



„...és minden a helyére kerül!”

LDALAS

magazin

EPERLEKVÁROS DERELYE

SZAKÁCSFELVONULÁS 2020

EPRES-CSOKIS SÜTEMÉNY

AZ ALAPANYAGCSOMAGOLÁS

VENDÉGLÁTÓIPARI HELYZETKÉP

Déryné Ly. Zsuzsa
„...a szakácsnő...”

05.

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJÁ KI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALAS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Eperlekváros derehye – mentesen

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Az új konyhatechnológiák és eszközei 10.rész

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Déryné Lyáskó Zsuzsával, aki a Fausto's Ristorante & Osteria étterem szakácsa

43.
oldal



Miként hat a szakács szakmára a krízishelyzet? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

MINDENMENTES

A kötelező otthontét előnyei!

57.
oldal

Minek az új?

A foszlós kalács

56.
oldal

Vélemény

Hogy milyen kampány lenne az ideális?

+1
oldal



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

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

Köszöntő:

Május lett, ami jó esteben az éttermekhez tartozó teraszok nyitásának ideje lenne, azonban most még az sem biztos, hogy mikortól nyithatnak meg az egységek. Mi nem látunk a jövőbe, de bízunk a legjobbakban, így abban, hogy a valamikori megnyitás után a most még zárva lévő teraszok, újra élettel telnek meg. Valamint reméljük, hogy hamar túl leszünk ezen az egészen! Bármilyen is történjen, mi veletek leszünk!

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: 11732150-20011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszterkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.facebook.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA
EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



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 FELTÖLTÖDÖN IS!

Játék

NYERD MEG



Autópályamatrica 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!



ÉPERLEKVÁROS DERELYE – MENTESEN

A tojásokat felvertem, hozzáadtam a vizet, citromlét, és a zsiradékot, elkevertem, beleosztam a lisztkeveréket és összegyúrtam és 20 percet pihentettem. A kész tésztát 4 részre vettem, csíkokat nyújtottam belőle szilikon lapon, egyszer-

Hozzávalók: 4 személyre

Éléskamra maglisztmentes

nyújtható lisztkeverék,

4 db tojás, 50 ml víz,

20 ml citromlé,

60 g lágy kacsaszír

cukormentes eperlekvár,

darált mandula,

porcukor

re kettőt. Az egyik csíkon egymástól tisztas távolságra lekvár kupacokat helyeztem el, majd vizes ecsettel ezeket körberajzoltam és ment rá a másik csík tészta. Késsel formára vágtam és a széleit megnyomkodtam, hogy jól összeragadjon.

Az így elkészített derelyéket tálcán a hűtőbe tettem és főzésig ott maradtak. A felét pedig szintén tálcára pakoltam, majd betettem a fagyasztóba. Kíváncsi leszek úgy milyen lesz.

Csipet sóval vizet forraltam, és a forrásban lévő vízben kifőztem a derelyét. 2-3 perc alatt feljöttek a víz tetejére, még egy-két percet adtam nekik, aztán leszűrtem. Egy sütőpapírral bélalt tepsire szórtam a darált mandulát és 200 fokban pár perc alatt megpirítottam. Ebbe forgattam a derelyéket. Nagyon finom lett, épp mint a nem mentes változat, csak sokkal egészségesebb, diétásabb.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

Az új konyhatechnológiák és eszközei

10.rész

Néhány tipp a megfelelő élelmiszer alapanyag csomagolásához. A megfelelő vákuumcsomagolású élelmiszer-tároláshoz javasoljuk a legjobb minőségű termékek csomagolását, különös figyelmet fordítva a higiéniára és a precíz hegesztésre

Folyadékok

Folyadékokat tartalmazó termékek esetén (levesek, alaplevek, mártások) azt javasoljuk, hogy néhány órán keresztül hagyják hűlni a sokkoló hűtőszekrényben, vagy egy rozsdamentes hűtőszekrényben (+ 10 ° C alatti hőmérsékleten), mielőtt csomagolnák. Fontos: az élelmiszerek tökéletes higiéniájának biztosítása érdekében azt javasoljuk, hogy soha ne használjon fel újra vákuumtasakokat! Ezen kívül ne felejtse el feltüntetni a csomagolás dátumát és a termék nevét a vákuumzacskón!

Készételek

Az elkészített ételeket a kizárólag hűtve szabad csomagolni és tárolni a vákuumzacskókban (akár tányérokra is levákuumozhatjuk) vagy vákuumozható edényekben. Főzhető vákuumtasakba adagolva és csomagolva, a vákuumtasakban is felmelegítheti a készételt, így gyorsan és higiénikusan tálalhatja.

Gyümölcsök és zöldségek

A vákuumcsomagolási technika lehetővé teszi, hogy végtelen mennyiségű gyümölcsöt és zöldséget tároljon a közvetlen fagyasztásra. A vákuumcsomagolással elkerülhetők a jellemző és tipikus problémák, például a fagyszívás, amely megváltoztatja a termék fizikai tulajdonságait.

SOUS-VIDE OKTATÁS
Képző munkánkhoz 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 oktatásra is.

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

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

VÁKUUMTASAKOK
Vákuumtasakok, vákuumtekercsek, vákuumcsomagoló anyagok minden vákuumcsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron. vakumtasak.hu

HÜTŐK / SOKKOLÓK
A Sous-Vide hőkezelés utáni gyors hűtés és hűtve tárolás PROFESZIONÁLIS eszközeit a Gasztronauta Kft.-nél találja!

HÜSÉRLELŐK
Megbízható, hatékony, könnyen telepíthető és könnyen használható professzionális beépíthető vagy szabadon álló húserlelők. 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



Mint korábban említettük, kiváló minőségű termékeket kell használni. A blansírozás rendkívül fontos a zöldségek vákuumcsomagolásában a fagyasztáshoz. Alapvető fontosságú a termékek elkerülhetetlen károsodásának megállításához, mivel a forrásban lévő víz és / vagy gőz leállítja a romlásért felelős mikroorganizmusok működését. Forraljon fel vizet egy edényben só hozzáadása nélkül. Rendezzük el a zöldségeket egy perforált edényben, vagy fémszűrőben, és így merítsük a forrásban lévő vízbe. 100 grammonként 1 liter vizet forraljunk. Állítsa magasra a hőt, fedje le az edényt és számolja ki a pontos kiürítési időt. A hőmérséklet egységes tartása érdekében egyenként keverje meg a zöldségeket. Miután a blansírozás befejeződött, tegye a zöldségeket hideg (jeges) ugyanannyi ideig, mint az előző lépésnél. Ezt követően öntsük le a vizet és

óvatosan szárítsuk meg a zöldségeket. Ezután tegyük őket megfelelő méretű vákuumcsomagolásba és hűtsük, vagy fagyassza le. A zöldségeket természetesen egészben is lehet tárolni, vagy szükség szerint darabolva.

Pékárú

A fagyasztó-vákuumcsomagolási kombináció különösen előnyös a cukrászati és pékipari termékekre. Az ilyen módon tárolt kenyér és más hasonló termék, akár egyszerű, akár finom pék áru termékek (például pizzák és szendvicsek) megőrzi illatát és frissességét. Javasoljuk, hogy ne távolítsa el teljesen a levegőt a tasakokból, a vákuumidőt csak a levegő kiszívásáig állítsuk be, ne engedjük, hogy összenyomja a pékárút.

Olvasztáshoz tegye át hűtőszekrénybe, vagy kicsomagolva száraz helyre, de a gyors felhasználás érdekében egyszerűen csak tegye egy forró sütőbe!

Desszertek, tészták

Kiváló eredményeket érhet el akkor is, ha vákuumcsomagolásban fagyasztott desszerteket, vagy előre elkészített tésztákat tárolunk. Tároláshoz adagolja ki a tésztát kb. 3 cm vastag téglalap alakú lapokba, válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot, csomagolja le a vákuumgéppel és tárolja hűtőben, vagy fagyassza le.

Halak

Jól ismert, hogy a halak nagyon gyorsan romlanak. Ezért a vákuumcsomagolás kiváló választás. Ezzel, a módszerrel tárolandó halaknak teljesen frissnek kell lenniük. Ügyeljen arra, hogy a fogástól a vásárlásáig a halakat speciális tartályokban hidegen tartsa.

A friss halak vákuumcsomagolásban 0 fokon tartandók a legjobb állag és a frissesség megőrzéséhez. A halak így vákuumcsomagolásban 5-7 napig is frissek maradnak és elkészítésre azonnal rendelkezésre állnak.

A fagyasztva tárolási hőmérséklet a hal típusától függ. A tengeri sügér, ponty, csuka, tőkehal, szürke tőkehal, tengeri keszeg, nyelvhal és tavi -25 ° C-on tárolható. A legkeményebb

halakat (például hering, lazac, szardínia, makréla, tonhal és pisztráng) -30 ° C-on kell tárolni. Nyilvánvaló, hogy a rákfélék és puhatestűek is a legjobb helyen vákuumcsomagolásban vannak. Jellemzőikre tekintettel a legjobb, ha azokat merev tartályokban tárolják. Fagyasztás előtt a halat úgy kell előkészíteni, mintha akkor készült volna. Tehát tisztítsa meg a szokásos módon (mossa le vízzel és sóval, szárítsa meg, és ha szükséges, távolítsa el a fejet, a farkot és az uszonyokat). Ha a halak nagyok (például a tonhal), akkor a legjobb filére osztani vagy úgy előkészíteni, hogy az elkészítés már könnyebb legyen. Minél kisebbek az alkatrészek, annál gyorsabban tudjuk felhasználni. Ne felejtse el, hogy bizonyos készítmények megolvasztását hűtőben kell elvégezni. Ebben az esetben csak kövesse az általános olvasztási szabályokat, és a halak főzésre készen állnak, mintha csak most fogtuk volna!

Szárított húsok, füstölt húsok tárolása

A vákuumcsomagolás megakadályozza az oxidációt és a további száradását a sonkáknak szalámiaknak és kolbászféléknek. Csomagolható vákuumtasakokba, és szavatossága rendkívül hosszú.

Egész vagy reszelt sajt

Vákuumcsomagolásban nem száradnak ki és nem penészednek a sajtok.

ÉLELMISZERIPARI VÁKUUMCSOMAGOLÓ ANYAGAINK VERHETETLEN ÁRAKON

6-Ft-tól!

Főzhető vákuumtasakok kamrás és külső gépekhez: Csomagolós, Gázás, Sous-Vide, főzhető, forrázható, 121 fokon sterilizáló, mikrózható vákuumtasakok.

