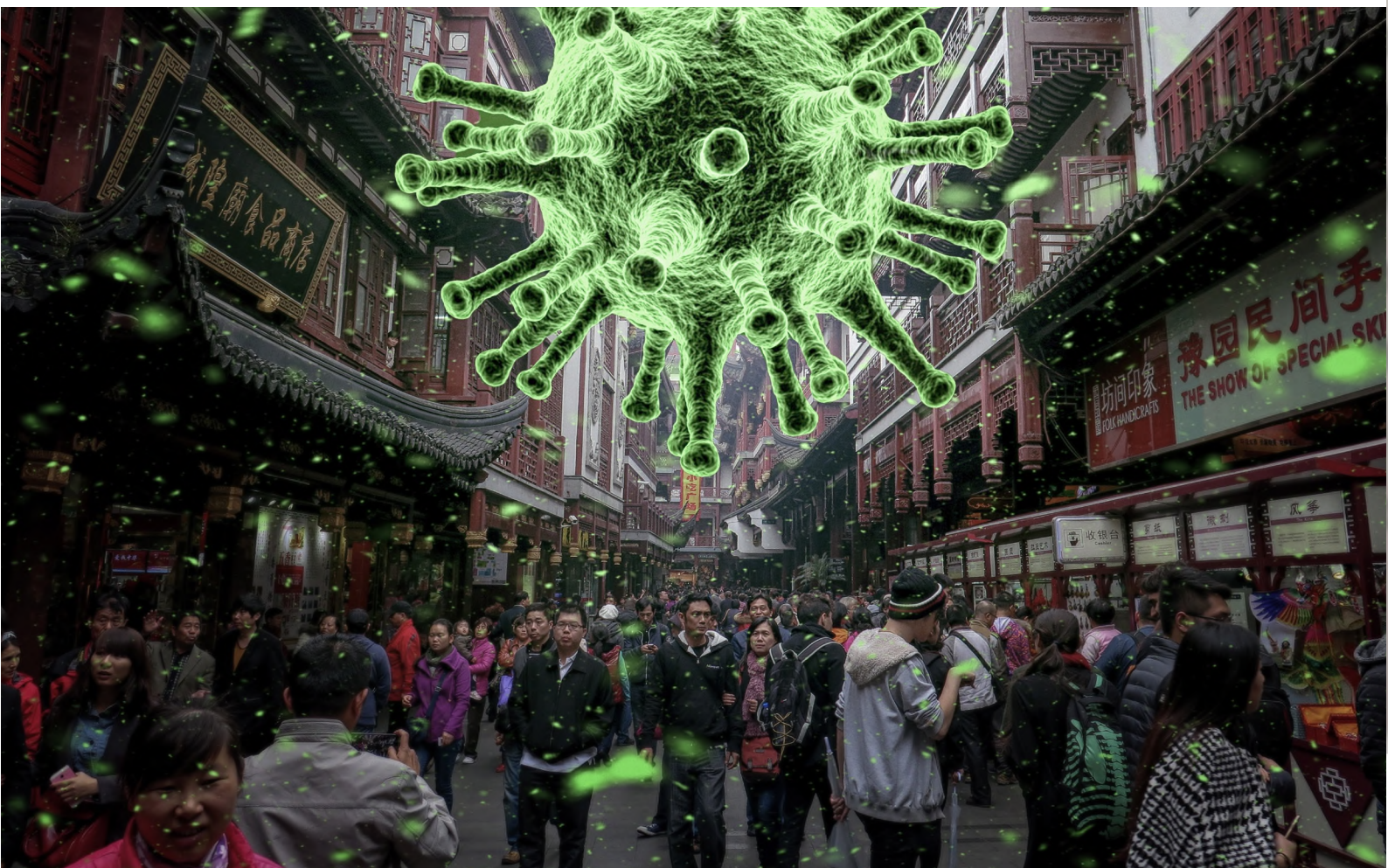
SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR

BIZONY EZ BEÜTÖTT!

Az előző lapszám kiadásakor még ki gondolt volna arra, hogy „beüt a mennykő” és a turizmus-vendéglátás a januári menetelés után visszaesik, ráadásul korábban még soha nem látott szintekre.

A turizmusra jellemző ágazatok GDP-hez való hozzájárulása az elmúlt időszak felívelése után megközelítőleg 13%-ot is meghaladta, és az ágazatokban foglalkoztatottak létszáma megközelíti a 430 ezer főt (ami a foglalkoztatottak 10%-a). A turizmusra jellemző ágazatok közül a legtöbben a vendéglátásban dolgoznak, ez a turisztikai foglalkoztatottak 1/3-a, igazolva ezzel is az ágazat speciális igényeit, azaz a magas munkaerő-igényt, melyet nem lehet kiváltani, így hatalmas volt a munkaerőhiány. Eddig...

Most az élet mégis azt hozta, hogy a koronavírus általi turizmus visszaesésnek, köszönhetően a foglalkoztatottság részben megszűnt, ugyanis a tulajdonosi réteg, elfeledve a munkavállalók eddigi lojalitását, az első adandó alkalommal az utcára küldték őket. Mondhatnánk, hogy ez nem elegáns lépés, de az nem lenne megfelelő jelző.





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!

Hogy hány embert küldtek el? Van, aki ötvenezret tippel, és van, aki több, mint százezres nagyságrendről beszél, azonban ismerve a „fekete, vagy szürke” foglalkoztatottsági mutatókat, a valós munkavállalói adatok félrevezetőek lehetnek. Az önzésből eredő „közös megegyezéssel” történő elbocsátások miatt még tovább romlottak a kilépők esélyei, de sokan sajnos bedőltek a tulajdonosi kérésnek, hogy „a közös megegyezéssel történő kilépési megállapodást még ird már alá”.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Tegyük hozzá, hogy sok olyan üzlet létezik, melyek a munkaerő megtartásáért átszervezésekkel és más egyéb módokon küzdenek, nekik külön tisztelet érte, tisztelet a hozzáállásukért. Mégis, jelenlegi tapasztalat, hogy a koronavírus miatt kialakult helyzet okán a turizmusbedőlés hatására azonnali elbocsátási hullám indult el, ráadásul tömegesen.

Sokan az utcára kerültek, ráadásul olyan sebességgel, hogy a turizmus megállásának hatásai az idő rövidege miatt még igazán be sem tudtak gyűrűzni a szektorba. De vajon kivel akarnak ezek a helyek megnyitni? Mert most a megbízhatónak számító kollégák százai, ezrei kerültek azonnali hatállyal utcára, köztük sok olyannal, akik alázattal, az általánosnak tekinthető munkaerőhiány ellenére állták a rájuk nehezedő egyre nagyobb nyomást. Most mégis munkanélküliekké váltak, kilátástalan helyzetbe terelve őket és a családjukat. Ezt érdemlik a dolgozók, azok, akik még nem mentek el külföldre?

Magyarországon megközelítőleg ötvezer vendéglátóhely van, amely a munkaerőhiány miatt már így is bajban volt. Mégis féltő, hogy a mostani helyzet drasztikus módon jelenik meg az ágazatban, aminek hatásai felmérhetetlen károkat okozhatnak majd a területen.

Gondoljunk csak bele, a megtakarításokkal nem rendelkező munkavállalóknak, a munkaviszonyok egyik napról a másikra történő kompenzáció nélküli megszűnése, csődhelyzetet okozhat. Elképzelhetjük, hogy ez milyen folyamatokat indíthat be.

Ezek voltak a tények. Azonban van a dolognak egy árnyaltabb oldala is, ez pedig az emberi tényező. El sem tudom képzelni, hogy az a konyhai harcos, legyen az séf, szakács, vagy akár „csak” egy kisegítő, az most miként gondol majd arra a helyre, amit eddig sajátjaként épített?

Arra a helyre, ami megbecsülés helyett hátat fordított neki. Ebbe sajnos bele sem gondolt senki, csupán a pillanatnyi üzleti hasznát nézve hozta meg azonnali döntését, hogy a korábbi harcos számára nincs kegyelem, ki van rúgva, mennie kell, hiszen ha marad, akkor az, bizony pénzbe kerül. Valamennyit vissza kellene tenni az eddig megtermeltekből.

Aztán jött a mentőcsomag a kormányzat részéről, aminek hatására megállt a folyamat. Szerintem sokan a fejükhöz kaptak, hiszen rájöttek, hogy amit nyernek a réven, elveszítik majd a vámon, azaz a megspóroltnál jóval többet fognak bukni. Hiszen aki most kitartott a munkaerő megtartása mellett az holnap előnyben lesz azon cégekkel szemben, akik a vihar lecsendesülésekor kezdenek majd el munkaerőért kapkodni. Az ilyen helyzet pedig mindig drága... A többieket, a tisztességeket, a munkaerő mellett kitartókat megmentette a mentőcsomag. Szerencsére.

Számomra már csak az a kérdés, hogy a kollégák mindezt a tisztességtelenséget, kapzsiságot, árulást, hogy élük majd meg, mert végül is sokak feje felett törtek most pálcát. Olyanok feje felett, akik eddig lojalitással voltak a munkahelyük iránt. Ezt a bizonyítványt nem lesz egyszerű megmagyarázni, éppen ezért félok, hogy sokakból pályaelhagyó lesz, illetve sokan fogják választani az itthonitól sokkal biztonságosabb és kevésbé kiszolgáltatott megélhetést kínáló nyugatot és maguk mögött hagyják a kiszámíthatatlanságot. Bármi legyen is ebből, előbb le kell, győzzük a koronavírust, ami sajnos mindent borított, vagy akár úgy is mondhatnánk:

Bizony ez beütött!

Asztalos István
Főszerkesztő





SÉFKLUB - ÉVES KÖZGYŰLÉS

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2020. május 04. 14:00 órára közgyűlést hív össze.

A közgyűlés időpontja: 2020. május 04. 14:00 óra

A közgyűlés helye: Friedmann ház – Teri néni étterme; 2040, Budaörs, Ifúság útja 22.

Tervezett napirendi pontok:

Beszámoló a 2019. évről.

Az elvégzett munkák értékelése.

Kapott támogatások, és azok felhasználása.

Tagdíj és egyéb bevételek ismertetése, azok felhasználásának megismerése

Pénzügyi beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

Szakmai beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

A pénzügyi eredmény ismertetése, elfogadása szavazással.

2020-as évi ügyek:

A 2020-as költségvetés ismertetése, elfogadása szavazással.

Egyebek

A Közgyűlésen minden egyesületi tag megjelenésére feltétlenül számítunk! Határozatképtelenség esetén 2020. május 04-én du. 14:30 órára, újra összehívjuk a közgyűlést, mely a jelenlévő tagok számától függetlenül már határozatképes lesz.





SOUS-VIDE - CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének következő havi taggyűlésének állomása május 4-én, délután 15:30-as kezdettel lesz a Friedmann ház - Teri néni éttermében (2040 Budaörs, Ifjúság utca 22.).

Bemutatkozik a Gasztronauta Kft., amely az első komplex szolgáltatást nyújtó cég, amivel sok pénzt takaríthatsz meg.

Ha Sous-vidé-olnál, de nem ismered a technológiát, vagy csak nem tudod, hogy melyik eszközökre lesz szükséged, hogy az igényeidhez mérten és biztonságosan dolgozhass. Nem tudod, hogy mi a különbség a külső-, vagy kamrás vákuumgépek között? A gépek kapacitása és tökéletes kihasználása érdekel?