Transzparens és Légcsatornás vákuumtasakok azonnal raktárról kínáljuk nagy felhasználóknak és viszonteladó partnereinknek.

Válaszd a legjobbat megbízható helyről!

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



www.vakumtasak.hu

rendeles@vakumtasak.hu

Vaj

Mivel a vaj zsíros anyag, az oxidációs folyamatnak is ki van téve. A minőség megőrzésére itt is a vákuumcsomagolás a kiváló megoldás.

Húsok vákuumcsomagolása

A Friss húsok minőségének megőrzése vákuumcsomagolásban rendkívül célszerű. A szavatossági időt a szokásos néhány napról 10-15 napra nyújtja. Védőgázás csomagolásban is kiválóan tárolhatók.

Annak érdekében, hogy a csont ne szúrja át

a vákuumtasakot, távolítsa el a legélesebb részeket. A maximális biztonság érdekében csomagolja a hús érdes részét alumínium fóliába, vagy folpackba, vagy használjon csontszűrő védő párnát.

Darált, vagy darabolt húst is ajánlott, hogy vákuumban csomagolja őket. Ezeknek az élelmiszereknek a magas fehérje tartalma ellenére hosszabb ideig megmaradnak frissnek.

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.

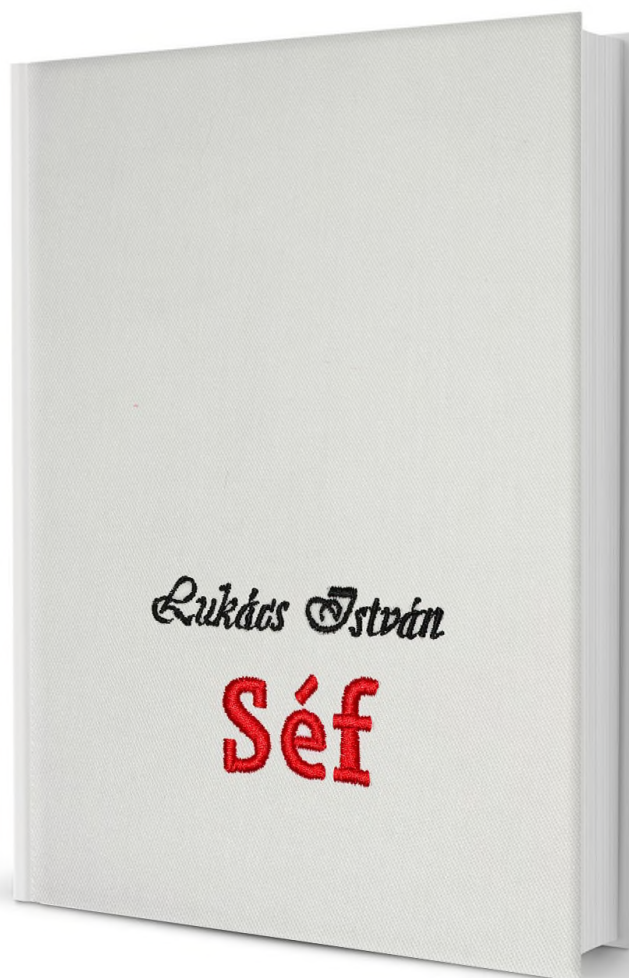
A rendezvényen a fekete nadrág, fehér kabát és séfsüveg viselete kötelező!

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

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

VENDEGLÁTÓIPARI HELYZETKÉP

Bizonyára a Covid-19 nevét mindenki megjegyzi egy életre. Az beég mindannyiunk emlékeztébe, azokéba is, akik vállalkozóként, azoké is, akik alkalmazottként, és azoké is, akik szolgáltatóként vettek részt a hazai vendéglátásban, ugyanis ekkora pofont csak ritkán kap az ember. De vajon mi lesz? Ki bírja ki talpon? Vagy ki áll majd fel a padlóról?

A vírus berobbanásakor mindenki megijedt, és az ijedtség hatására a vállalkozók döntő többsége elbocsátásba kezdett. Persze lehet azt mondani, hogy miből finanszírozza az alkalmazottait, ha neki sem keletkezik bevétele? Mégis úgy gondolom, erre bizony kellett volna gondolni, mivel már iskolás korunkban, a vendéglátói ismeretek tananyagában, az üzleti terv kiszámítása során a tartalékkép-zéssel számolnunk kellett. Bizonyára azért tanítják ezt, mert egy üzletben nem lehet olyan, hogy ne legyen egy minimális tartalék, ugyanis bekövezhet bármi, ami miatt azonnali tőkeinjekció szükséges a további működés fenntartása érdekében. Éppen ezért is volt meglepő, amikor kollégák bármiféle tartalékra épülő türelmi idő nélkül, a teltházzal zajló nap végén kapták kézhez a kilepő papírjaikat. Ez sajnos nekem azt üzeni, hogy korunk vállalkozója nem is kívánta megmenteni azt a személyzetet, ami a birodalmát felépítette. Ő csupán számokat látott és kiadást, amit nem kötött személyhez. Hiszen ha személyhez kötötte volna, akkor mérlegelt volna és például egy egyedi megoldással megoldást kínált volna az alkalmazottnak, akivel majd folytatni kívánja, ha újra megnyithatnak a helyek, már csak azért is, mert végül is ebben az esetben családok megélhetéséről beszélünk.





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.



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

Ezzel túlélési lehetőséget kínált volna neki, viszont így elérte, hogy a menesztett munkás biztosan hallani sem akar az együtt munkálkodásról a jövőben. Aztán lehetett hallani olyan Vörösmarty téri üzletről is, aki volt annyira kedves, hogy a februári fizetést, és a márciusi két heti fizetést megtartotta magának. Illetve ez nem igaz, ugyanis a hat hétre ötvenezret adott készpénzben a munkásainak, amihez elegáns módon (?) csatolta a kilépő papírokat.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Ez a mostani egy kiváló lehetőség ahhoz, hogy a kollégák <kényszerű idejűnkben> átgondolják, hogy vissza kívánnak-e szállni abba a bizonyos mókuserékbe, amit egyébként oly nagyon szerettek. Van ugyanis olyan kolléga, aki elmondta, az elmúlt hetekben újra megismerte a családját, és ez meglepte érzelmileg is. Aztán huszonöt évet egy helyen eltöltve, és onnan az utcára kerülve, gondolnia kell arra is, hogy milyen jövőre számíthat. Hiszen felelős családapaként mérlegelnie kell a biztos megélhetést is. Elmondása szerint bizony elbizonytalanodott, hogy vissza menjen-e a mókuserékbe, vagy esetleg még most lépjen egy másik útra, ami ugyan bizonytalan, de számít az ember is. Van betegállomány, van szabadság, van munkaruha, ami számára az eddig 25 évben csak illúziónak számított. Azt mondta, hogy bizonyára nincsen kolbászból a kerítés, mondjuk Ausztriában sem, de amit kap az ember, az minden hivatalos és ez hatalmas különbség.

Úgy gondolom ezen a néhány kiragadott példán keresztül megismerhető, hogy mekkora is a baj a vendéglátásban, amivel számolniuk kell korunk vállalkozóinak, hiszen nem az a kérdés, hogy mekkora lesz a munkaerőkínálat a jövőben, hanem, hogy mennyi kiváló szakember fordít hátat a kizsákmányolásnak, vagy hány ember sértődik meg (joggal) az elmúlt hetekben tapasztalatai alapján és választ másik pályát, vagy esetleg dönt az elvándorlás mellett. Hiszen a „labancok” és „fritzek” már most is csábítják a magyarokat. Lehet őket ezért szidni, vagy azt állítani, hogy ott nem is olyan jó dolgozni, azonban ez szerintem inkább önámítás, mintsem a valóság lenne. A kollégák azt üzenik: kint egy ember, bizony egy ember munkáját végzi és hivatalosan.

Nem véletlenül, hiszen ők tudják, hogy a képzett munkaerő, a szakember, azon a képzeletbeli sakktáblán, bizony sokkal többet ér, mint egy „gyalog”. Miért nem lehet ezt itthon is megérteni, hogy nem lehet ennyire személytelenül viselkedni az alkalmazottjainkkal, azokkal, akik nekünk építik a vállalkozásokat, birodalmakat. Miért nem lehet megérteni, hogy az eddigi sikereink abban leledzettek, hogy összeszokott csapat tevékenykedett a „gyárainkban”, akiknél sok éves tapasztalat, tudás koncentrált, ami aztán át lett ültetve a gyakorlatba. Na, most ennek lett vége, mert nem lesz olyan hely, ahol ugyanaz a személyzet onnan folytatná, ahol pár hete abbahagyta. Bizony ezt ne-

héz lesz pótolni, de ami biztos, sokkal többbe fog kerülni. De úgy fogalmazhatnánk: „Amit nyertünk a réven, elmegy majd a vámon.”

Azonban itt is jegyezzük meg, hogy szerencsére vannak kivételek, bizony vannak szép számmal vendéglátós szemléletű tulajdonosok, akik felfogták, bármilyen nehéz is a jelen helyzet, a saját maguk által összegyűjtött kollégákat, ha szélnek eresztenék, akkor önként mondanának le a még megmaradt értékeikről. Végül aztán meggyőződésem, hogy nekik ez a felelős gondolatiság versenyelőnyt fog okozni a folytatásban.

De nézzük a jövőt. Talán leszünk olyan szerencsések, hogy a döntéshozók közül is mindenki belátja, a vendéglátás egy olyan iparág, amiben a jelen szabályok szerint nem lehet hivatalosan bejelenteni mindenkit. A bejelentésekkel való trükközés eddig is köztudott volt <a hivatalos szerveknek is>, bár soha, senki nem tudott róla. Ez amolyan kimondatlan szabályként épült be a köztudatba. Mégis úgy érzem, hogy jobb lenne egy erre az iparágra íródó szabálykönyv, amiben nem kellene senkinek sem hazudnia, hiszen ezt bár a helyzet szüli, mégis méltatlan mindenkihez. Így kellene alkotni egy olyan bejelentési formát, aminek a járulékai nem terhelnék meg a munkaadókat, figyelembe véve ezzel a hatalmas élőmunkaigényt, aminek költségei megterhelők számukra. Ugyanakkor a munkavállaló is hivatalosan alkudozhatna a béréért, sőt akár az legálisan tudná kézhez kapni, aminek élvezhetné minden előnyét, különböző banki- és egyéb szolgáltatások igénybe vételénél. Végül pedig jól járhatna vele az állam is, hiszen az eddigiekhez képest biztosan nem érné veszteség, mégis kifehérítené az iparágot, ezen felül pedig a hatalmas munkavállalói létszám okán, a változtatás pozitívan befolyásolná az átlagkereseti statisztikákat, ami kiváló választási üzenet lehetne.