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

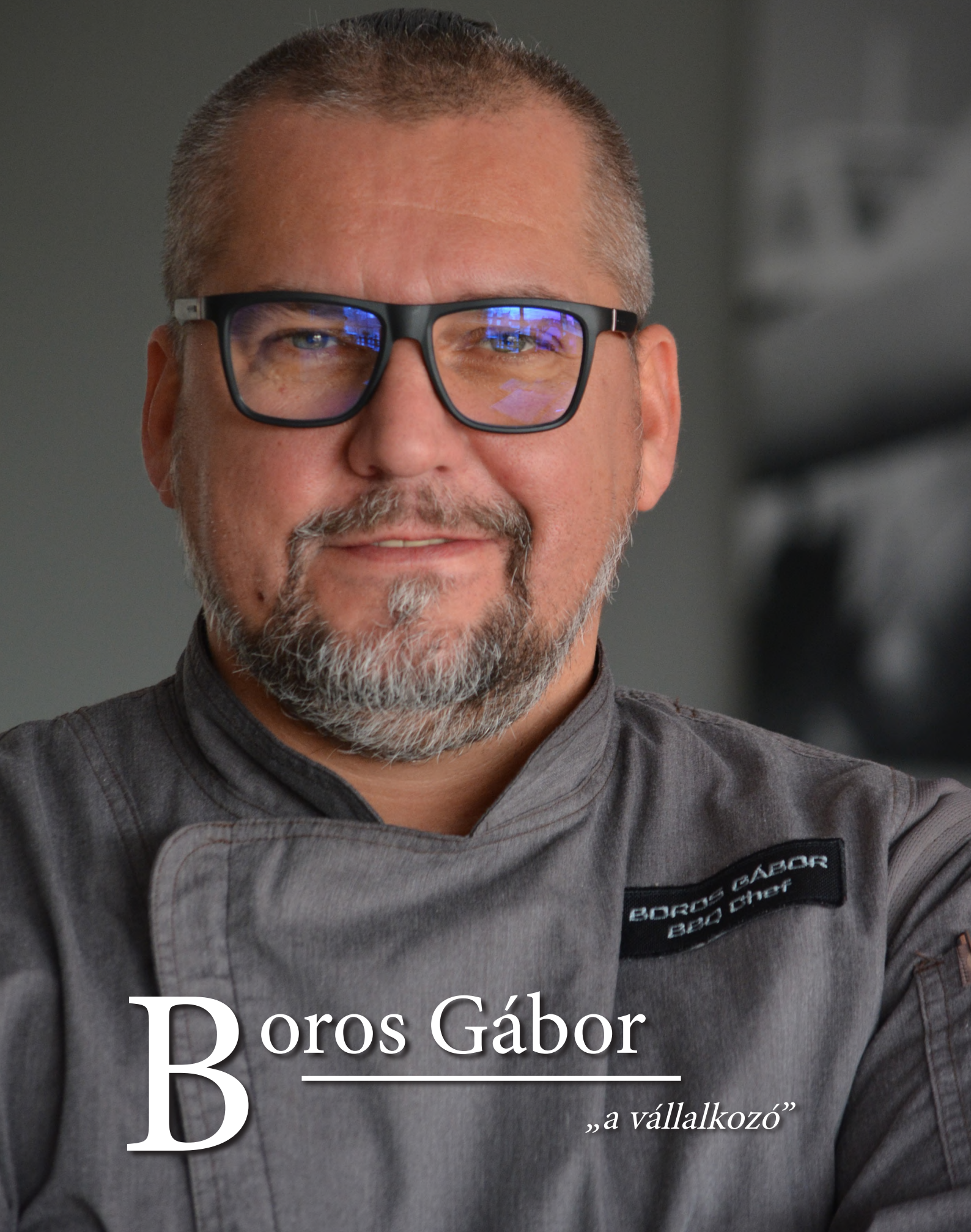
A GYŰLÉS IDŐPONTJA: 2020. MÁJUS 4. 15:30 ÓRA



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Sous-vidé a gyakorlatban





Boros Gábor

„a vállalkozó”

Ebben a hónapban egy olyan üzletvezetőt szeretnék bemutatni nektek, aki szakács végzettségének köszönhetően biztonsággal mozog a konyhában is. Ő nem más, mint Boros Gábor a Hunyadi Lakásbisztró és Kézműves söröző, a Devil's prézli és a Flyby Steakhouse vezetője. Olvassátok hát a vele készített beszélgetésemet, íme:



Képünkön: Boros Gábor

■ GÁBOR, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1974-ben születtem Budapesten. Volt a családukban vendéglátós, apai nagyapámnak Nagykőrösön volt egy kocsmája, aki vérbeli vendéglátós volt. Édesanyjai részről pedig a dédnagypám és dédnagyanyám (akik svábok voltak) foglalkoztak vendéglátással, egy kockás terítés kis éttermet üzemeltettek családi vállalkozásban a Kopaszi-gáton, ahol később a West Balkán szórakozóhely működött.

■ ÍGY KERÜLTÉL KAPCSOLATBA A SZAKÁCS PÁLYÁVAL?

Alapvetően nem erre a pályára készültem, ugyanis az eredeti szakmám karosszerialakatos. Akkoriban ezt szülői ráhatásra választottam, de az iskola befejezését követően egy percet sem dolgoztam benne. A katonaság után nyitotunk egy vegyesboltot, akkoriban még a cigaretta szabad áras volt, így szinte csak

erre épülve kereskedtünk. Elég jól ment, így ezt újabb két üzlet követte, mígnem jött az iskolabüfé, aminek hatására elkezdett érdekelni a gasztronómia, úgy döntöttem, hogy OKJ-s képzés keretében elvégzem a szakács szakmát.

■ A SZAKÁCS PÁLYA AZONNAL MEGFOGOTT?

Szerencsére a kirendelt helyett, kerestem egy magam választotta gyakorlati helyet, ami az akkori Attakám bisztró volt, méghozzá Háda Imre és Nánási Lajos vezetésével, akiktől nagyon sokat tanultam abban az időben és egyre inkább megszerettették velem ezt a szakmát.

■ Merre tovább?

Pár év kihagyás után megnyitottuk a Hunyadi Lakásbisztrót és Kézműves sörözőt, ami a mai napig az én gyöngyszemem. Abban nagyon sok munka volt és mondhatom a semmiből

építettük fel. Egy jogással kezdtem el, aki az első beszélgetés keretében megkérdezte, hogy mit változtatnék rajta? De amikor elmondtam, akkor nem értettünk egyet így elsőre nem állapodtunk meg, másodjára mikor előkerült a téma, akkor már nem igazán volt embere, így végül megállapodtunk, hogy elmegyek neki segíteni.

■ KEZDETLEN VOLTAK NEHÉZSÉGEITEK IS.

Igen, nem túl jó viszonyt ápoltam a főbérrel, sőt olyan is volt, hogy amikor már béreltem, akkor el kezdte árulni a fejünk felül. Kezdetben nyomott áron, majd ahogy én építettem a brandet és a helyet, úgy ment egyre feljebb és feljebb az ár, mindezt tette a tudtom nélkül. Az érdeklődőktől tudtam meg én is, hogy mi a szándéka. Később sikerült kivásárolni, így mára már rendeződött a dolog.

■ A LAKÁSBISZTRÓ ALATT MIT ÉRTSÜNK?

Szó szerint ebben a lakásban laktak, mi pedig a semmiből elkezdtünk belőle egy bisztrót kialakítani. Akkoriban kezdett el a Kraft forradalom begyűrűzni, ami nekünk kimondottan jól jött, ugyanis legalább nyolcvan, kilencven féle kézműves sörünk volt. A bisztró ma már hatodik éves és erre épülve elég közkedvelt, mind a hazai vendégek, mind a turisták körében.

■ A KÉZMŰVES SÖRÖKRE MENNYIRE VAN IGÉNY?

Abszolút. Van egy réteg, aki keresi ezeket a termékeket. Ma már a választékunk lecsökkent olyan hetven fajtára, aminek oka, hogy némileg megváltozott a filozófiánk. Ugyanis míg korábban a sörökhöz ettek valamit a vendégeink, addig ma már az ételekhez isszák a söroket.

Képünkön: Boros Gábor

„...AZT TARTOM, HOGY AZ ÁRRAL POZÍCIONÁLÓD MAGAD, DE MI NEM CSAK AZ ÁRRAL, HANEM A MINŐSÉGGEL IS EZT TESSZÜK. EZZEL ÚGY GONDOLOM FÉLRELÓNI NEM LEHET, ÉS AZ SEM MINDEGY, HOGY MILYEN LELKISMERETTEL FEKSZEL LE. NÁLUNK A MINŐSÉGI ALAPANYAG, AZ TÉNYLEG MINŐSÉGI NEM CSAK ANNAK MONDOTT VALAMI....”

■ MILYEN ÉTELEKET ADTOK?

Nincs nagy étlapunk, nagyjából nyolc féle BBQ étellel várjuk a vendégeket. De a hat év bizonyította, hogy ez elég is, ma már hál' Istennek beállt a forgalmunk, van egy erősebb ebédünk, majd este egy szintén teltházás vacsora. Persze most semmi nincs, jelenleg mi is zárva vagyunk a koronavírus miatt, pedig frissen lett felújítva a terasz, így mielőbb nyitni szerettünk volna.

■ HONNAN A BBQ IRÁNTI SZERELEM?

Korábban nagyon sokat jártam sörfesztiválokra. Volt két-három söröscég, akikkel együtt



mozogtunk és velük az országot bejártuk. A Főzdefesztlen találkoztam a Zabáljcsak-os Takiékkal (Takács 'Taki' Gergely), akinek az offset sütőjéből kóstoltam először a pulled pork szendvicset, ami nagyon komolyan megfogott.

A másik, ami komoly nyomot hagyott bennem, az a Jankovics Zoliék munkája, amit az Őrház BBQ-ban csináltak. Ennek a területnek ők a zászlóshajója.

Zoli barátom is szerepelt abban a négy részes sorozatban amit a Paprika Tv forgatott a Lakásbizt-
róban Urban Grill címmel, amiben bemutatunk különböző BBQ és Grill eszközöket és technikákat. Így hát úgy döntöttem, az étterem koncepciója az lesz, hogy a Taki és a Zoli fog beszállítani az étterembe és azon tételek egy részét fogják képezni az étlapnak. Igen ám, de amikor elkezdtük ezt a projektet csinálni, akkor amellet, hogy teljes felújítással kellett kezdenünk, ami miatt az akkori séfet sem tudtam letesztelni, sőt mikor elkezdtünk volna dolgozni, kiderült, hogy a BBQ-hoz ugyan ért, de mást főzni nem igazán tud. Így

végül úgy döntöttünk, hogy a szűkített étlap és a BBQ vonal marad. A BBQ végül bekerült a lakásétterembe is.

■ A BBQ-T AZTÁN TANULTAD?

Igen, Adorján Máriusz ajánlásával ismerkedtem meg Kondákor Bálinttal, aki ennek a műfajnak egy szintén kiemelkedő nagytudású alakja, tőle kezdtem el megtanulni a szakmai fortélyokat, ő tanított meg sok mindenre. A többi már a folyamatos gyakorláson múlik. Akkoriban még nem volt nagyon sok ilyen szakács, ma már finoman fogalmazva is más a helyzet. Ma már nagyon sokan értenek hozzá.