Ki tudja, egyszer talán megéljük ezt is.

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, Ifjúság 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 június 8-án, 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-vide-olnál, de nem ismered a technológiát, vagy csak nem tudod, hogy melyik eszközökre lesz szükséged, hogy az igényeidhez mértén 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, MELYNEK HELYSZÍNE:
FRIEDMANN HÁZ- TERI NÉNI ÉTTERME (2040, BUDAÖRS, IFJÚSÁG ÚTJA 22.)

A GYŰLÉS IDŐPONTJA: 2020. JÚNIUS 8. 15:30 ÓRA



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Sous-vide a gyakorlatban



Déryné Ly. Zsuzsa

„a szakácsnő”

Ebben a hónapban egy olyan szakácsnőt szeretnék bemutatni nektek, aki biztonságosan mozog a konyhában, sőt számos szakmai- és jótékonysági programban is találkozhattunk már vele. Ő nem más, mint Déryné Lyáskó Zsuzsa a Fausto's Ristorante & Osteria étterem szakácsa. Olvassátok hát a vele készített beszélgetésemet, íme:



■ ZSUZSI, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Kárpátalján születtem és nőttem fel, ami akkor még Szovjetunió volt. Saját bőrömön tapasztaltam meg a Nagy Szovjetunió bukását, majd 18 évesen kötöttem ki Budapesten, azóta is itt élek. Most már 13 éve a férjemmel és a mentett kutyánkkal.

■ VOLT VALAKI A CSALÁDBAN, AKI A VENDÉGLÁTÁSSAL FOGLALKOZOTT, VAGY HOGY KERÜLTÉL KAPCSOLATBA A SZAKÁCS PÁLYÁVAL?

A családban senki sem foglalkozott vendéglátással, én elkezdtem még Kárpátalján egy szakács iskolát 9. osztály után, de mivel csak ukrán nyelven folyt a képzés, pár nap után abbahagytam és a régi osztályfőnököm hatására

inkább visszamentem a középiskolába és leérettségiztem.

■ A SZAKÁCS PÁLYA AZONNAL MEGFOGOTT?

Kb. a 2000-es évek elején kerültem közelebb a vendéglátáshoz, amikor kézilányként kezdtem dolgozni egy étteremben. Már az első munkahelyemen világossá vált számomra, hogy érdekel a konyhai munka, szerettem a szakácsok keze alá dolgozni, és az ételekkel foglalkozni. Aztán egyszer egy kis étteremben a tulajdonos meglátta bennem a fantáziát, és tanítottak. Gyakorlatilag ez indított el a szakács pályán, ezért mindig hálás leszek Weiszgerber Ágotának, meg a szakács kollegának, akitől rengeteget tanultam, és aki azóta a férjem is, Déry Gábor. Majd egy OKJ-s szakácsképzést is elvégeztem.

■ MERRE TOVÁBB?

Az első szakmailag komolyabb munkám az Art 'otelben volt, ott 5 évet töltöttem, és igaz, ebből csak fél évet dolgoztam együtt Varga Péter séffel, de nagyon sokat tanultam tőle szakmailag és emberileg egyaránt. Megfordultam a Centrál Kávéházban is, igaz ott csak fél évet töltöttem, értékes kollegák ismeretségével lettem gazdagabb. Majd egy kétéves kitérő után a Gellért Szálloda hidegkonyhai vezetője lettem, és ebben az időszakban végeztük el a férjemmel együtt sikeresen a mesterképzést.

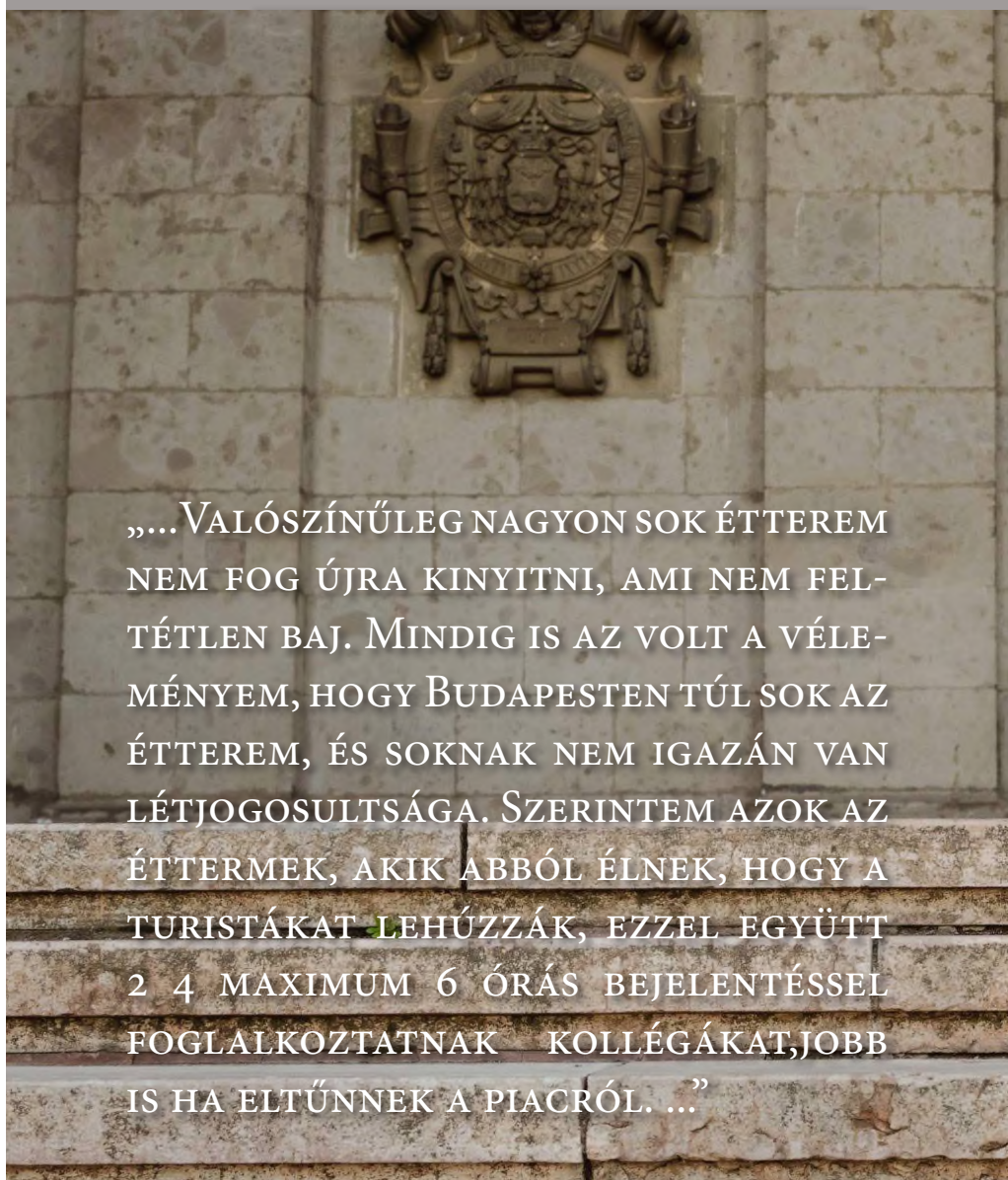
■ KEZDET BEN VOLTAK NEHÉZSÉGEITEK IS.

Valóban, a kezdet nem volt könnyű, mondhatom, hogy halmozottan hátrányos helyzetből indultam. Egyik nagy nehézség volt, hogy nem voltam magyar állampolgár, ez alapjaiban nehezítette meg a munkavállalást. S az sem könnyített a helyzeten, hogy egy akkoriban még bőven férfi szakmát választottam. Véleményem szerint ma sokkal könnyebb nőként elhelyezkedni, mivel kicsit divatszakma is lett a mienk, és ma már menő, ha egy lány erre a pályára lép. Amikor én kezdtem, ez nem így volt.

■ EZ ALATT MIT ÉRTSÜNK?

Az álláskeresőskor legtöbb esetben tovább sem jutottam a telefonbeszélgetésen, ahogy meghallották, hogy nő vagyok, azonnal be is telt az állás. Volt, hogy Gáborral hívtam fel

Képünkön: Déyné Ly. Zsuzsa



„...VALÓSZÍNŰLEG NAGYON SOK ÉTTEREM NEM FOG ÚJRA KINYITNI, AMI NEM FELTÉTLEN BAJ. MINDIG IS AZ VOLT A VÉLEMÉNYEM, HOGY BUDAPESTEN TÚL SOK AZ ÉTTEREM, ÉS SOKNAK NEM IGAZÁN VAN LÉTJOGOSULTSÁGA. SZERINTEM AZOK AZ ÉTTERMEK, AKIK ABBÓL ÉLNEK, HOGY A TURISTÁKAT LEHÚZZÁK, EZZEL EGYÜTT 2 4 MAXIMUM 6 ÓRÁS BEJELENTÉSSEL FOGLALKOZTATNAK KOLLÉGÁKAT, JOBB IS HA ELTŰNNEK A PIACRÓL. ...”

ugyanazt a hirdetést, csak kíváncsiságból, és persze őt tárt karokkal fogadták volna. Amikor pedig eljutottam egy személyes találkozóra, ilyen kérdésekkel találkoztam: hogyan fogod levenni egyedül a 70 literes fazekat a tűzhelyről, mikor kb 50kg vagy? És, reggel nyitáskor hogy fogod felhúzni a redőnyt, ami nehéz, és tudsz-e férfiakkal együtt dolgozni, fogod-e bírni a 13 órászt. Volt olyan is, hogy próba napon a szakács kollega, aki nem nézte jó szemmel a jelenlétemet, mondta, hogy majd ő kiklopfolja a húst, mert úgysem bírnám. Udvariasan megköszöntem a lehetőséget, és átöltöztem. De a nehézségek ellenére szerencsére mindig megtaláltam a helyemet, eleinte kisebb éttermekben. Elmondhatom, hogy szinte mindenféle étteremben megfordultam, a kifőzdétől a trendi a la cart-os helyig.



■ MILYEN NŐI SZAKÁCSKÉNT TEVÉKENYKEDNI?

Véleményem szerint ma már sokkal könnyebb, vagy csak én lettem jóval bölcsebb. Bár én mindig is fiús lány voltam, sokkal komfortosabban érzem magam egy férfi közegben, minden egyszerűbb, kevesebb a dráma.

■ VISZONYLAG RITKÁN VAN MÓDOM SZAKÁCSNŐKKEL INTERJÚT KÉSZÍTENI, ÍGY MUSZÁJ MEGKÉRDEZNEM, A KONYHAI HIERARCHIÁBAN SZÁMÍT A NEM, VAGY CSAK A SZAKMAISÁG?

Tapasztalom szerint, hogy a konyhai hierarchiában a szakmaiság számít elsősorban, és ez így van rendjén. Kollegák vagyunk, ugyanolyan felelősséggel és ugyanazoknak az elvárásoknak kell megfelelni. Nekem személy szerint előnyöm sosem származott még abból, hogy nő vagyok, hátrányom sokkal inkább, még a kezdetek kezdetén.

■ A TE PÁROD IS SZAKÁCS, HOGY TUDJÁTOK ÖSSZEEGYEZTETNI A MAGÁNÉLETET A SZAKMA MIATTI LETERHELTSÉGGEL?

Ez egy érdekes kérdés, nagyon sokan meg szokták kérdezni. Viszonylag ritka a szakács házaspár az ismeretségi körünkben. Én úgy érzem, hogy nagyon jól tudjuk kezelni a helyzeteket, hiszen voltunk kollegák is, sosem volt semmi problémánk ezzel. Mindent meg tudunk beszélni ami a munkával kapcsolatos, és tudunk egymásnak tanácsot adni, mert bele tudjuk képzelni magunkat a másik helyzetébe. Elég sokat szoktunk szakmázni itthon is, de minden gond nélkül el is tudjuk engedni a témát, amikor pihenünk vagy elutazunk valahová. Sajnos nem dúskálunk az együtt eltöltött szabadidőben, ezért nekünk ebben a nehéz helyzetben is ajándék minden együtt töltött idő, azt hiszem még vagy egy évig el tudnám viselni, hogy csak úgy itthon vagyunk együtt.



■ FELTŰNT, HOGY MINDEN JÓTÉKONYSÁGI FŐZÉSEN ÉS SZAKMAI PROGRAMON RÉSZT VESZTEK. MIÉRT ENNYIRE FONTOS AZ ADAKOZÁS?

Mert adni jó. Viccet félretéve, nagyon fontosnak tartom, hogy segítsünk a rászorulókon, ha felnőtt, ha gyermek. Az én gyerekkorom nem volt túl fényes, ismerem a nincstelenséget, és tudom, hogy mennyit jelent néha egy szelet kenyér, vagy egy jó szó.

Balogh Rudolf séf úrnak (Rudi bácsi) köszönhetően részt vehettünk 2013-ban volt egy jótékonysági főzésen, (ami már nem az első volt), ételosztással egybekötve, akkor 1500 adag ételt osztottunk ki a nyugati pályaudvarnál a rászorulóknak., a vörös kereszttel karöltve.

Öröm volt ennyi emberen segíteni. Ez egy nagyon emlékezetes nap maradt számomra, azért is, mert aznap este volt a céges karácsonyi parti, akkor még az Art 'otelben dolgoztam, és ott én lettem az év dolgozója.

Lukács Berninek köszönhetően pedig hátrányos helyzetű gyerekeknek főzhettünk, akiket a Katolikus Karitasz táboroztatott. Egy ilyen főzés alkalmával volt szerencsénk megismerkedni az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete néhány tagjával, és elnökével, azaz veled , ami egyenesen vezetett az egyesülethez való csatlakozáshoz.

■ JELENLEG HOL DOLGOZOL?

Jelenleg a (Fausto's ristorante & osteria) Faustoban dolgozom, ami minden túlzás nélkül egy csúcsgasztronómiát képviselő olasz étterem. Fausto a tulajdonos, 25 éve elégíti ki a nagyon komoly törzsközönsége minden igényét.

■ MILYEN ÉTELEKET ADTOK?

Az ételeink fő jellemzője a minőségi és friss alapanyag. Ez jelenti a naponta érkező friss halat, vagy a házilag készített tésztákat, a naponta érkező friss zöldséget, húsárut, termelői sajtokat, határ a csillagos ég.

1%

*Támogasd adód
1%-ával az
ingyenes*

OLDALAS
magazint!

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

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület**

Adószám: **18216767-1-03**



„ÉLÉG KOMOLY BIZTONSÁGÉRZETET AD EBBEN A BIZONYTALANSÁGBAN, AZ HOGY TUDOM, VAN KIRE SZÁMÍTANOM. VISZONT AZT IS TUDOM, HOGY AMIKOR ENNEK AZ IDŐSZAKNAK VÉGE LESZ, OTT LESZ AZ EGÉSZ CSAPAT ÉS MINDENT MEG FOGUNK TENNI ANNAK ÉRDEKÉBEN, HOGY AZ ÉTTEREM VISSZATÉRHESSEN A RÉGI KERÉKVÁGÁSBA. ”

■ HOGYAN ÉRINTETT TITEKET A KORONAVÍRUS VÁLSÁG?

Természetesen rosszul, ez mindenkinek egy nagyon nehéz időszak, bár én a szerencsések közé tartozom.

■ MIT BIZTOSÍTOTT A MUNKAHELYED A VÁLSÁG TÚLÉLÉSE ÉRDEKÉBEN?

Mindent, amit tehetett, megmaradt a munkahelyem is, és anyagi segítséget is kapok, hogy ezt az időszakot átvészeljük együtt.

■ MIRE SZÁMÍTASZ A MUNKAHELYEDDEL KAPCSOLATBAN?

Szerintem ez egy kétoldalú dolog, én már látom, hogy mire számíthatok. A Faustóban én vagyok a legújabb tag, a magam fél évével, de a többiek már hosszú évek óta dolgoznak együtt. Elég komoly biztonságérzetet ad ebben a bizonytalanságban, az hogy tudom, van kire számítanom. Viszont azt is tudom, hogy amikor ennek az időszaknak vége lesz, ott lesz az egész csapat és mindent meg fogunk tenni annak érdekében, hogy az étterem visszatérhessen a régi kerékvágásba.

■ A KORONAVÍRUS MEGJELENÉSEKOR SOKAN TÖMEGÉVEL BOCSÁTOTTÁK EL A MUNKA-ERŐT. EHHEZ MIT SZÓLSZ?

Borzalmas. Ahogy több ezer kollega megélhetését vették el egyik napról a másikra, olyan cégek is, akikről úgy gondolom, hogy megtehették volna, hogy megtartsák a dolgozóikat.

■ A KÖRNYEZETEDBEN MIKÉNT FOGADTÁK A VENDÉGLÁTÓSOK A VÁLSÁGOT?

A többségük munkanélkülivé vált egyik napról a másikra, köztük a férjem is. Mind a ketten ugyanattól a nap-
tól fogva vagyunk itthon,
azzal a különbséggel,
hogy az ő kezüket rögtön
el is engedték, ezzel so-
kuk családjának elvéve a
megélhetését. Az ő, - saj-
nos már csak volt- kollé-
gái közül többen már el is
hagyták a szakmát, mert
nem volt más választá-
suk.

■ MOST MINDENKI
VIZSGÁZOTT, HA MÁS-
BÓL NEM, EMBERSÉGBŐL.
SZERINTED EZ MILYEN
HATÁSSAL LESZ A SZAK-
MA ALAKULÁSÁRA A JÖ-
VŐBEN?

Főleg emberségből.
Sajnos a legtöbben rosz-
szul. Valószínűleg na-
gyon sok étterem nem
fog újra kinyitni, ami
nem feltétlen baj. Mindig
is az volt a véleményem,



hogyan Budapesten túl sok az étterem, és soknak nem igazán van létjogosultsága. Szerintem azok az éttermek, akik abból élnek, hogy a turistákat lehúzzák, ezzel együtt 2-4 maximum 6 órás bejelentéssel foglalkoztatnak kollégákat, jobb is ha eltűnnek a piacról. Bár véleményem szerint ebben hibás az a kolléga is, aki elvállal egy munkát 4 vagy 6 órás bejelentéssel. Erről egyszer írtam egy véleményt a facebookon, hát voltam minden, csak úriasszony nem. Szerintem ne várjunk változást addig, amíg az egyes emberek nem állnak ki saját magukért. Nem lehet mindig mástól várni a megoldást.

■ MENNYIRE KÖNNYŰ VOLT A VÁLSÁG ELŐTT MUNKAERŐT TALÁLNI ÉS MIT GONDOLSZ, HOGY ALAKUL EZ A JÖVŐBEN?

Nem volt könnyű a válság előtt sem, és azt hiszem, hogy ez a válság után sem lesz másképp. Sajnos túl sok a motiválatlan, rosszul képzett, de ezzel szemben irreális elvárással érkező kolléga, akik ezt a szakmát csupán gyors pénzszerezési lehetőségnek tartják. Persze csalódni fognak, mert előbb utóbb bizonyítani kell a rátermettséget, és akkor kezdődik a rendszer, a munkáltató és mindenki más hibáztatása.

■ A KOLLÉGÁK MOTIVÁCIÓVESZTÉSE LEHET, HOGY FOKOZÓDNI FOG AZ ELMŰLT HETEK TAPASZTALATAI ALAPJÁN?

Igen, sajnos ez várható. Nagyon sokan csalódottak, teljesen jogosan, hiszen kihúzták a talajt a lábuk alól.



„...Sajnos túl sok a motiválatlan, rosszul képzett, de ezzel szemben irreális elvárással érkező kolléga, akik ezt a szakmát csupán gyors pénzszerezési lehetőségnek tartják. ...”

■ VAJON SOKAN FELHAGYNAK A SZAKMÁJUKKAL, VAGY VÁLTANAK SZAKMÁT?

Sajnos sokan nem tehetik meg, hogy megvárják, amíg újra nyitnak az éttermek, és kénytelenek lesznek más szakmában elhelyezkedni. Aztán vagy ott maradnak, vagy visszatérnek, ez megjósolhatatlan.

■ SZERINTED AZ ELMÚLT HETEK TAPASZTALATAI OKÁN SOKAN MENNEK KÜLFÖLDRE?

Mire az a cikk megjelenik, valószínűleg Ausztriában lassan újra nyitnak az éttermek, és már most olvasni olyan híreket, hogy várják vissza a magyar szakácsokat. Igen, szerintem nagyon sokan fognak elmenni, talán olyanok is, akik eddig nem gondolkodtak ebben.

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

Ez egy elég kényes téma. Munkavállalói szempontból, az én véleményem az, hogy a válság előtti vendéglátásban jól lehetett keresni. Nem annyira, hogy fizetésből valaki pl. lakást vegyen, de különböző megtakarítások mellett előbb utóbb elérhető ez a cél. Mellette pedig egy tisztességes életszínvonalat fent lehet tartani. Persze, mindenkinek más a prioritása, ebbe nem is lehet beleszólni.