■ MAJD ELKEZDTE A FLYBY STEAKHOUSE-T BEINDÍTANI.

Igen. Nagyjából a Hunyadi Gasztruműhely nyitása körül ismertem meg Vécsei Csabát, aki elmondta, hogy mit szeretne Budaörsön létrehozni. Így leültünk, átbeszéltünk mindent, lefektettük az alapokat és megállapodtunk a folytatásban. Csabáról tudni kell, hogy a jó fajta „nem vendéglátós” tulajdonos, Ő az, aki az alap elvárásain felül engedi kibontakozni az éttermében dolgozó séfeket, megbízik bennük.



■ A DEVIL'S PRÉZLIT IS KÖZBEN MEGNYITOTTAD.

Igen, olyan hat évvel ezelőtt akartunk a Lövőház utcában nyitni egy wokbárt, aminek meg is lettek az engedélyei, ráadásul a nyári szabadságolások ideje alatt két hónap alatt, ami nem mindennapi teljesítményre utal. Végül mikor már csak a nyitás volt hátra, az egyik társam hátralépett, a harmadik tulajdonos pedig megcsinálta nélkülem. Az ottani főbérő pedig megsajnálta és azt ígérte, ha a wokbár valamikor bezár, akkor engem hív fel először. Hat év telt el, de hívott. Így megnyitottuk a Devil's-t.

■ MIKÉNT FOGADTÁK A VENDÉGEK A RÁNTOTT HÚSOS, SZENDVICSZŐT?

Nagyon jól fogadták. Bár a Lövőház utca elég jó forgalmú hely, de nem hasonlítható a körút, esetleg a bulinegyed nyüzsgéséhez, így további nagyarányú növekedésre nem számítok. Cserébe viszont működünk és maximális minőséget tartunk. Most ott is kiszállításra álltunk át.

■ AKKOR NÉZZÜK A FLYBY STEAKHOUSE -T, AMI EGY HÚSBOLT IS EGYBEN, ÉS AMIT TÖBBSZÖRI MÓDOSÍTÁS UTÁN TUDTATOK CSAK MEGNYITNI.

Igen, sajnos a kivitelezők miatt a dolog többször is halasztásra került, de végre nyitva vagyunk, illetve lennénk. Az étterem ugyanis a mostani koronavírus okozta helyzet miatt zárva van, de a húsboltot üzemeltetjük. Nagy segítség ez most, hogy megtarthassuk a szakácsainkat, akik a húsboltba be tudnak állni és kitermelik a fizetésüket. A megnyitásig ilyen volt a Devil's is, az is megmentette a munkahelyeket azzal, hogy volt mit csinálni.

■ AKKOR TE ÓVOD A SZEMÉLYZETED?

Nézd, úgy gondolom, hogy a mai világban nem egyszerű a munkaerőpiaci helyzet, sőt azt is gondolom, hogy nagyon jó csapat jött itt össze. Külön-külön is remek szakemberek az alkalmazottjaink, így egyben meg egyenesen csoda, hogy ennyi jó embert sikert összeterelelünk. Erre kimondottan büszke vagyok.

■ FELTÚNT, HOGY TEMATIKUS HELYEKET CSINÁLSZ, EZ MENNYIRE TUDATOS?

Ezen még nem gondolkodtam, de lehet benne valami. Úgy érzem, mindig valami új dologban gondolkodom, nem pedig tudatosan építem tematikusra a helyeket. A Lakásbiztró adta magát, abból azt lehetett kihozni, ráadásul tőke nélkül. A kézműves sörök piacába úgy csöppentem bele, aztán később már ez is preferálva volt. Valahogy ezek mindig megtaláltak, de persze nagyon sokat tettem a beindításukért. A kínálat? Mivel a vár és Halászbástya alatt vagyunk, egy magyar történelmi helyen, ezért pedig úgy döntöttem magyar dolgokat fogok árulni, de azokból is legjobbat.



1%

*Támogasd adód
1%-ával az
ingyenes*

OLDALÁS
magazint!

*Viszonzásul ígérjük,
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!*

Kedvezményezett: Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület

Adószám: 18216767-1-03



„AZT, HOGY A VENDÉG ELŐTT KEVERI BE VALAKI A TATÁR BIFSZTEKET, HALAT FILÉZ, VAGY KIHÚZZA A SZÉKET, MIKOR LEÜL AZ EMBER, BORT DEKANTÁL ÉS AJÁNL A MENÜSORHOZ ÉS VÉGIG KALAUZOL AZ ESTÉN, AZT MÁR NAGYON RÉGEN NEM LÁTTAM.”

■ A STEAKEK IRÁNTI VONZALOM, HONNAN INDULT?

Azok iránti vonzalma a tulajdonosnak, Vécsei Csabának volt meg, ahogy az is az ő kérése volt, hogy mindenképpen foglalkozzunk a prémium minőségű steakekkel. Ő békéscsabai és nagyon szereti a minőségi termékeket, a prémium húsokat, steakeket, igen ám, de nem tudott minőségi húst a környéken beszerezni, innen jött kezdetben a húsbolt ötlete, ami hamar kiegészült az étterem gondolatával. Majd végül a konferenciatermek gondolatával is kiegészült, ugyanis ez is általában hiányzott a környékről. Ma már szerencsére mindez valóssággá vált, mégpedig Budaörsön, Flyby Steakhouse néven.

■ AKKOR, AKI JÓ STEAKET SZERETNE ENNI, AZ TITEKET KERESSEN?

Igen. A tulajdonos elvárása, hogy magas minőségű steakek, extra szaktudással és technológiával párosuljanak. Nagyon nagy szerencsénk van vele, hogy nem kell meggyőzni róla, hogy mit, miért teszünk. Ő a steakekre esküszik, azokat szereti, minket pedig hagy szárnyalni.

■ MENNYIRE KÖNNYŰ MUNKAERŐT TALÁLNI?

Amikor a bisztrót nyitottam 2014-ben, akkor még más volt. Ha feladtál egy hirdetést, arra tizenketten jelentkeztek. A Gasztroműhely amikor nyílt, akkor már necces volt, de még lehetett szakembert találni. Viszont most rendszeren harc megy a munkaerőért. Sok minden múlik a „matekon”, de nagyon sok minden múlik az emberi hozzáálláson is. Én magam is el-

csábítok embereket máshonnan, ha látok bennük fantáziát. Januárban egy mesterfelszolgálóra találtam Hajdúszoboszlón, akivel mindössze annyi ismeretségem volt, hogy ő szolgált ki minket. De nem csak kiszolgált, hanem vezetett, és elvarázsolt. Ritka jó pincérnek tűnt, így ajánlatot tettem neki és hál'Istennek sikerült.. A váltás mindenkinek a maga döntése

■ HOVÁ TÚNTEK A JÓ PINCÉREK?

Nem tudom, de az biztos, hogy éppen tőle kaptam olyan kiszolgálást, amit előtte máshol nem láttam. Azt, hogy a vendég előtt keveri be valaki a tatár bifszteket, halat filéz, vagy kihúzza a széket, mikor leül az ember, bort dekantál és ajánl a menüsorhoz és végig kalauzol az estén, azt már nagyon régen nem láttam. Ahhoz, hogy ez újra megtörténjen, egészen Hajdúszoboszlóig kellett mennem. De akkor sem volt gond, amikor másnap szabadnapos volt, mert kiképezte a kollégáit és mindenki pótolni tudta a munkáját, tehát fel voltak készítve szakmailag. Valahol ezt hiányolom a nagyvárosokból. Azt akarom, hogy a pénzemért varázsoljanak el, mégis valamiért személytelen és nagyüzemi lett a kiszolgálás.

■ TE DOLGOZTÁL FELSZOLGÁLÓKÉNT IS, HA JÓL TUDOM?

Igen, elég jó helyeken dolgoztam, például a Liszt Ferenc téren az Incognitóban, vagy a Club7-ben, a Time caffè-ban, a Mojito-ban, az Undergrund-ban, a Rom kertben, a Port Side-ban, Part-Side-on. Ezeken a helyeken láttam, hogy mit jelent az a „jó felszolgálás”. Sajnos nagyon veszik ki a szakmaiság ezért fontos lenne, hogy ne az „A” pontból a „B” pontba történő szállítmányozásról szóljon csak a pincér szakma, hiszen ez annál lényegesen több.



Engem örömmel töltött el, ha név szerint hozzám jártak be vendégek az adott helyekre és teljes egészében rám bízta, hogy mit fogyasszanak. Ilyenkor nem a plusz juttatás lebegett a szemem előtt, hanem a sikerélmény, hogy emberek hallgattak rám és én végig vezényeltem őket a vacsorán. Ezt kellene oktatni és megkövetelni, valamint erre lehetnének igazából büszkéek, ahogy az ágazatot is erre lehetne a leginkább felépíteni.

■ MITŐL LEHET A KOLLÉGÁK MOTIVÁCIÓVESZTÉSE?

Én is beleestem a nem fizetlek ki, de azért ezt még írd alá esetekbe. Én mindig azt mondtam, hogy arra kell törekedni, hogy az alkalmazott motivált és boldog maradjon, hiszen vezetőként én is csak akkor lehetek boldog, ha ez oda-vissza működik. Akkor fog jól menni az üzlet, ha a benne dolgozók élvezik a munkájukat, ha jól érzik magukat, amiért mosolygósan a maximumot fogják megtenni az üzletért és értem is.

■ A MUNKAERŐ BIZALMÁNAK FELÉPÍTÉSE SZERINTEM HOSSZÚTÁVÚ BEFEKTETÉS?

Igen, mi mindent megteszünk a munkavállalóinkért és kitartunk mellettük, mivel ők építik a birodalmunkat. Mivel hosszú távra tervezzük, így oda-vissza segítjük és erősítjük egymást. Ha ők kérnek valamit, igyekszünk megoldani nekik, de, ha mi kerülünk gondba, akkor nem is szokott probléma lenni abból, ha helyettesíteni kell, vagy hat napot kell jönniük egy héten.

■ A KORONAVÍRUS MEGJELÉNÉSEKOR SOKAN TÖMEGÉVEL BOCSÁTOTTÁK EL A MUNKAERŐT. EHHEZ MIT SZÓLSZ?

Sajnos a mostani dolog egyértelmű üzenettel bírt, sokan levizsgáztak a munkaadók közül, és az érdemjegy bizony egyes alá lett. Én is sokszor találkoztam már olyannal, hogy



„...Kérdezem én, most, hogy dübörgött a tartalékot képezni? Vagy ha lemegy a vírus kivel akarja megnyitni az üzletét? ...”

valakiket nem fizettek ki tisztességesen. Olyat is hallottam már, hogy csak a jövő hónapban kapjuk meg a bért, mert nincs elég bevétel. Közben pedig olyat is láttam már, hogy éppen az ilyen emberek begurulnak egy új autóval, vagy posztolnak Ibizáról, de az embereiket nem tudták kifizetni, na, ez gusztustalan úgy érzem. Ahogy a mostani krízishelyzetben is automata mechanizmusként az eddig építkező kollégákat elbocsátani, ráadásul aláíratva a közös megegyezéssel történő felmondást, azt gondolom ez már mindennek a legalja. Kérdezem én, most, hogy dübörgött a gazdaság, nem tudott egy hónapnyi tartalékot képezni? Vagy ha lemegy a vírus okozta korlátozás, akkor kivel fogja, kivel akarja megnyitni az üzletét? Nem

lehet ennyire személytelenül tekinteni az alkalmazottakra, hiszen munkaadóként felelősséggel tartozunk feléjük, nem másról, családok megélhetéséről beszélünk.

Ami engem ebben az egészben bánt az nem is feltétlenül az anyagi része, sokkal inkább az emberi oldal, az valami borzalmas módon levizsgázott. Ha valakivel dolgozok kettő-három, nyolc-tíz éve és eddig azt szajkóztam neki, hogy rád építtem a helyet, a családnak része vagy, majd az első adandó alkalommal a pénz miatt elválok tőle, azt úgy érzem kritikán aluli dolog. Hogy tud lefeküdni az ilyen?

Gondoljunk bele a munkavállalók helyzetébe, akik eddig húzták az ígát és meggyőződésük volt, hogy sajátként építik a vállalkozásokat, majd azzal szembesülnek, hogy mindez nem számít, mert a tulajdonosnak más lett az érdeke, na, ezt nagyon nehéz lesz nekik feldolgozni. Az meg, hogy mindennek mi lesz a következménye, elvándorlás, vagy pályaelhagyás, azt meg sem tudom tippelni. Idáig is volt munkaerőhiány, de szerintem a java csak most kezdődik.

■ FŐLEG, HA SOKAN ELMENNEK KÜLFÖLDRE.

Sőt, sokan úgy dolgoztak, hogy télen külföldön, nyáron itthon. Így jöttek volna haza többen, de a leendő munkaadójuktól semminemű partnerségre, vagy kommunikációra nem számíthattak. Meg is fogalmazódott a kollégákban, hogy, ja, ha ti így, akkor mi meg többet nem jövünk haza nyárra



gazdaság, nem tudott egy hónapnyi okozta korlátozás, akkor kivel fogja,

dolgozni. Érdemes lenne a munkaadóknak elgondolkodniuk, hogy hová vezet mindez. Nem lehet ennyire a pillanatnyi helyzetet tekintve gondolkodni.

■ AMI MÉG SZÖRNYŰBB, HOGY A GAZDASÁG PÖRGÖTT, ENNEK ELLENÉRE SOKAN ARRÁ HIVATKOZTAK, HOGY NEM KÉPZŐDÖTT TARTALÉKUK.

Igen, sok céget ez most meg fog szűrni, sok csőd lesz, de nem csak olyanok csinálták ezt, akik tőkehiánnyal küzdenek. Sajnos a jól menő cégek is így jártak el. Ebben nekünk szintén nagyon nagy szerencsénk van, hogy a tulajdonosunk maximális támogatással áll a személyzetéhez, még a nehéz helyzetekben is.

■ MIT SZÓLSZ A KORMÁNY ÁLTAL BEJELENTETT MENTŐCSOMAGHOZ?

Ez hatalmas segítség az iparágnak, ami megkönnyíti a vállalkozások túlélését. Mivel ezt az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete fogalmazta meg elsőként, amit aztán a kormány jó ütemben hirdetett ki, így ezúton is köszönet érte, hiszen anélkül a vállalkozások fele eltűnt volna.

A csomag hatására mi is meg tudtuk menteni minden dolgozónk munkahelyét. Átszerveztük a munkájukat és a húsboltban is besegítenek. Ez jó nekik, jó a cégnek és jó a vásárlóknak is, hiszen nem minden húsboltban vannak nagynevű séfek, akik egyből recepteket is adnak a kiválasztott húshoz. Ebben is egyediek vagyunk.

■ A PRÉMIUM HÚSBOLT KÍNÁLATÁRA MENNYIRE VEVŐK AZ EMBEREK?

Nagyon. Egyre inkább növekszik az igény a minőség felé. Tudva lévő, hogy a termékein-



„Gondoljunk bele a munkavállalók helyzetébe, akik eddig húzták az igát és meggyőződésük volt, hogy sajátként építik a vállalkozásokat, majd azal szembesülnek, hogy mindez nem számít, mert a tulajdonosnak más lett az érdeke...”



ket mi magunk gyártjuk. A teljeség igénye nélkül adalékanyag- és tartósítószer mentesen készítünk lönchúst, párizsit, kolbászokat, virslit, parizert, disznósajtot és ezek egyre inkább fogynak is. De a különleges húsokra és steakekre is egyre nagyobb a fogadókészsége a vásárlóinknak.

■ MILYEN ÁRON ELADHATÓK EZEK A TERMÉKEK?

Én azt tartom, hogy az árral pozicionálsz magad, de mi nem csak az árral, hanem a minőséggel is ezt tesszük. Ezzel úgy gondolom félrelőni nem lehet, és az sem mindegy, hogy milyen lelkiismerettel fekszel le. Nálunk a minőségi alapanyag, az tényleg minőségi nem csak annak mondott valami. Sokszor árban ugyan kompromisszumot kell kötni, hiszen ha van egy ELÁBÉ-m, akkor nem mindig fogja a számítás adni azt a szorzót, amit más termékeknél, így van, amin több marad és van, amin kevesebb, nincs általános árazás.

■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Az Étrendnek vagyok egyedül a tagja, ezen kívül a többinek nem igazán látom a köz érdekében tett cselekedeteit. A mostani krízis helyzet első heteiben nagyon nagy

csendet tapasztaltam, így ezt úgy gondolom nem is igazán kell kommentálni. Ez minősíti őket, ahogy az Étrendet is minősíti és erősíti, hogy kiállt a cégek és a munkavállalók érdekében.

■ SOKAN FOGJÁK ELHAGYNI A PÁLYÁT?

Pont tegnap beszéltem az egyik top kategóriás séffel, aki elmondta, hogy már gipszkartonozik. Sőt azt is mondta, hogy tizenöt éves vezetői tapasztalattal nagyon nehéz megszokni a más területet, de ma már nem tartja elképzelhetetlennek, hogy ne hagyja hátra a szakmáját

örökre. Azt gondolom nagy luxus, ha a még meglévő jó szakértelmű kollégáinkat eltántorítjuk a szakmájuktól. Ennek az erkölcsi vonzata is meglehetősen kellemetlen.

■ MILYEN JÖVŐKÉPED VAN?

A jelen helyzet ellenére az én jövőképem pozitív. Bár én indokoltnak tartanám a teljes kijárási tilalom bevezetését, mert az drasztikus lépés lenne ugyan, de mégis hamarabb vége lenne ennek az egésznek. Úgy érzem ez most valamiért késleltetve van, de talán másnak több információja van arra, hogy mikor milyen lépést tart szükségesnek.

Nagyon sok mindenki mond most sok mindent, mi hosszabb időre, tehát nem egy hónapnyi lecsengésre számítunk. Azonban mi a magunk részéről a tulajdonosnak köszönhetően biztonságban érezzük magunkat, mivel éppen az ő felelősségtudata, a munkavállalók felé hozzáállása és elköteleződése a garancia arra, hogy fent maradjunk. Meg sem fordult a fejünkben a munkavállalók menesztése, hiszen a krízis után is velük szeretnénk dolgozni. Ha baj van, akkor együtt kell túllendülnünk rajta. Ezt érzik a kollégák és maximális a hozzáállásuk, kicsit már úgy érzem, ez a jelenlegi nehéz helyzet, talán még jobban összekovácsolta a személyzetet a vezetőséggel.

■ AZ OKTATÁS MILYENSÉGÉRŐL MIT GONDOLSZ?

Mi mindenképpen szeretnénk az utánpótlásnevelésre is hangsúlyt fektetni. Mindezt saját- és társadalmi felelősségünk érdekében is. Úgy gondolom, megvan hozzá az a személy-





zetünk, akik képesek lesznek tudásukat átadni a következő generációnak. Ráadásul nálunk a bisztró, a büfé, a fine dining, a BBQ és a húsbolt is megvan, tehát egy olyan komplex tudásba kaphat betekintést a tanuló, amivel aztán később könnyen el tud majd helyezkedni.

■ MIT ÜZENNÉL A JÖVŐBE? MI AZ A GONDOLAT, AMIVEL SZERETNÉD, HA BEAZONOSÍTANÁNAK A JÖVŐBEN?

Az ember, aki mindent megtett, amit tudott a maga szerény módján a klasszikus vendéglátás fennmaradásáért. Ugyanis régi álmom, hogy csináljak egy olyan helyet, mint amit a Szindbád-ban láthattunk. Két-három asztallal, napi ajánlatot főzök (régieket is) van egy főúr a placcon, és mindenki azért dolgozik, hogy a vendégek igazán jól érezzék magukat.!

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Azt, hogy respect. Hogy kitartást. Nagyon sajnálom azokat, akik beleestek a leépítésekbe és ezáltal nehéz helyzetbe kerültek. Nagy lecke ez mindenkinek, sokan nagyon levizsgáztak, emberségből és hozzáállásból, de emiatt ne hagyják el a szakmát, mert vannak még jó emberek, vannak jó vállalkozások, akik ugyanúgy állnak a munkavállalókhöz, mint mi. Mi pedig ígérem megpróbálunk minél több helyet nyitni, hogy minél több embert foglalkoztathassunk, emberi körülményeket biztosítva számukra...

Én ezúton köszönöm a beszélgetést és kívánom mihamarabb legyetek/legyünk túl a jelenlegi krízisen, hogy megnyithassátok a teraszt és az éttermet, vagy éttermeiteket. Amihez a folytatásban sok vendéget kívánok!

Magokat tesztelt a Szupermenta

A Szupermenta program folytatásaként törpe bársonyvirág vetőmagok komplex vizsgálatát végezték el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. Összesen 8 kiszerező 10 termékét ellenőrizték, amelyek között magyar, cseh és holland csomagolású termékek is akadtak. Jelölési hiba egy vetőmagnál merült fel, az ígértnél kevesebb magtömeg miatt azonban 6 esetben fogyasztóvédelmi eljárás indítását kezdeményezi a Nébih.

A kiskertekben felhasznált hobbivetőmagok jellemzően kis mennyiségben, bármelyik kertészeti termékeket forgalmazó boltban megvásárolhatóak. A széles kínálatból ezúttal a színkeverék vagy mix megnevezésű törpe bársonyvirág (Tagetes

patula) hobbivetőmagokat ellenőrizte a Nébih. A hivatal laboratóriumában a szakemberek megvizsgálták a vetőmagok csírázóképességét és GMO-tartalmát. Ezen felül ellenőrizték a termékek tisztaságát és idegenmag-tartalmát is, de a tömegmérés és a tényleges mag-darabszám vizsgálata sem maradt el. Csírázóképesség szempontjából minden bársonyvirág vetőmag megfelelt a jogszabályban előírtaknak és GMO-szennyezettség sem fordult elő.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán.

OPH/Pixabay



Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

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



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

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

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:
OLDALAS-20**

Használja fel itt: www.tarhely.com



*Kerülj a térképre
és
generáld magadnak
a forgalmat!*

Beindulhat még ősz előtt a belföldi turizmus?

Szeptember előtt nem indulhat újra a turizmus Budapesten, országosan talán előbb elindulhat a belföldi turizmus a járványhelyzet függvényében – mondta Flesch Tamás, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetségének (MSZÉSZ) elnöke a Kossuth Rádióban.