■ MIT SZÓLSZ A KORMÁNY ÁLTAL BE-

JELENTETT MENTŐCSOMAGHOZ, NEKED BIZTOSÍTOTT VALAMIT?

Igen, bizonyos szintig segítség, nekem személy szerint a hitel visszafizetési moratórium



képzett, de ezzel szemben irreális
át csupán gyors pénzszerzési

némileg könnyebbséget jelent. Bár a legnagyobb segítséget inkább a munkáltatómnak köszönhetem. De sajnós azoknak, akik a kormány által bejelentett mentőcsomag előtt már munkanélkülivé váltak, és semmilyen tartalékkal nem rendelkeznek, ez már nem sokat jelent. Érthető, ha nem az a szándék, hogy hosszú távon sok ezer ember legyen munkanélküli segélyen, de sokkal jobban kellene támogatni azokat, akik sok-sok év munkaviszony után elveszítették az állásukat, és főleg sokkal jobban kellene támogatni a vállalkozásokat, akiknek az a célja, hogy megtartsa a munkaerőt.

■ AZ EXTRA MINŐSÉGRE MENNYIRE LESZNEK VEVŐK AZ EMBEREK? VAGY MENNYIRE AZ ÁR/ÉRTÉK FOG SZÁMÍTANI?

Az a réteg, aki eddig meg tudta fizetni az extra minőséget, ezután is vevő lesz rá. De sajnós biztosan lesz visszaesés. A korona vírus előtt jellemzően nőtt az igény a minőségi ételekre, és el lehetett mondani, hogy egyre többen engedhetik meg maguknak, hogy el-el menjenek egy jobb étterembe.

■ VAJON ÁTALAKUL A KERESLET? HA IGEN, AKKOR HOGY ALAKUL A VENDÉGLÁTÓIPARI KÍNÁLAT?

„Az a réteg, aki eddig meg tudta fizetni az extra minőséget, ezután is vevő lesz rá. De sajnós biztosan lesz visszaesés....”





Szerintem nem igazán, aki eddig az extra minőséget kereste, ezután is azt fogja. Talán kevesebb lesz az átlag vendég, ami kevesebb éttermet tud életben tartani.

■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Nem igazán követem figyelemmel a többi szakmai szervezet munkáját. Természetesen minden sikernek örülök, amit elérnek a magyar gasztronómia bármely területén.

■ MENNYIRE ÉREZTED A JELEN KRÍZISBEN, HOGY ÉRTED DOLGOZNAK?

Miután nem követem nyomon más szervezetek munkásságát, nem is tudom, milyen programmal álltak elő, azt igen, hogy az Étrend az elsők között nyújtott be konkrét javaslatokat a vállalkozók és a munkavállalók megsegítésére.

■ AZ UTÁNPÓTLÁSKÉPZÉSÉRŐL, VAGY AZ OKTATÁS MÍLYENSÉGÉRŐL MIT GONDOLSZ?

Ha diplomatikusan akarok fogalmazni, akkor azt mondom, hogy

hagy kívánni valót maga után. Több elhivatott, tenni akaró oktatót ismerek, akik minden tőlük telhetőt megtesznek, sajnos talán a rendszer alapjaiban rossz.

■ MINDEN SZAKMAI PROGRAMBA SZÍVESEN BEKAPCSOLÓDSZ, MIÉRT ENNYIRE FONTOS EZ SZÁMODRA?

Az Étrend tagjaiként rendszeresen veszünk részt változatos szakmai programokon és

versenyeken. A Magyarország Étele, és az OKÉS verseny keretein belül pedig bepillantást nyerhettem a versenyek világába, 2018-ban, mint konyhai zsűritag, ahol a csapatok munkáját felügyeltük. Majd 2019ben az OKÉS versenyen szakmai zsűri tagjaként, ahol neves kollegákkal ülhettem egy asztalnál. Az első versenyek gyermekbetegségeit leküzdve egy igazán színvonalas programon vehettem részt, és sok tehetséges, elhivatott szakácsot ismerhettem meg. Köztük Kelemen Rolandot, aki a 2019es Magyarország Étele Szakácsverseny győztes ételét főzte meg Papp László kollegájával, majd 2020-ban a Bocus D'or magyar döntőjén ért el szép eredményt. Ezúton is gratulálok neki.

■ A MUNKA MELLETT MARAD IDŐD VALAMI HOBBIRA?

A másik nagy szerelem a főzés után az íjászkodás. Kicsit olyan, mint a konyha, erő, türelem, kitartás és precizitás kell hozzá.

■ MI A JÖVŐKÉPED?





Folyamatosan fejlődni a szakmámban, továbbra is jótékonykodni, amennyit lehet, és egy vidéki tanya, sok kutyával.

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

Mit üzennék? A steak véresen, a bor 'szárazon', a szerelem forrón....
És egy gondolat tőlem: végre mi is ülve eszünk.

■ VÉGÜL PEDIG MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Kitartás mindenkinek! A sok nehézség ellenére ez egy nagyon szép szakma, senki nem azért választotta, mert könnyű lenne.

Én ezúton köszönöm a beszélgetést és kívánom mihamarabb legyetek/legyünk túl a jelenlegi krízisen, valamint kívánom, hogy minél előbb meg lehessen a vidéki tanya, sok kutyával.

AI

Itt az eperszezon

A friss magyar szamóca a hétvégétől már folyamatosan kapható lesz a piacokon, a zöldségeseknél és az áruházakban. A köznyelvben epernek hívott gyümölcs – „hivatalos” nevén szamóca – az elmúlt hetekben még javarészt görög, spanyol importként volt kapható. A hazai szamóca ízében, állagában is nagyságrendekkel jobb a külföldről, több ezer kilométerről behozottnál, hiszen frissen kerül a fogyasztókhoz.

Idén az enyhe tél és tavasz nagyon kedvelt a szamócának, így a legtöbb termelő jó minőségű és bőséges termésre számít, a képet az előző heti hideg és fagy okozta károk árnyalják valamelyest. A piacokon jelenleg a lédig kiszerelés fogy elsősorban, és kilózzák a gyümölcsöt. Az áruházi beszállítások is elindultak a héten: itt továbbra is a 250-500 grammos termékek, úgynevezett majszolásmentes (zárt) csomagolásban élveznek előnyt, de igény mutatkozik a családi

csomagokra, azaz a 2 kg-os kiszerelésekre is, ez utóbbit vélhetően a járvány okozta keresletváltás indokolta.

A friss magyar szamóca könnyen megkülönböztethető az importált, még koraéretten leszedett és több ezer kilométerről ideérkező importtól. Például a magyar áru állagra nem olyan kemény és a csészelevelei frissebbek, nem beszélve a nagyságrendekkel jobb ízéről. A hosszú szállíthatóságra nemesített import fajtáknál bizonyos érzékszervi tulajdonságok (illat, íz, aroma) eltűnnek vagy gyengülnek a nemesítés során, ráadásul a szedési idő meghatározásánál sem az érettség a döntő, hanem a szállításra való alkalmasság.

A köznyelvben „epernek” nevezett gyümölcs valójában a szamóca. Az eper (ami egyébként fán terem) és a szamóca rendszertanilag is eltérő egységbe tartozik

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!*

Legkorábban júliusban nyithatnak ki a budapesti strandok

A hagyományos májusi szezonnyitás biztosan elmarad a budapesti strandon, a fürdőegységek fokozatos visszanyitásának reális esélyét júliusra teszi a Budapest Gyógyfürdői és Hévízei (BGYH) Zrt.

Az MTI érdeklődésére csütörtökön közölték: a BGYH a koronavírus terjedése miatt kialakult helyzetre tekintettel, alapítói határozat szerint 2020. március 15-től valamennyi fürdőegységét, gyógyászati egységét határozatlan ideig zárva tartja, nincs olyan fürdőegységük,



amely üzemelne. Ezzel együtt a tulajdonosi elvárásoknak eleget téve március 15-től - egyéb kikötések nélkül - felfüggesztette a tulajdonában álló üzlethelyiségek bérleti díjának beszedését is.

A BGYH hangsúlyozta, hogy figyelemmel kísérik a vírus terjedéséről és annak megelőzéséről szóló kormányzati tájékoztatásokat, utasításokat és maradéktalanul eleget tesznek ezeknek. Emellett folyamatosan elemzik mind a nemzetközi, mind a hazai fürdőszektor intézkedési terveit, és ennek függvényében mérlegelik, készítik elő a saját intézkedési terveket is.

Közölték: a jelenlegi terveink szerint, amint feloldják a kijárási korlátozást, a kollégáik megkezdik a fürdők strandfelkészítési, karbantartási munkálatait, ütemezetten. A munkavégzés alatt ügyelnek a fertőzés megelőzésére, terjedésre. Meg kell még ismerniük a szabadtéri fürdőegységek üzemeltetésének esetlegesen megváltoztatott szakhatósági feltétele-



BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

WWW.BODROGSMOKER.COM

it, a BGHY már február végétől nagyon szigorú üzemeltetési előírásokat vezetett be és a nyitást követően is külön protokoll eljárásrendet kíván megvalósítani - jelezték.

Budapesten hat strandfürdőt üzemeltetnek - Palatinus, Paskál, Csillaghegy, Római, Pünkösdfürdő, Pesterzsébet -, nyitás esetén valamennyi egységben továbbra is lesz lehetőség gyermek, diák és nyugdíjas jegyvásárlásra, illetve komoly kedvezményeket nyújtó családi belépő megváltására.

MTI/Pixabay



A kötelező otthonlét előnyei!

Vannak, akik szerencsésen dolgozhatnak, és van, akinek ez már csak a múlt, helyzete jelenleg kilátástalan. Most én is így vagyok az oktatással. Azt érzem, hogy szét esett minden, amit eddig felépítettem, és nehezen tudom

egyben tartani azt a kicsit, ami ebből megmaradt. Vajon mi lesz, mit hoz ez a helyzet. A karantén második napján úgy ébredtem fel, hogy meg van mit tészek és nem hagyom, hogy összedőljön a vár, az én váram. Több évtized fára-

dozása van a háttérbe, egy vírus nem tehet mindent tönkre. Neki láttam és egy éjszaka alatt Szigetszentmiklósi konyhámból minden fontos eszközt áthoztam lakhelyemre és felépítettem otthoni bázisom. Meglévő felszerelésem, oktatási engedélyeim biztosították a lehetőséget, az ONLINE képzés megtartásához. Már csak a háttérmunkát kell megoldani, /web, marketing, filmvágások, szóval lesz feladat bőven. Tudtam, hogy ugyan azt a minőséget, ha nem jobbat kell adni most is ételben, információban, mindenben.