Hozzátette: nincs ember, aki ma megmondja, hogy pontosan mi fog történni a gazdaságban, beleértve a turizmust, és azt sem tudni, meddig tart a mostani állapot. Úgy vélte, nagyobb esély van arra, hogy az üzleti turizmus előbb indul el Budapesten, mint a szabadidős utazások, de mint fogalmazott, arra nem lehet felelős választ adni, hogy mikor.



Jelenleg minden szállodában üzemszünet van, ami technikai kérdés, be vannak zárva, csak nem jogilag – mondta, megjegyezve: ez a biztosabb megoldás, mert nem kell újratelepítést kérni. Minden épületet őriznek, takarítanak, arra készül mindenki, hogy hónapok múlva el lehet indulni. Sokkal problémásabbnak nevezte a meglévő személyzet megtartását.

Flesch Tamás kifejtette: nem fog egyszerre minden visszaállni, a folyamat lassú lesz. Hangsúlyozta, hogy komoly segítségre van szükség minden oldalról, a munkavállalók, a munkáltató, és a kormány részéről egyaránt. A járulékcsoökkentés nem lesz elég, mert nem a járulékfizetés lesz a kérdés, hanem az, hogy eleinte bért sem fog tudni fizetni a vállalkozó, és valószínűleg lesz olyan üzlet is, ami nem fog tudni újra kinyitni – mondta. Rámutatott



BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

WWW.BODROGSMOKER.COM

arra: a vendéglátás a turisztikai ágazat dolgozóinak felét, mintegy 200 ezer embert foglalkoztat. Egy átlagos budapesti vendéglátóhelyen havonta 15 millió forint a bérköltség, amit nem lehet hónapokig fizetni – fejtette ki.

Közlése szerint több szakmai szövetséggel együtt a kormány elé terjesztettek egy egységes javaslatcsomagot, a tárgyalási szakaszban azonban erről többet nem közölt.

OPH/Pixabay



Kedves kollégák, vezetők és mindenki!

Kedves kollégák, vezetők és mindenki, aki ebben a percben is ezerrel teszi a dolgát és eteti az országot!

Sokat gondolkodtam, mivel tudok hatékonyan az oldalasmagazin sorain át segíteni nektek. Jelen helyzetben

meg, az újabb kérdés, de nyilván a mindenkori hatályban lévő törvények betartásával kell, hogy történjen.

Ami az ételérzékenységet esetleges allergiákat illeti, az elején nyilván némi árupótlás akadály léphet fel az alapanyagok terén, így mi érzékenyek mindennek tudunk örülni, amit csak kapunk. Kérlek benneteket, törekedjétek az egyszerűségekre, a gyors, de szakszerű ételkészítésre, a fokozott hőközlésre. Kerüljétek a nyersen vagy hidegen kiadható ételeket. Használj sok immunerősítő zöldséget, fűszernövényt.

a mentes ételkészítés, vagy a speciális konyhák, korházi étkeztetésben, idősek otthonában, vagy épp a házi karanténban élő családoknál tud megvalósulni.

Hogy ezt miképpen hogyan valósul



Megjelent, egy hiánypótló szakácskönyv!

A könyv hitelesen mutatja be és ad válaszokat a táplálék allergiával küzdők konyhai kérdéseire.

Nem közöl kutatási eredményeket, nem beszél ismeretlen dolgokról.

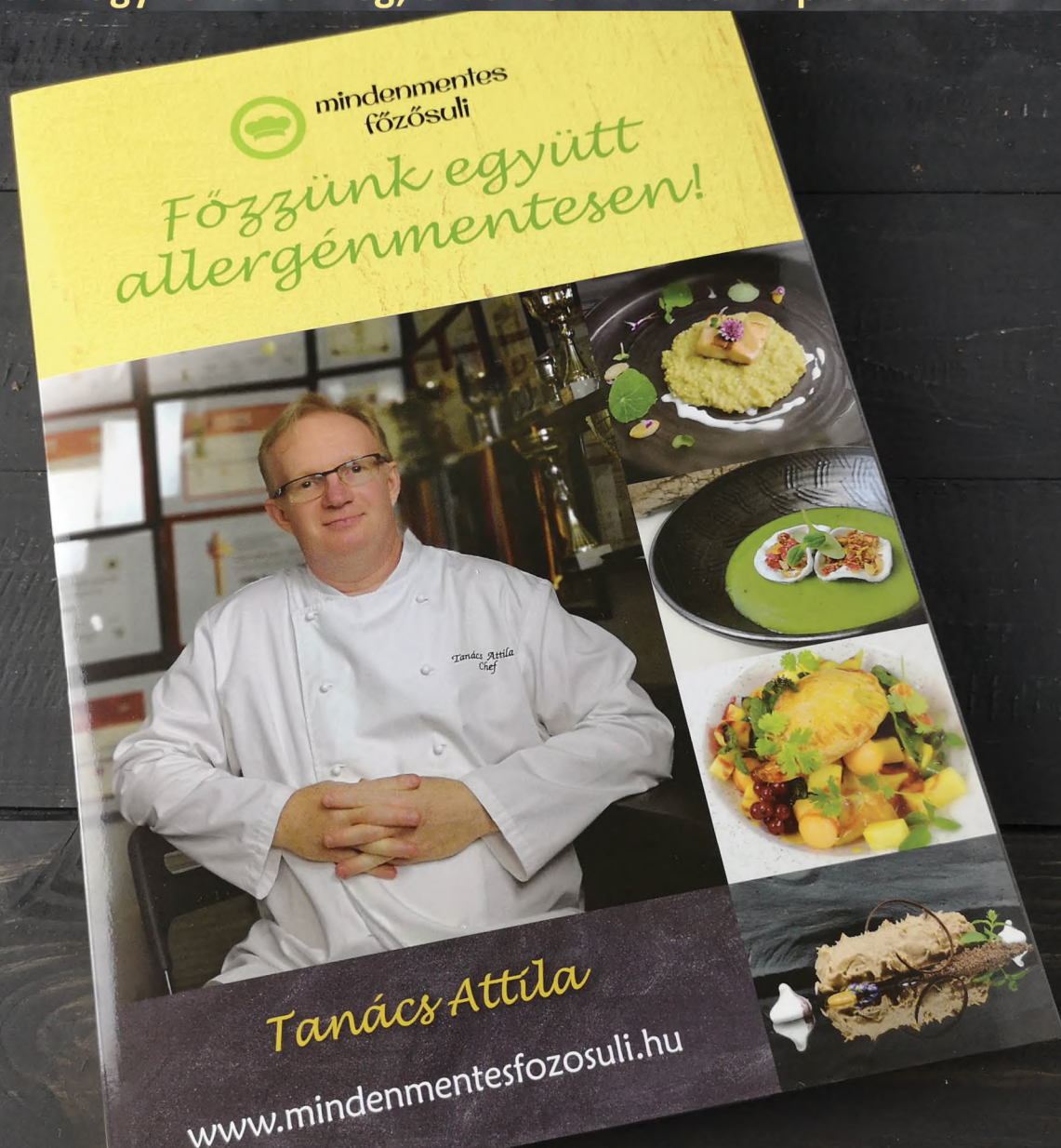
Érthető emberi nyelven tolmácsolja egy mesterszakács mindennapi gondolatait.

Glutén, tej, tojás vagy egyéb érzékenységed van?

Nem tudod, hogy étkezz ez után?

Barangolj a könyv recept mátrixaiban és választ kapsz kérdéseidre!

Vásárolj vagy rendeld meg, ezt a nem mindennapi alkotást!



Könyvesboltokban nem kapható, személyesen átvehető.

Budapesten, Szigetszentmiklóson, Halásztelken, Kecskeméten, vagy postai úton juthatsz hozzá.

Ára: 8900Ft+postaköltség

Rendelhető: www.mindenmentesfozosuli.hu, mindenmentesfozosuli@gmail.com

Fő támogatóink: BARA autóház Kft. és BARA Autópark Zrt. 2030 Érd Fehérvári út. 63-65.



FOODTEST.HU FOODTEST.HU ételintolerancia központ
ételintolerancia központ

Alapanyagok, amivel nagyobb csoport átfogható:

- burgonya
- édesburgonya
- cékla
- vegyes zöldségfélék
- rizs, rizsliszt, rizstej
- köles, kölesliszt
- kókusztej, kókuszkrém

Ezek a nyersanyagok számos variációban, könnyen elkészíthetők. (főzelékek, mártások, alapkrémek, köretek, rakottak stb.) Kiemelkedően a hús és zöldséglevesek, valamint a főzelékek javasoltak. Számos esetben a Magyar gasztronómia alapjaihoz is nyúlhatunk, gondolva itt a gulyás vagy paprikáskrumpli változataira, egyszerű gyors ételekre, desszertekre.

Tudom, mindenki megtesz mindent! Figyel, intenzívebben takarít, ezerszer keztesz mos, és végig maszkban dolgozik. Kérlek, figyeljete a beérkező árura, szállító dobozok, kartonok felületére, (ne is enged be) szakaszosan többször történő fertőtlenítésükre, mielőtt a feldolgozó területre ér. Nem az én tisztem ezzel a kérdéssel foglalkozni, de nagyon fontosnak tartom, így megkértem Borsosné Prodán Réka Élelmiszer-egészségügyi szakértőt, foglalja össze néhány mondatba mire figyeljünk.

Élelmiszer – biztonság, személyi higiéné jelentősége

A biztonságos étkeztetés szempontjából igen fontos a konyhai dolgozók egészségi állapota.

Minden egyes dolgozó, aki élelmiszerrel kontaktusba kerül - legyen az szakács, konyhai kisegítő, étel szállító személy, vagy egyéb személy - fordítson különös figyelmet a higiénés normák betartására. Ez azt jelenti, hogy mindenki a konyhán végzett napi rutinjába tudatosan építse bele a rendszeres kézmosást, főzőedényzetek, egyéb eszközök, munkafelületek rendszeres és megfelelő fertőtlenítő takarítását, mosogatását. Figyeljenek a szerek megfelelő koncentrációjára és a behatási idejére. Ez a két feltétel együttesen hat, vagyis pusztítja el a kórokozókat. Például a kézfertőtlenítő szerek 30 másodperc-1 perc be-



BORSOSNÉ PRODÁN RÉKA

hatási idővel rendelkeznek. Ha kézmosásnál azonnal lemossuk a szert, és nem megfelelően dörzsöljük el azokat, akkor nem pusztítja el a kórokozókat. Kezünk szennyező marad. Alapvető legyen az a szemlélet, hogy aki tünetes, egészségügyi nyilatkozatában felsorolt tüneteket hordozza, észleli magán, ne álljon munkába.

Hőkezelés

A konyhai műveletek között élelmiszer-biztonság tekintetben a legfontosabb a hőkezelés. Biztonságos hőkezelésnél a maghőmérséklet legalább 2 percen át min. 72°C legyen. A kialakult járványügyi helyzet miatt előtérbe került az ételek rendelése és házhoz szállítása. A különböző hőfokot igénylő élelmiszereket megfelelő járművel kell szállítani, ami biztosítja a meleg étel 65°C feletti hőntartást, vagy a hűtést 4°C alatt. Kiszállítóknak fel kell hívnia a lakosság figyelmét arra, hogy a kiszállított élelmiszert otthonában fogyasztás előtt alaposan forralja át, illetve átvétel után és étkezés előtt is mosson kezét.

Mindenkinek sok sikert és jó egészséget kívánok!