Nagy erővel nekiláttam hát a feladatnak, és néhány külső segítséggel, de felépítettem mit is akarok. Alig egy hét alatt elindítottam weboldalamon az információs regisztrációs felületet és élő bejelentkezéssel oktattam le, első mentes foglalkozásom. Nagyon izgultam és teszem a mai napig is, mert egy egészen új helyzet, amit át kell élnünk, meg kell élnünk és meg is kell valósítanunk. De ez nem egy varró tanfolyam! Itt a folyamatok nem csak bemagolásra várnak, illatok, ízek, állag, textúra! Na ezt, hogy mutatom meg ONLINE?

Rá kellett jönnöm, hogy csak akkor van esélyem, ha a teljes folyamatot, és annak minden rezdülését vágás nélkül adom át a nézőnek, beleértve a hibalehetőségeket és kiegészítéseket, vagy változatokat is. Igen de ez több óra/ étel. Így is lett. Jelenleg online heti több alkalommal főzünk előre megálmodott ételeket, amit a résztvevők is megszavaznak. A mentes ételeknél, első körben az alapanyagokkal kell jól bánni, és ezt kell tanítani. Itt sok a hiányosság, vagyis én is erre fókuszáltam jobban. Mára kicsit nyugodtabb lettem, bár ez nem megélhetés, csak út a jövőfelé, amit, ha kitartóan és jól csinálok, talán sikerhez vezethet. A ráfordított munka energia még mérhetetlenül nagy, de a cél az szép. A főzés oktatása mellett nagy szerelmemet a zöldségfaragást is ONLINE oktatom, talán ez az amit becsukott szemmel is megtudok oldani így ezen a területen nyugodtabb vagyok. Az, hogy a jövő generációja, hogy éli ezt meg, hogy veszi az akadályokat és milyen minőségben tud hozzájuk eljutni a tananyag, még nem látom. Nyilván a fiatalok, másként értékelik, kezelik a változásokat, és az ő gondolkodásuk erre pillanatok alatt át is áll. Igyekszem én is, ahogy több sorstársam is teszi, csak egy két nap lemaradással haladunk. Nagyon jólesik a kollegák támogatása, visszajelzése és a sok megosztás infó tovább küldés. Egy valami mára már előttem is világossá vált. A jövő itt van megérkezett és az ONLINE oktatás-



ban kell gondolkodnunk. Megnyitotta a határokat, távoli barátokhoz is elérve, nem kell időpontot egyeztetni. Szavaim, gondolataim, mozdulataim letölthetőek lettek. Képzési árain az eredeti töredékeként érhetőek el, de nincs mit tenni, hisz a kereslet-kínálat egyensúlya most mást diktál. Eddig az ételeinket gondoltuk újra, most az életünket, a megélhetésünket kell! Én nem adom fel és ha így kell átadni a tudást, hát legyen, itt vagyok, gyertek, éljetelek vele minél többen. Fura de ezen túl hirdetéseimben már azt kell írnom várlak szeretettel személyes, vagy ONLINE oktatásaimon.

Mindenkinek sok sikert, jóegészséget, és mielőbbi üzletnyitást kívánok!

Tanács Attila
www.mindenmentesfozosuli.hu



**mindenmentes
főzősuli**

ONLINE

SOKAKNAK SEGÍTHETÜNK VIRÁGVÁSÁRLÁSSAL

Virágvásárlására biztatta a lakosságot az agrárminiszter. Nagy István azt mondta: ezzel számos munkahely megmenthető, a környezet pedig otthonosabbá varázsolható a koronavírus-járvány idején.

A miniszter a tulipánok ültetésével és értékesítésével foglalkozó Tulip Gardenben tett látogatást, emlékeztetett arra, hogy bizonyos növények értékesítését nem lehet a járványveszély utánra halasztani. A kormány intézkedéseket hozott annak értelmében, hogy a vállalkozások minél könnyebben tudják túlélni a járvány okozta nehéz időszakot – mondta.

Példaként említette az év végéig érvényes hitelfizetési moratóriumot, az Agrár Széchenyi Kártya maximum 100 millió forintos hitelösszegének megkészszerzését, valamint a turizmus, vendéglátás kényszerű szüneteltetése miatt leginkább bajban lévő ágazatokban a munkáltatók mentességét a munkavállalók munkabére utáni közterhek megfizetése alól.

OPH/kép:pixabay





DIÓS EPERLEKVÁROS SÜTEMÉNY, CSOKIVAL – GLUTÉNMENTES

Mivel most van az eper szezonja, nekem pedig sok eperlekvár van még a kamra polcon, így arról írok, hogy lehet nagyon egyszerűen és gyorsan finom süteményt varázsolni belőle. A lekváros sütemény természetesen bármilyen

Hozzávalók:

4 személyre

1 bögre (2,5 dl) eperlekvár,

1/2 bögre (2,5 dl) rizsliszt,

1 bögre (2,5 dl) darált dió,

1/2 bögre nádcukor,

3/4 bögre olaj, 2 tojás,

1 cs sütőpor

(gluténmentes!),

5 dkg sütés álló csokicsepp,

vagy apróra darabolt

étcsoki

lekvárral elkészíthető, de most egy újabb csavar került bele...

Mivel a családban van gluténérzékeny és én szeretem a kihívásokat így egy kicsit játszottam az eredeti recepttel és gluténmentesen készítettem el. Nekünk sem kell feltétlen sok lisztet enni.

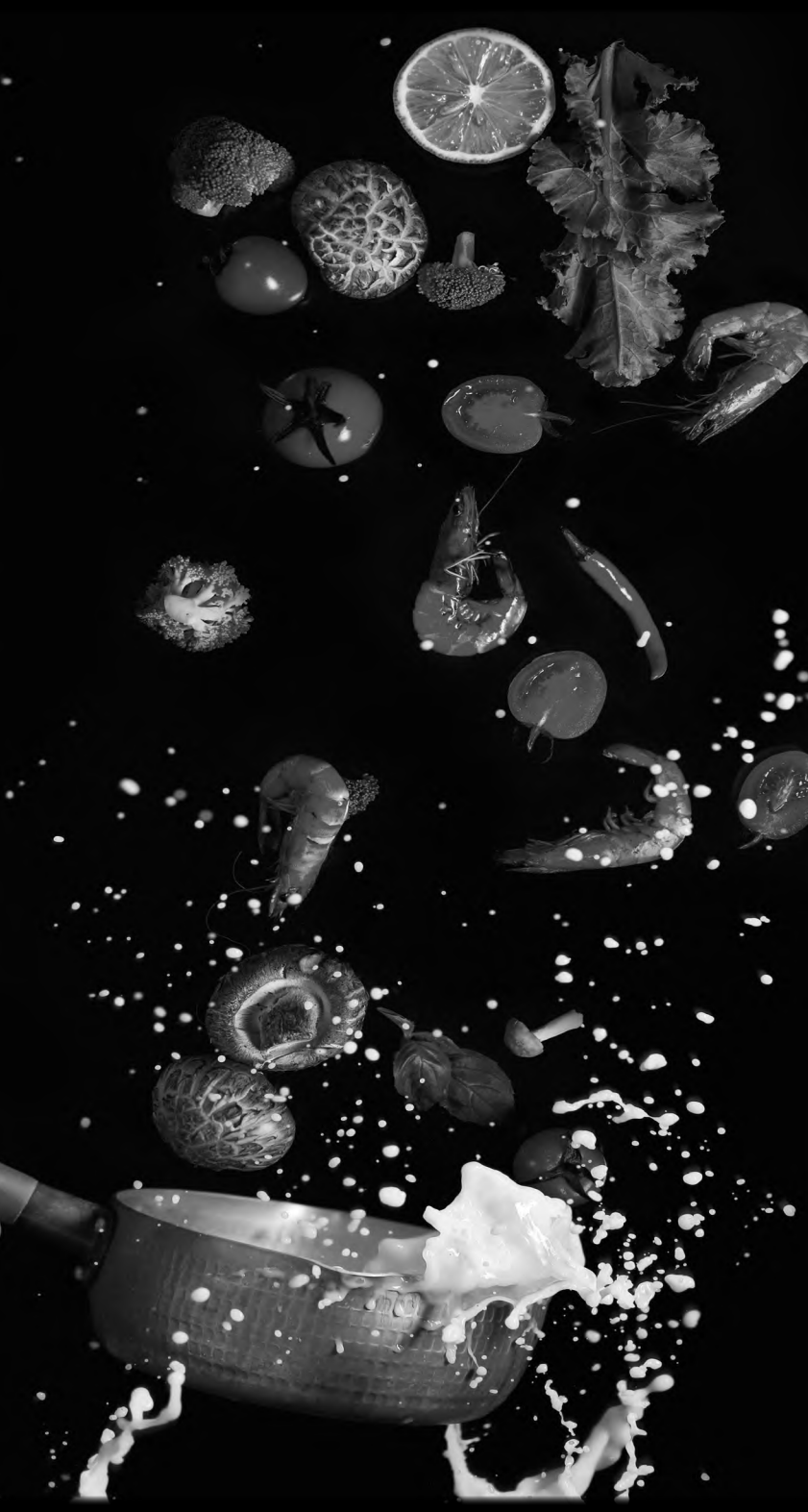
A diót liszt finomságúra őröltem, a tojásokat kettéválasztottam, a fehérjéből habot vertem. A hab kivételével az összes hozzávalót robotgéppel összekevertem, kanállal belekevertem a csokicseppeket, majd beleforgattam a habot is.

180 fokra előmelegített sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben sütöttem nagyjából 35 percig, de tűpróbával ellenőrizni kell.

Nemcsak finom és gluténmentes, de a lekvárnak és diónak köszönhetően tovább finom puha marad.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

ELMARAD AZ IDEI GOURMET FESZTIVÁL



Idén már biztosan nem rendezik meg a Gourmet Fesztivált; a vezető magyarországi gasztrofesztiválok között számon tartott rendezvényt május 21. és 24. között tartották volna meg a Millenáris parkban - közölték az MTI-vel pénteken a szervezők.

„Figyelembe véve a kormány intézkedéseit, valamint a hatóságokkal és a partnereinkkel folytatott egyeztetések eredményeit, arra jutottunk, hogy idén sajnos egy későbbi időpontban sem tudjuk megrendezni az Electrolux Gourmet Fesztivált” - idézi a közlemény Nemes Richárdot, a fesztivál főszervezőjét.