Tanács Attila

www.mindenmentesfozosuli.hu



FEL KELL LÉPNI AZ ÉLELMISZEREK TÚLÁRAZÁSÁVAL SZEMBEN

Fellépést és ellenőrzéseket sürget az élelmiszerek árának helyenkénti drasztikus emelése miatt Nagy István agrárminiszter. A politikus elfogadhatatlannak tartja a drágulást és kéri a fogyasztóvédelmi szerveket, hogy szigorúbban ellenőrizzék azokat a piaci szereplőket, amelyek tisztességtelen árpolitikával próbálnak meg nyereszkedni a kialakult helyzetben.

Nagy István arra hívta fel a figyelmet, hogy a magyar mezőgazdaság és az élelmiszeripar 25 millió ember ellátására képes. A magyar gazdák és az élelmiszer előállításban részt vevő vállalkozások szorgalmának és erőfeszítésének köszönhetően biztonságos hazánk élelmiszer-ellátása. Hozzátette: a boltokban az árufeltöltés időigényessége miatt az átmeneti készlethiányt azt idézhette elő, hogy a lakosság a járvány hírére felhalmozásba kezdett. Az ideiglenesen előforduló üres polcok csupán azt mutatták, hogy az alkalmazottak fizikai erővel nem győzték feltölteni azokat. Két héttel ezelőtt szombaton háromszor annyit vásároltak az emberek, mint karácsonykor szoktak, ennek ellenére az ellátás zökkenőmentes volt – emlékeztetett a tárcavezető.

OPH/kép:pixabay





KAPROS “TÚRÓS” – GLUTÉN ÉS TEJMENTESEN

Már paleo változatban készült nálam túrós lepeny, most pedig ez a IR diétába illeszthető, gluténmentes, vegán kapros túrós lett a kedvenc.

A kölest beáztatom hideg vízbe egy fél órára, majd átmosom és a csipet sóval ízesített vízben felte-

Hozzávalók:

4 személyre

25 dkg köles, 0,9 l víz, 2 dl

rizstejszín, 5 evőkanál

kókuszolaj, csipet só,

1 vanília rúd kikapart

magja, 6 dkg paleo 5 szörös

édesítő, 4 cl citromlé,

10 dkg Anyasüti piskóta

lisztkeverék, 1 csokor

finomra aprított friss kapor

szem főni. Amikor látványosan megdagad és felszívta a vizet, akkor belekeverem a rizstejszín és a kókuszolajat. Ekkor már nem hagyom magára, mert “puffogni” fog, folyamatosan kevergetem kb 5 percig, majd elzárom a tűzhelyet. Ezután keverem bele a citromlét és az édesítőt, valamint a vanília magot. Fedő alatt hagyom kihűlni.

A langyosra hűlt kölesbe belekevertem a kaprot, valamint a lisztkeveréket és sütőpapírral bélelt tepsibe simítottam. A tepsi mérete attól függ, hogy laposabb vagy magasabb “lepeny” szeretnénk végeredményként, ehhez kell majd a sütési időt is igazítani.

180 fokban 25 perc alatt készre sütöttem, a lényeg az, ne száradjon ki, de a teteje kapjon egy kis színt.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

SZÁZHARMINC MÁZSA PONTYOT TELEPÍTETTEK A DUNÁBA

A neszmélyi, szőnyi és táti Duna-ágba 130 mázsa, két- és háromnyaras pontyot telepített a Komárom-Esztergom Megyei Horgászegyesületek Szövetsége (KEMHESZ) - közölte a szervezet elnöke az MTI-vel.

Zoltai Dániel elmondta, a telepítést a járványhelyzet ellenére végrehajtották, mert a teletetőkben lévő, legyengült immunrendszerű halakat ki kellett helyezni új életterükbe.

Az elnök kiemelte, hogy a szövetség 58 tagesületének többsége határozatlan időre megszüntette a napijegyek és a horgászengedélyek értékesítését, és arra kéri tagjait, hogy lehetőleg ne keressék fel a vízpartokat.

A telepített halak a Somogy megyei Patosfáról érkeztek, a nyolcvan mázsát kitevő háromnyaras pontyok átlagos súlya eléri a 2,2 kilogrammot. A telepítésre azért van szükség, mert a természetes szaporulat nem fedezi a horgászok igényeit.

A Duna-ágakba kijuttatott halak általában hosszabb ideig a telepítés helyén maradnak. Ősszel a szövetség a mostanihoz hasonló nagyságrendű telepítést tervez - ismertette Zoltai Dániel.



LÉTSZÁMLEÉPÍTÉS. DE AZONNAL?

Nem olyan régen történt, hogy a közép-kínai Hubei tartományának székhelyén, Wuhanban ismeretlen eredetű tüdőgyulladásos megbetegedéseket regisztráltak, amelyek okozójaként a kínai hatóságok 2020. január 7-én új típusú koronavírus (COVID-19) azonosítottak. A vírus aztán fokozatosan terjedt, míg mára már világjárványról beszélünk, azaz nincs szinte olyan ország, ahol ne lenne fertőzött beteg. A kormányok is sorra jelentik be a megszorításokat, hogy elejét vegyék a járvány fokozódásának. Így nálunk is megjelent a probléma, mely

leginkább a turizmus-vendéglátás legnagyobb gyilkosának tűnik, ugyanis sorra mondják

vissza a foglalásokat, rendezvényeket, amit még tovább fokozott a kormány tiltása, mely érthető módon a zárt térben megrendezhető rendezvényeket száz főben maximalizálta. Aminek meg is lett a hatása...

A vendéglátó munkaadóknak pár hete még a munkaerőhiány miatt fájt a feje, szomorúan nyugtázták, hogy a személyzetük leterheltsége a munkaerőhiány miatt egyre csak fokozódik, mégis most az elsők voltak <szinte azonnal>, akik nem voltak restek a létszámleépítéshez nyúlni. Van ahol a teljes személyzet az utcára került, van ahol „csak” negyven százalék.

A leépítés persze érthető lehet, amennyiben eszkalálódik a helyzet, de az, hogy még csak menteni sem akarták a helyzetet, és azonnali hatállyal így avatkoztak be, nekünk visszatetsző. Azon felül jól mutatja, hogy miként tekintenek azon kollégákra, akik eddig vállalva a túlterheltséget, a vállukon vitték a helyet.

Persze tisztelet a ritka kivételnek, akik ezzel szemben az azonnali mentésre álltak rá és mondjuk a házhozszállításba-, vagy a kollégák átcsoportosításába fogtak. Tudunk olyanról is, aki a fizetés visszavágása mellett a teljes állomány megtartása mellett döntött, átérezve azt, hogy a probléma nem csak a munkaadókat érinti, a számlák, a hitelek nem csak nekik okoznak fejfájást. Így a kollégákat nekik is figyelembe kell venniük, sőt felelősséggel is tartoznak irántuk.

Mivel most mindenki rengeteg a kérdőjel, így arra voltunk kíváncsiak, hogy mennyire kezelték jól a kialakult helyzetet a munkaadók, valamint mit tehetnek most a munkavállalók? Így szakértőinktől azt kérdeztük:

Mit gondoltok a vírus miatti azonnali létszámleépítésről?

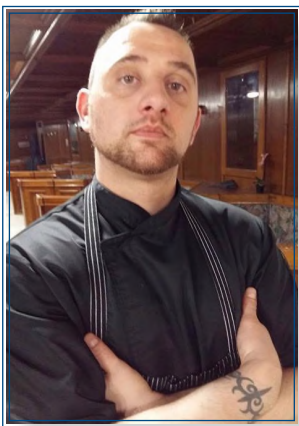




Kiss Krisztián

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

A vendéglátás is, most nagyon beszűkül. Lehet csak a negatívumait megélni, de szerintem nem az a legjobb gyors megoldás, hogy szélnek eresztünk mindenkit. Közös kompromisszumok kellene. Ott ahol ez nem megy, ott keserű szájjal távoznak az emberek és nem biztos, hogy ugyanoda mennek vissza majd. Akik hazajöttek, vissza is fognak menni külföldre. Tehát ugyan úgy fenn fog állni a munkaerőhiány. Most a kis pénz, kis focira kell átállni. Én pozitívabban nézem ezt. Az előre mutató döntéseket és tetteket többre értékelem.



Danyi Gábor

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

Hirtelen jött ez az egész. Senki nem volt felkészülve a várható következményekre, kevesen is voltak, akik tisztességgel tudtak rá reagálni. Az élet gúnyos vicce, hogy egy pár hete mennyit ért egy szakember, és miután, hogy megáll kicsit minden mennyit ér azután.

Sajnálatosan tapasztaltam, hogy milyen gyorsan meg tudnak sza-

badulni munkaadók brigádjaiktól, szakembereiktől. A legtöbb vállalkozásnak úgy látszik nem volt B terve, nem voltak tartalékai. Szép lassan mindenki felfogta, hogy oda is elér majd az, amikor döntést kell hozni. Elszomorított, hogy ebben a kritikus időszakban inkább többen az elbocsátást választották, mintha már soha többé nem nyitnának ki (ki tudja?!) Voltak akiket fizetés nélküli kényszerszabadságra küldtek, de szerencsére akadt olyan tulaj is, aki felelősséget érzett az alkalmazottai iránt és minimális pénzzel, vagy élelmiszerrel próbált segíteni. Most aki munka nélkül maradt megpróbál elhelyezkedni, sajnálom az idősebb korosztályt, akik már lehet, hogy 30 éve a szakmában vannak és most más után kell nézniük.

Ugyanakkor meg kell említeni a másik oldalt is, akik csak próbanapokra jártak be, vagy el se jöttek, vagy akik a munkaerőhiányra hivatkozva próbáltak sarokba szorítani üzemeltetőket, most meg tudják ők is mit ér egy munkahely. Remélem, a karantén ideje alatt mindenki elgondolkodik kicsit a hozzáállásán a másik felé. Nem fog ez örökké tartani, de az rajtunk fog múlni, hogyan fog működni, amikor beindul az iparág megint. **KITARTÁST!**



Simon Gábor

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

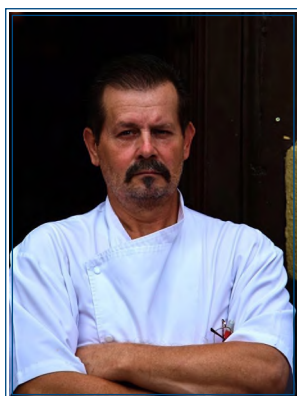
Szerintem ilyenkor mutatkozik meg, mely tulajdonos-főnök gondolja komolyan az emberi kitartást. Magyarán minden körülmények között ragaszkodik a jó szakembereihez, akik talán most végre nem csak egy szám lesznek a papír margóján!



Péntek Tamás

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

Csodák vannak, de arra várni kell! Ez mindenkinek nehéz, ember és emberség próbája. Túl kell élni! Nehéz erre válaszolni. Frázisokat lehet puffogatni, de minek.



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.

Szomorú és fájdalmas lépést kellett meg tenni a munkaadóknak. Van-
nak, akik még talpon vannak, de ez ebben a helyzetben, már nem
sokáig fog így tartani, bezárásra kényszerül mindenki. Legnagyobb
vesztesek a munkavállalók, elhelyezkedésre esély sincs, pláne az
idősebb korosztálynak. A minimális megtakarítást egy pillanat alatt
felélik. A munkaadók ezt „talán” minimális összeggel segíthetik, de csodát, egy minimum
alapbérézzel nem fognak megtenni. A korrektség majd az újraindulásnál, létszám feltöltés-
nél fog mutatkozni. Addig is kitartást mindenkinek, vigyázatok magatokra és mindenkire.

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



Szappanyos Viktor

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

Úgy gondolom, hogy nagyon szerencsés helyzetben vagyok! A munkáltatóm nem küldött el minket, sőt ki sem jelentett, hogy spóroljon ezzel is. Ugyan az étterem bezárt, előbb, mint kiderült volna, hogy 15 óráig nyitva lehetne, de a tulajdonos kivárt és megvárta, hogy mit fog nyilatkozni óvintézkedések kapcsán a

Magyar kormány. A sors különös fintora, hogy 2020. 02. 02. nyitott meg az étterem, az volt a gondolat, hogy ez egy különleges szám, több szerencsét, sikert vártunk számmisztikailag..., de február 4.-én kinyitott az étterem alatt lévő prémium hús és hentesbolt, ami most a mi, szakácsok megmentője, mert ott tudunk tovább dolgozni! Ha nem lett volna ez a lehetőség, akkor is lenne munkám, ismerve magamat már valami élelmiszerboltban, vagy élelmiszer szállításban dolgoznék, mert a munka kell. Záró mondatként: akinek van érvényes eü könyve az most lépés előnyben van, a kereskedelemben van némi lehetőség mostanában!

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.

A mostani kialakult helyzetre nem tudok okosat mondani, mivel 100 éve nem volt ilyen járvány. A második világháború 75 éve befejeződött: Akik akkor már éltek, nagyon korosak, és túl élték. De a mi korosztályunk és a fiatalabb

generáció nem élt meg ilyen helyzetet.

Itt a Magyar kormányknak kell felelősséggel, gondolkozni, tenni valamit, illetve cselekednie. Az üzletek, vendéglátóhelyek, szállodák, stb, olyan helyzetbe kerültek, amely még nem volt az ő történelmükbe. Zárt már be étterem, ment is tönkre, de ezzel még a jó menő üzletek sem találkozottak.

Itt most egy dolgot lehet tenni: bízni, minél hamarabb lecseng ez a járvány, és az élet visszaáll a normális kerékvágásba. Remélve azt, hogy minél kisebb veszteséggel éljék túl ezen nehéz napokat!

A minap bejelentett kormány mentőcsomag, csak kis segítség a mai gazdasági helyzetben.

De legalább, próbálkoznak, és már ez is nagy segítség.

Mivel nem a leggazdagabb országok közé tartozik Magyarország és vannak sajátságos helyzetek, itt csak túlélésről lehet szó!

Sok kolléga elvesztette a munkahelyét, ez által a családja létfenntartása forog kockán.

Vannak helyek, ahol megtartják a dolgozókat, de nem tudni milyen áron! Vannak tisztességes, munkahelyek, ahol, ha tudnak, segítenek a rászorulóknak.

Ezek után sem tudok okosat és jót mondani!

Felállni, koronát megigazítani, és menni tovább!!!!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



VISEGRÁD



Utazz Visegrádra, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el Fellegvárba, nézd meg az Királyi palotát, és a dunai látképet se hagyd ki.

Visegrád kedvező adottságai és kulcsfontosságú stratégiai szerepe miatt a történelem során mindig is az érdeklődés középpontjában állt. Az emberi jelenlét legkorábbi nyomai az újkőkorbba vezetnek, s a bronzkortól folyamatosan lakott terület a város és térsége.

A történelmi idők során kelták, germánok, rómaiak, avarok, magyarok lakták a Dunakanyar térségét. A rómaiak Nagy Constantín idején építették a Sibrik-dombon a Pons Novatus nevű castrumot (erődöt), mely a Duna menti limes legjelentősebb építménye volt. Emellett a város területén több helyen is láthatunk római emlékeket, így őrtorony maradványokat Szentgyörgypusztán, egy i. sz. 330 körül épülhetett erőd maradványait a Gizella-majornál.

A magyarság letelepedésekor e terület Árpád fejedelem testvérének, Kurszánnak lett szállásbirtoka. Az első, latin nyelvű oklevél 1009-ben említi Visegrádot (mely „magas vár”-at jelent). A mai várrendszer IV. Béla és felesége, Mária királyné kezdte el építtetni az 1250-es években, ennek részei a 328 m magas hegyen álló Fellegvár, a Várhegy alatti dombon az Alsóvár, a Dunaparton pedig a Vízibástya. Nemzetközi jelentőségűvé a 15. században, az Anjouk idején vált a város. Károly Róbert 1320 körül kezdte el a királyi palota építését a város főutcájában, a Duna parthoz közeli területen.

A város a következő fénykorát Mátyás király uralkodás alatt érte meg. A király nagyszabású építkezésekbe, felújításokba kezdett: kialakult a késő gótikus részletekkel gazdagított palotaegyüttes, melynek ránk maradt emlékeit múzeumi séták során tekinthetjük meg.

Ma Visegrád a hazai és nemzetközi turizmus kedvelt célpontja, mely az ország egyik leglátogatottabb üdülőkörzetében, a Dunakanyarban fekszik. Bár lakóinak száma alig 1700 fő - az ország egyik legkisebb városa - nem kevesebb mint 300 ezer vendéget fogad évente.

- Wikipédia -

Tippek...

Basic

Visegrád

2 felnőtt / 4 nap / 3 éjszaka*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás – Hotel Silvanus****	10% HC	6.990 Ft
Nagyvillám Zsitvay Kilátó meglátogatása	50% HC	400 Ft
Vacsora a Mogyoróhegy Étteremben	10% HC	520 Ft
Napijegy a Visegrádi Palotajátékokra	50% HC	1.000 Ft
Canopy „extrém túra” a lombok felett	10% HC	800 Ft
Vacsora a Plintenburg Étteremben	10% HC	670 Ft
Bríngóhíntőzés	10% HC	200 Ft
Gokartozás a Gokart, Élmeny- és Kalandparkban	10% HC	600 Ft
Ebéd a Kovács-Kert Étteremben	10% HC	820 Ft
Zugfőzde Pálinkamúzeum tárlatvezetés	50% B	5.000 Ft

HungaryCard csomagokkal

HungaryCard Basic csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

17.000 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.





Csodás Magyarország azaz a felértékelődő belföldi turizmus

Mivel a koronavírus hatására egyre inkább felértékelődik a belföldi turizmus, ezért kérünk mindenkit, hogy tervezze itthon az idei nyaralást és járjon el minél többet étterembe, hogy azzal munkahelyeket őrizzen meg, vagy teremtsen. Ehhez adunk most pár tippet a csodasmagyarország.hu cikkével.

Magyarország legszebb tájait aktívan felfedezni sokféleképpen lehet: túrabakancsot húzva, két keréken, lovon, vízen vagy éppen levegőben, bármelyiket is választjuk, a természet mindig más arcát mutatja. Felejthetetlen élmény bebarangolni az Országos Kéktúra útvonalát, felfedezni a helyiek által megőrzött és ápolt, élő hagyományokat. Hajnali madárlesre indulni a Fertő szikes tavainál, több tízezer daru vonulását nézni a Hortobágyon, brinzázni a Pilisben, túrázni a Zemplén vadregényes erdeiben, igazán eredeti módja az aktív kikapcsolódásnak.



Kisvasutazás és hegymászás mindenkinek

Tíz nemzeti park, tíz natúrpark, huszonnégy erdőgazdaság, több száz tanösvény, több ezer kilométer turista- és kerékpárút látnivalói várják országszerte az aktív felfedezőket. Kisgyerekekkel az országot járva kihagyhatatlan program a kisvonalos kirándulás, erre számos nagyszerű lehetőség kínálkozik, például a Börzsönyben (Királyrét, Kemence, Szob-Nagybörzsöny), a Zemplénben (Pálháza), a Balatonnál (Balatonfenyves), Debrecenben vagy éppen Nagycenken. A legkedveltebb vonal a szilvászvárad és a lillafüredi, de kisvasútra szállhatunk persze másfelé is, a Belső-Somogyban a Kaszói Erdei Vasút, a Zselichen az Almamelléki Erdei Vasút vár mindenkit.

Különösen hangulatosak a Kéktúrának a Kőszegi-hegységen, a Bakonyon, a Pilisen, a Börzsönyön, a Mátrán, a Bükk hegységen és a Zemplén hegyei között átvezető szakaszai. Bármikor is megyünk, felejthetetlen élményt nyújtanak a bükki hegyoldalak, kiváló túraútvonal található például Bélapátfalva és Bánkút között.

Kevesen tudják, hogy a Bakonyban a Cuha-völgyben és Cseszneken, valamint Tatabányán a Turul-szobor alatt különleges, fizikailag és lelkileg egyaránt tökéletesen kikapcsolódást nyújtó vasaltút (via ferrata) található. Ilyen túrára azonban minden esetben csak felkészült vezetővel és profi felszereléssel induljunk, hiszen amilyen egyszerűen járhatók ezek az utak, ugyanolyan veszélyessé is válhatnak megfelelő hozzáértés és fegyelmezetttség hiányában.



A legkönnyebb pályát már akár 6-7 éves gyerekek is képesek megmászni!

Bárki betekinthez a felszín alatti világ csodáiba a nemzeti parki igazgatóságok által üzemeltetett barlangokban, így az Aggteleki-karszton, a Bükkben, a Budai-hegységben, a Pilisben, a Bakonyban és a Balaton-felvidéken, valamint a Mecsekben. A nagyközönség számára megnyitott mintegy 30 barlangunkban a betonjárdákkal kiépített, kivilágított termeken és folyósokon át vezető kényelmes sétától az extrém overallos kalandtúráig változatos programokon vehetünk részt, évszaktól és időjárástól függetlenül.

Túrázás, kirándulás Budapest környékén

A főváros közelében a Dunakanyar rengeteg lehetőséget kínál az aktív kikapcsolódásra. A Pilis, a Visegrádi-hegység és a Börzsöny több száz kilométeres túraútvonal-hálózata ideális terepe a bakancsos turistáknak: Dobogókő, a Rám-szakadék, a Vadálló-kövek, a Prédikálószték, a Dersurdok, a Nagy-Hideg-hegy és Királyrét közkedvelt kirándulólhelyek. A Pilisi Parkerdőben közel ezer km jelzett turistaút, több mint 700 km sétaút, mintegy 300 km kerékpározásra kijelölt és több mint 50 km kijelölt lovastúra útvonal várja a kirándulókat. Az erdőket járva számos új vagy felújított kilátóból előtárulkozó panoráma csábít a csúcsok meghódítására, például a Pilis-tetőn, a Nagy-Kopaszon, a Prédikálósztéken vagy éppen a Csóványoson.





Gyalog és két keréken a Fertő-tájon

Nyugat-Magyarországon kirándulva szinte kötelező úti cél Közép-Európa harmadik legnagyobb tava, a Fertő tó, mely világörökségi védelmet élvez. A tóvidék számos aktív vízi kikapcsolódás helyszínéül szolgál: lehet vitorlázni, horgászni, hajókiránduláson részt venni és egyéb vízi sportokat űzni. A kerékpáros turisták kiépített kerékpárutakat és kapcsolódó szolgáltatásokat találhatnak például a Fertő tó körüli Eurovelo 13 nemzetközi kerékpárúton. A Fertő-Hanság Nemzeti Park bemutatóhelyei, tanösvényei tartalmas aktív időtöltést kínálnak. A Soproni-hegység közkedvelt gyalogos kirándulóhely, számos kiépített túraútvonallal, tanösvénnyel és kilátóval.