Mint a szervezők hangsúlyozzák: „a biztonság mindig az első”, ezért a hazai és nemzetközi fejleményeket szem előtt tartva hozták meg a döntést.

- A megvásárolt belépőjegyek árát - a banki átutalások függvényében - 30 napon belül visszautalják a vásárláshoz használt bankkártyához vagy SZÉP-kártyához tartozó számlaszámra.

Idén a 10. Gourmet Fesztivált rendezték volna meg Magyarország legelismertebb fővárosi és vidéki éttermei, cukrászdái, borászatai és bárjai részvételével.

OPH/PIXABAY/

MIKÉNT HAT A SZAKÁCS SZAKMÁRA A KRÍZISHELYZET?

Március közepén a vendéglátóipar főkapcsolóját valaki elfordította és azonnal munkahelyek százazrei, működő cégek tízezrei döntöttek az azonnali bezárás mellett. Felborult a világ egyik napról a másikra, aminek hatása sokként élte az iparágban tevékenykedő kollégákat. Aztán szépen lassan csend lett, és mindenki az otthoni begubózás áldozata lett, aminek hatására a legtöbben végre kialudták magukat. Aztán

ahogy telt-múlt az idő, egyre inkább elkezdtek a kollégák mérleget vetni az elmúlt 20-30 év tapasztalatáról, mégpedig, hogy mindez <bár szeretik a szakmájukat> megérte-e?

Éppen ezért ennek apropóján arról kérdezem a szakértőinket, hogy ők miért választották és megérte-e ezt a szakmát választani? Főként annak ismeretében, ami az elmúlt napokban, hetekben történt. Egyáltalán miként értékelik az elmúlt időszakot, ahol kollégák ezrei maradtak bevétel nélkül? Fontos lenne-e számukra egy életpályamodell felállítása, mely akár az ilyen helyzetekre is megoldást

nyújtana? Vajon ez Magyarországon valamikor kivi-

telezhető-e egyáltalán, vagy ahhoz, hogy valaki hivatalos bejelentéssel találkozzon, ahhoz tőlünk nyugatabbra kell keresgélennie? De az is érdekel, hogy miként hat a mostani helyzet az ő életükre, gondolkodásukra, vajon marad-e bennük motiváció, ami a munkájukhoz elengedhetetlen, és egyáltalán kihat-e arra a jelen krízishelyzet? Tehát mivel érdekelt, hogy összességében miként látják a szakma helyzetét, vagy tudnák-e jó szájízzel ajánlani a szakács szakmát a jövő generációja számára, ezzel motiválva őket? Vagy jobb most határozatlan ideig kivárni, hogy miként alakul a vendéglátás jövője?

Így nem maradt más választásunk, mint arról kérdeztük szakértőinket, hogy:

Miként hat a szakács szakmára a krízishelyzet?





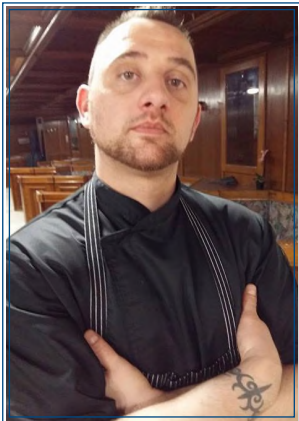
Kiss Krisztián

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

Számomra megérte. Nagyon sok embert ismertem meg. Persze a jó és rossz tulajdonságaikkal együtt. Az elmúlt időszak inkább a munkavállalóknak mutathat utat (persze ki-ki maga módján), hogy merre is menjen tovább. Sajnos sok vállalkozó hozott igen rossz döntéseket az időszak legelején, úgy, hogy csak saját érdekeiket nézték. Azt gondolom ide már nem szabad vissza menni. A hivatalos bejelentés ebben az országban a kis és közép vállalkozóknál csak egy álom marad. Mert, ha mindenki korrektül be akarná fizetni azt, amit az állam kér, akkor éhen halna. Fentről lefelé

kellene rendet csinálni. Persze ez is nagyon nehéz lesz, mert tudjuk a magyar ember ügyeskedő. Az életpályamodell egyenesen lehetetlen!

Bennem maradt még motiváció! Szeretem azt, amit csinállok, még akkor is, hogy tudom, van hová fejlődnöm. De azt gondolom, választok még magamnak valamit, amit hobbiként csinállok majd. A szakma ajánlásáról azt gondolom, hogy igen is ajánlani kell! Ha mi magunk feladjuk ezt, akkor nem lesznek követendő példák. Nem lesznek majd olyan emberek, akikre fel lehet nézni.



Danyi Gábor

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

Szeretném leszögezni, hogy ez csak az én szemszögem.

Családomon belül soha senki nem volt vendéglátós, már kisgyermek koromba megfogalmazódott mi szeretnék lenni, ha felnövök. Nem is volt B tervem.

Gyerekként, akikkel találkoztam szakácsok, felszolgálók (90es évek eleje) úrihölgyek, úriemberek voltak a szememben, akik valamiféle precizitást sugalltak és életörömet árasztottak, hogy amit ők csinálnak,

azt szívből teszik és ráadásul nagyon magas szinten. Ez a hozzáállás csak megerősített, hogy jó úton járok, én is ilyen ember szeretnék lenni felnőttként. Istenként tekintettem tanulókoromban is még a mosogatóra is, azt gondoltam, hogy egy konyhára bejutni és ott dolgozni „akármit” megtiszteltetés, ki kell érdemelni.

Később természetesen találkoztam olyan emberekkel, akik összetörték bennem a kialakult képet a vendéglátásról, ez pedig azért történhetett meg, mert az akkori szakmai iskolám nem tudott gyakorlati helyet intézni, magamnak kellett keresnem, nem volt soha mesterem, séfem, tanítóm, csak simán bekerültem a vendéglátás örvényébe, le is gyalult simán, nem az volt, amit gyerekkoromban tapasztaltam. 14-16 órás egész napos hajítás.

Karácsony? Húsvét? Nyaralás? Munka! -bár a fizetés kárpótolt... a gazdasági válságig.

Azután pedig megismertem, a „Konyhalál” fogalmát, amikor a fiatal 50+-os szakács be-megy dolgozni, és többé már nem megy haza a családjához, később sajnos megtudtam, hogy nem gyakran de előfordul. Szép gondolat szakácsként a konyhán meghalni, gyakorlatban viszont talán jobb otthon a szeretteid közt.



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.

Sajnos nem segített a szakma becsületén. Sok kollégát több évi áldozatos munkája után, egyszerűen kidobtak, mint egy megunt „robotgépet”. Csak egy kérdés: az évek alatti kiegyensúlyozott munkáért, illetve sokszor az erőn felül teljesítésért, megoldva mindent, ez a fizetség? Remélem, mindenki elgondolkodik és nem tér vissza a régi helyére, mert onnantól még alább lesz kategorizálva! Tessék változtatni és nem félni az újtól!



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.

Egy ütőképes szakszervezet nem ártana, mert kutyaütő az már van! Se bejelentés, se normális orvosi ellátás, se egy szociális háló stb. Ezeknek szakmától függetlenül kellene működnie, és van, ahol működik is! Félő hogy a munkáltatók ismét jobbagysorba akarják kényszeríteni a vendéglátós embereket. Tisztelet a kivételnek! Szép és re-

mek szakma ez is, és itt is EMBEREK dolgoznak, bánjanak is velük úgy!



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.

Ez a szakma egy életre szól. Van benne elismerés, övön aluli ütés, jó és rossz. Egy biztos, erre a helyzetre senki sem volt felkészülve. Egyik napról a másikra volt, nincs munkád, vagy a jobbik eset csak részleges. Még egy pár hónap és újra dolgozhatunk, igaz nem a régi kerékvágásban, kevesebb lesz a vendég, a turista. Viszont lesz idő újdonságok kialakítására.

Nem is gondolok bele, hány szakma elhagyó lesz. Addig is kitartás mindenkinek.

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 összszakmai összefogás híve.

Nekem ezt a szakmát a szüleim választották, Ők ebben látták a jövőt! 1988-ban még másképp működött a vendéglátás. Mára már tudom, hogy nem könnyű, de szép szakmát kaptam!

Shakácsként sok olyan helyre eljutottam, sok olyan emberrel találkoztam, ami rengeteg élményt adott. Nagyon nehéz egy vírust, egy háborút betervezni az életünkbe, gondolunk rá, de azért annyira

mégsem számítunk rá. Az ilyen helyzetekre igen nehéz felkészülni, mert mindig valami újat dob a sors, esetleg a jövőben el kell különíteni erre egy olyan összeget, ami azonnal mozgatható lenne vész esetén.

A szakmát már régen nem tudom ajánlani tiszta szívvel, csak olyanoknak, akik egyedül tervezik az életüket, mert sajnos sok minden nem fér bele heti 4-5 napban a 12-14 órás műszakok mellett az ember életébe. Én természetesen maradok a szakmában, hiszen elég sokat adott eddig minden nehézsége ellenére, hogy csak úgy félredobjam! Viszont, ha évekig elhúzódni látszik a visszarendeződés, akkor majd én is elgondolkodom a jövőn és a vendéglátás párhuzamán! Eddig megérte! Szerintem!

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. Hétvégeente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az RTL klub főzőműsorából is.

Most ebben a mindenkit megpróbáló időben, nagyon nehéz pontos és előrejelző helyzetmegítélést írni. Ezt a gyönyörű szép szakmát, most nehéz időben, is tisztelni, és védeni kell! Sajnos, az emberek ön hibájukon kerültek ebbe a helyzetbe. Mivel ezek a szakemberek, szakácsok, dolgoztak, tanultak, kiszolgálták a vendégeket! Odafigyeltek, a munkájukra, igényesen, / vagy nem teljes mértékben igényesen/. De termeltek, főztek étterembe, főztek a közétkeztetésbe. A legjobb tudásuk szerint készítették az ételeket. Főztek rendezvényeken, lakodalmakon, és megkísérelték, hogy az emberek, vendégek számára, mosoly fakadjon az arcukon.

Kereset - kínálat kapcsolata, most teljesen összeomlott, és egzisztenciájukat veszítették azok a szakácsok, akik a vendégkört, de ne feledkezzünk meg a pincérek munkájáról sem.

Ahhoz, hogy igazán értékes munkát tudjunk végezni, ahhoz minden kollégának, az összehangolt munkája fontos. A tulajdonos, az üzletvezető, szakácsok, pincérek, konyhalányok, mosogatók állhatatos munkájával valósítható meg.