Egész évben Balaton

A Balaton számos vízhez kötődő program és attrakció helyszíne: a hajózás, vitorlázás, horgászat, vízi kalandpark, télen a korcsolyázás népszerű balatoni programok. A kiváló vízminőség ideális környezetet nyújt az aktív kikapcsolódáshoz. A Balatoni Bringakörút jól ismert, bakancslistás úti cél a kerékpártúrázók körében.

A Kis-Balaton, a Balaton-felvidék természetes élővilága, a Káli-medence és a természetvédelmi területek az ökoturisztikai programok ideális és közkedvelt helyszínei. A térségben számos látogatóközpont található, például a Tapolcai-tavasbarlangnál, Gyenesdiáson, Bakonybélen (Pannon Csillagda), Tihanyban (Levendula Ház), Kápolnapusztán (Bivalyrezervátum) és Balatonfüreden (Bodorka Vízi Világ).

A Balaton-felvidéki Nemzeti Park további bemutatóhelyeken és túraútvonalon is várja a természet és az aktív kikapcsolódás iránt érdeklődőket: például Lóczy-barlang (Balatonfüred), Hegyestű Geológiai Bemutatóhely (Monoszló), Salföldi Major, Diás-sziget (Kis-Balaton), Kotsyvízimalom (Zalaszántó), Szentgáli-kőlik-barlang, Csodabogyós-barlang (Balatonederics).

A térségben található Bakony-Balaton Geopark – amely az UNESCO Globális Geopark Hálózatának a tagja – rendszeresen szervez az érdeklődők részére a földtani értékeket bemutató geotúrát. Az aktív kihívásokat keresők számára jónéhány balatoni kalandpark kínál kikapcsolódási lehetőséget a főszezonon túl is. A golfrajongók a térségben több pályán is hódolhatnak szenvedélyüknek (Zalacsány, Balatongyörök, Balatonudvari).

Kalandozás a Zemplénben, vízitúrák a Felső-Tiszán

A Dunától keletre utazva igazi aktív turisztikai paradicsom a Zemplén és környéke. A vadregényes hegységben egyedülálló látnivaló és a fotósok által is kedvelt kirándulóhely a Megyer-hegyi tengerszem, ahol közel 100 méteres magasságból lehet letekinteni a víztükörrre. A környék jó adottsággal rendelkezik a hegyi kerékpározás számára és itt halad az EuroVelo 11-es nemzetközi kerékpárút is.

A térségben egyedülálló négyévszakos Zemplén Kalandpark (Sátoraljaújhely) az ország leghosszabb bobbályájával és libegőjével, több mint egy kilométer hosszú átcsúszópályával, télen pedig sípályával várja az aktív kikapcsolódást kedvelőket.

A Tisza legérrintetlenebb, leggyorsabb és legtisztább szakasza a Felső-Tisza térsége, ami a vízitúrázók kedvelt helyszíne – számos túra kiindulópontja Tiszabecs. A vízi mellett kerékpáros és





segway túrákhoz is lehet csatlakozni, de akár motoros szörfdeszka, vízisi és wakeboard oktatás is igénybe vehető például Gergelyugornyán. A térség egyik kis ékszerdobozza Tivadar, ahol a kerékpáros és vízi túrák mellett igazi falusi turisztikai élményekben lehet része a természetközeli pihenés híveinek.

Délibábos pusztatúra és száraz lábbal a Tisza-tó felett

A világörökségi helyszíneként és nemzeti parkként is méltán híres Hortobágy szikes pusztáira érkezve nemcsak szürkemarhát, lovasbemutatót vagy éppen délibábot nézni, hanem a kerékpározás mellett gyalogtúrázni is érdemes. A halastavi kisvasúttól tovább haladva magaslesekről csodálhatjuk meg a puszta különleges növény- és állatvilágát. A nyári csillaghullásban gyönyörködni a csillagoségbolt-park címet elnyert Hortobágyon igazán felemelő élmény.

Másnap csónakba ülni a Tisza-tónál, száraz lábbal bejárni a vízi sétányt, nagykócsagot, barna rétihéját, esetleg jégmadarat fotózni a madárvártákból, eredeti módja a Tisza-tó megismerésének, de a nagyrészt gáton vezető bringaúton akár körbe is lehet kerekézni a tavat. A poroszlói Tiszatavi Ökocentrum Európa legnagyobb édesvízi akváriumrendszerével, kilátójával, játszótereivel, 3D-s moziójával egész napra tartalmas programot kínál a család minden tagjának.



SZAMOSZEGI



Szóló Szőlő Irsai Olivér Pálinka



Fűszeres-muskotályos illat, telt, olajos textúrájú, teás, rendkívül aromagazdag ízvilága.

www.szamoszegipalinka.hu

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

NINCS MUNKAHELY, MUNKAVÁLLALÓ NÉLKÜL!

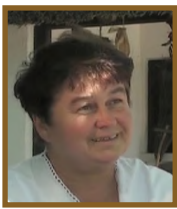
A munkavállalók elbocsátása bármilyen krízishelyzet esetén nem etikus, legalábbis addig a pontig, amíg a cégnek létezik tartaléka. Azonban sokan most éppen a tőke hiányára hivatkoznak, amikor próbálják magyarázni lépésüket, melynek hatására több tízezer kolléga került az utcára. Igen ám, de erre nincs magyarázat. Ugyanis, akinek nem keletkezik valamennyi tartaléka, vagy nem gondol az ilyen helyzetekre, annak ellenére sem, hogy például az idei január 20%-os növekedést produkált, akkor bizony az rossz gazda, vagy rossz vezető. Sorscsapások mindig vannak és lesznek is, ahogyan Miniszterelnök Úr januárban már felhívta a figyelmet arra, hogy az idei évben gazdasági visszaesés

várható. Így senkit nem érinthetett váratlanul a dolog, hiszen a bevétel nem egyenesen arányos a haszonnal. Nos, kedves munkaadók, reméljük, hogy ezt megjegyzitek egy életre, ha most nem, akkor majd akkor, amikor keresitek az alkalmazottakat a megnyitáshoz. Sajnos elfelejtettétek, hogy a munkahely semmit sem ér a munkavállalók nélkül, sajnos személytelenül álltatok a kollégák felé, ami nem túl elegáns.

Nem vagyok jó, de szerintem nem lesz egyszerű feladat, hiszen csupán számoknak néztétek az alkalmazottjaitokat, így szerintem a pótlásuk nem lesz egyszerű feladat.

Sok sikert hozzá!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

VADON TERMŐ NÖVÉNYEK A KONYHAASZTALON



Hajdanában az emberek azt ették, ami helyben megtermett. Akár egy család hovatartozását is meg lehetett volna csak abból alapítani, hogy mit fogyasztanak. Nyilván a hagyomány is meghatározó volt a fogyasztási szokásokban, hiszen a megörökölt recepteket szívesen alkalmazták a későbbi generációk is. Ami jól bevált, azon miért változtattak volna?

A kiskunsági emberek például számos vadnövényt fogyasztottak salátaként. Nagy kedvenc volt a darulábsaláta, melyet a

tejesgazból készítettek. Ennek a növénynek még a konyhakerti termesztése is felmerült, annyira kedvelték. Szintén népszerű volt a vad spárga, a nyúlárnyék az ugarok galambgyöngye.

Teának a szederlevelet, a bodzavirágot és az akácvirágot, a fodormentát és a szagosmentát főzték meg. Sokszínű volt ez a választék, amely igazodott az évszakokhoz, az éppen akkor termő növényekhez, ezért mindig friss volt.

Rendezné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Locsolóversek:

*Rózsa, rózsza
szép virágszál,
Szálló szélben
hajladozzál.*

*Napsütésben nyiladozzál,
Meglocsollak, illatozzál.*

*Én csak erre jártam,
egy szép kislányt
megláttam.*

*Piros tojás, fehér nyuszi,
szabad-e meglocsolni?*

*Piros tojás, fehér nyuszi,
Locsolásért jár egy puszi.*

*Kerek erdőn jártam
Kék ibolyát láttam.*

*El akart hervadni
Meg szabad-e locsolni?*

*E szép házba nyitottam,
Nefelejcsét találtam,
Nem hagyhatom hervadni,
Meg szabad-e locsolni?*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi a vas legnagyobb ionja?
- ???
- A kam-ion.

- Milyen fejedőt viselnek az úszulók?
- Cumi süveget!

- Miért szeretik az olasz férfiak a bajuszt?
- ???

- Mert így jobban hasonlítanak az anyjukhoz!



- Képzeld el, végre sokkal olcsóbb lett

a benzin!

- Tényleg?

- Nem, de

képzeld el!

- Mondd, mit szeretsz rajtam jobban? A szépségemet, vagy az intelligenciámat?

- A humorodat édes, a humorodat!

- Miért van a szőke nő monitorján cipőnyom?

- Mert megpróbált belépni az internetre.

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

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

- Hogy néz ki Tarzan, miután nekimegy a fának?

- ???

- Torzan!

- Tegnap megláttam egy lányt, és azonnal beleszerettem.

- Csak nehogy azt mondd, hogy feleségül akarod venni?

- Dehogya! Ránéztem még egyszer.

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!

Lisicza

Cserzegei Fűszeres
2019



Illatában bodzavirág, friss citrusok, édesfűszerek, szájbán kifejezetten izmos test, jó tartás, virgonc, vibráló savak jellemzik.

www.lisicza.hu

Elhalasztják a Bocuse d'Or kontinentális selejtezőit is

A koronavírus-járvány miatt elhalasztják a Bocuse d'Or nemzetközi szakácsverseny eredetileg tavaszra meghirdetett kontinentális selejtezőit.

Észak- és Dél-Amerika közös selejtezőjének és a dél-amerikai cukrászok számára kiírt Copa Mayának a perui főváros, Lima május 3-4-én adott volna otthont, ehelyett az új dátum szeptember 25-26. lesz - tájékoztatták a szervezők pénteken az MTI-t.

A Bocuse d'Or Europe eredetileg tervezett időpontja május 28-29. lett volna, ezt a selejtezőt szeptember 3-4-én tartják meg Tallinnban.

Az ázsiai és óceániai térség selejtezőjét a tervek szerint július 1-én és 2-án rendezik meg a kínai Kantonban.

A következő cukrász világbajnokságot 2021. január 24-25-én, míg a Bocuse d'Or világdöntőjét 2021. január 26-27-én tartják meg Lyonban - közölték a szervezők.

(MTI)

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 05. 01.
LAPZÁRTA: 2020. 04. 15.

TAVASZHÓ, SZELEK HAVA

ÁPRILIS 1.

„BOLOND ÁPRILIS” BOLONDOK NAPJA

ÁPRILIS 7.

EGÉSZSÉGÜGYI VILÁGNAP

ÁPRILIS 8.

AZ EMBERSZERETET VILÁGNAPJA

ÁPRILIS 10.

NEMZETI RÁKELLENES NAP

ÁPRILIS 12.

A MUHI CSATA EMLÉKNAPJA – 1241

ÁPRILIS 22.

A FÖLD NAPJA

ÁPRILIS 30.

A MÉHEK NAPJA MAGYARORSZÁGON

Havi szállóige:

„Dicséretes dolog a becsület, de az sem árt, ha igazunk van.”

(Churchill)

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