Ki és miért választotta ezt a szakmát, mindenki a saját gondolatai után döntött így. Van, aki családi indíttatásból, van, aki gyerekkorától ez szeretett volna lenni, van, aki a benne látott anyagi előnyök miatt. De döntöttek, és, lényeg, hogy a vendéglátó szakma mellett. Jól vagy rosszul, jelenleg szerintem ebben az időszakban rosszul. Igen sok embernek át kell értékelni a saját életét, gondolatait. Majd ezután indulhat az élet, hova tovább. Mindenkinek nagyon sok szerencsét kívánok, boldogságot, pénzt, biztonságot hozzá. Nagyon fontos dolog, hogy a fiatal kollégák, nagyobb tisztelettel, tanúsítsanak a szakma, és az idősebb kollégák iránt! Ne feledjék, mert ők is elérik majd a kort. Én eredetileg testnevelő tanárnak készültem, de mivel a családi múltam nem volt jó az akkori rendszernek, így nem tanulhattam tovább. A gimnáziumban mikor megkérdezték tőlem, hogy mi lesz velem, ha nem lesz diplomám, erre én azt válaszoltam: „Semmi gond, akkor elmegyek szakácsnak!” ! Valahogy nálam így kezdődött, és sokat köszönhetek az imádott sportomnak, a kézilabdának. Mert rengeteg, kitartást, erőt adott hozzá. Nem bántam meg, hogy szakács lettem, így is van diplomám, azt csinálom, amit szeretek, tanítok, főzök. Lehet, ha nem ezt választom szakmámnak, nagyon sok minden lemarad az életemből, vagy is pontosabban kimarad.

Nem látom akkor Tokiót, Asztanát, Abu Dabit....stb. Lehet, sok helyre eljutok, de nem ilyen lehetőségekkel. Ebből a kis városból ahol én élek, innen is el lehet érni a világ bármely tájára. Soha nem akartam a Tv-ben főzni, de így alakult! Azon fiataloknak tudom ajánlani, akik tényleg szeretik a szakmát, szeretnének világot járni, szeretik a szépet, precízek, és nem bánják, ha kész munkájuk 10, netán 20- 25 perc után a múlté válik!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

Bemutatja



BUDAPEST



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

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

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

Tippek...

Plus

Budapesten

2 felnőtt + 2 gyerek / 4 nap / 3 éjszaka*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás a Benczúr Hotelben	33% HC	17.000 Ft
Bringóhintózás a Margitszigeten	60% B	2.208 Ft
Vacsora a Nagy Fa-tál Étteremben	40% B	5.600 Ft
Városnézés a Duna Corso sétahajóval 2 főre	50% B	2.990 Ft
Fővárosi Állat- és Növénykert, kedvezményes felnőtt- és gyerekjegy 4 fő részére	25% S	2.150 Ft
Ebéd a Bali Caffé Étteremben	40% S	4.320 Ft
Sziget Eye Óriáskerék 2 főre	10% HC	480 Ft
Belépő az Aquaworldbe 2 főre	50% %	5.690 Ft
Vacsora a Benczúr Hotel Zsolnay Éttermében	30% HC	3.840 Ft
Belépő a Fővárosi Nagycirkuszba 4 fő részére	40% B	6.240 Ft
Belépő a Tropicariumba 2 főre	30% B	1.400 Ft
Belépő az Álomautó Múzeumba 2 főre	50% %	1.000 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a hosszú hétvégén megtakarítható összeg:

52.918 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.

HungaryCard
csomagokkal



1234567890 2015





Csodás Magyarország

Szeged és környéke

Gyógyító iszappakkolás az ország egyik legszebb fürdőjében Makón, szecessziós séta és szabadtéri operaelőadás az ország legnaposabb városaként emlegetett Szegeden, történelmi időutazás a honfoglaló magyarok korába Ópusztaszeren, idilli békesség a Holt-Tisza partján – ilyen élmények várják mindazokat, akik Szeged-Makó térségébe látogatnak. Nem utolsósorban olyan hungarikumok teremnek itt, mint a makói hagyma és a szegedi fűszerpaprika, amelyek megadják az igazi szegedi halászlé savát-borsát.



Gyógyiszap, óriáscszúzdák, lazítás a fürdőkben

Nemcsak a magyarországi fürdők között, Európában is egyedülálló a makói Hagymatikum csodálatos, templomszerű épülete, amely a világhírű organikus építész, Makovecz Imre legnagyobb megvalósult álma. Az esztétika élmény mellett az idelátogatók kiélvezhetik a termálvíz és a wellnessezés jótékony és lazító hatását, az iszapkádkezelés során pedig nyakig merülhetnek Maros folyóból származó gyógyiszapban, amely verhetetlen a reumás fájdalmak enyhítésében és a psoriasis tüneteit is csökkenti. De nem ez az egyetlen vizes létesítmény a térségben.

A mórashalmi Szent Erzsébet Gyógyfürdőben egy fedett élményfürdő is várja a gyerekekkel érkező családokat többszintes kalandmedencével, míg gyógyvize kifejezetten hatásos a térd- és vállízületi megbetegedések kezelésében.



Mórahalom, Szent Erzsébet Gyógyfürdő

A mozgalmas fürdős programokra vágyó fiatalok, családok számára tökéletes választás lehet a szegedi Napfényfürdő Aquapolis, ahol a 9 beltéri óriáscsúszdán maximálisan kiélvezhetik a siklás örömeit. A nyugalomra vágyókra a kizárólag 16 éven felüliek által látogatható csendes wellness részlegen szaunázhatnak, úszhatnak, pezsgőfürdőzhetnek.

Akik inkább a klasszikus gyógyfürdőt részesítik előnybe, azok próbálják ki Szegeden a több mint százéves Anna Fürdőt, amelynek gyönyörűen felújított műemlék épülete önmagában megéri a látogatást.

Lassító városi séták Szeged, időutazás Ópusztaszeren

Önkéntelenül is lassabbra fogja lépteit a látogató Szeged mediterrán hangulatú utcáin, terein, a méltóságteljesen hömpölygő Tisza partján, de ha tempósabb városnézésre vágyunk, segway túrához is csatlakozhatunk. Az Europa Nostra-díjas belvárosban tett sétákon a szecesszió hívei olyan csodálatos épületekre lelhetnek, mint a REÖK-palota vagy az Új Zsinagóga, amely műfajában a





negyedik legnagyobb a világon. Megéri felkapaszkodni a monumentális dóm tornyába a városra nyíló panorámáért, megnézni a nagy mesemondó emlékszobáját a Móra Ferenc Múzeumba, de a kulturális kincsek iránt érdeklődőknek az ötszáz éves alsóvárosi ferences kolostor is tartogat meglepetést. A Tisza szépsége a Szeged belvárosából induló sétahajózáson is felfedezhető.

Hódmezővásárhely Magyarországról elsőként csatlakozott a Slow City, azaz az élhető városok nemzetközi közösségéhez, a megnyugtató környezet az idelátogatókra is jó hatással van. A minden évben megrendezett Őszi Tárlat és a Tornyai János Múzeum mellett nézzük meg az Emlékpontot, amely a legkorszerűbb kiállítási technológiákkal idézi fel a kommunista diktatúra időszakát.

Ópusztaszeren a Nemzeti Történeti Emlékparkban megcsodálható Feszty Árpád monumentális körképe, melynek témája a magyarok bejövetele.

Aki kedveli Makovecz Imre organikus stílusát, annak kötelező elzarándokolni Makóra, ahol Makovecz-túrákat is szerveznek az iskolateremtő építész örökségét reprezentáló tíz középület bemutatására.

Makói Hagymatikum Fürdő

Utazás pusztabusszal, stresszoldó túrák a természetben

Az aktív kikapcsolódásra vágyóknak is számos lehetőséget tartogat a környék. A lovas kultúra iránt érdeklődőket várja a híres Mezőhegyesi Állami Ménesbirtok, a magyar lótenyésztés bölcsője. Itt többféle lovaskocsin is utazhatnak a vendégek: kipróbálhatják, milyen hintóban ülni, vagy a „pusztabusszal” felfedezhetik Mezőhegyes utcáit.

A természetkedvelők hazánk legnagyobb szikes tavához, a szegedi Fehér-tóhoz kirándulhatnak, amelyet gazdag madárvilága tesz különlegessé, Mórahalom közelében pedig a Nagyszéksós-tói bivalyrezervátum kínál látnivalót. Garantáltan stresszoldó hatású a Mártélyi Tájvédelmi Körzet érintetlen vízi világának, összefüggő erdőségeinek idilli békéje. Gyerekekkel irány Magyarország legnagyobb területű állatkertje, az elsősorban veszélyeztetett fajok tartására szakosodott Szegedi Vadaspark, ahol sok olyan állatot láthatunk, amelyeket sehol máshol az országban.

Aki sportos vagy éppen extrém aktív élményekre vágyik, az a makói Maros Kalandparton kötélpályán átcsúszhat a folyó fölött, míg a Sun City Szabadidőparkban wakeboardozni és jetskizni is lehet.





Fesztiválok az operától a hagymáig

Opera, musical, próza, szuperprodukciók sorozata a csillagos ég alatt – ilyen élmények várják azokat, akik a júniusban induló Szegedi Szabadtéri Játékokra látogatnak, amihez a dóm szolgál impozáns háttérül. A könnyűzene rajongóit augusztus végén a Szegedi Ifjúsági Napokra várják a Tisza partján. Szeptember elején a Nemzetközi Tiszai Halfesztiválon halfőzőkkel és kézművesekkel népesül be a szegedi Tisza-part, az óriásbográcsban ilyenkor 14 ezer adag halászlét főznek, hogy mindenki jóllakhasson. Makó pedig mi mással várhatná a vendégeket minden év szeptemberében, mint Hagymafesztivállal.

Hungarikumok a tányéron

Aki szeret jókat enni, az kedvét leli Szegedben és környékében, ugyanis számos kulináris ínycsés szarmazik innen, amelyek a tányéron is visszaköszönnek az éttermekben. Mindenekelőtt meg kell kóstolni a többfajta halból készülő, sűrű szegedi halászlévet. Az ideutazók első kézből, maguktól a termelőktől vásárolhatnak a hungarikummá nyilvánított makói hagymából és a világhírű szegedi fűszerpaprika-őrleményből, vagy falatozhatnak a szegedi téliszalámiból, amelyet védett eredetű magyar élelmiszerként tartanak nyilván Európában.

csodasmagyarorszag.hu/pixabay/wikipédia



ZSINDELYES



Ágyas Körtepálinka



Az aszalt gyümölcs karamelles jegyei jólesően körbefogják az élvezetes körte zamatot. rtékelés

www.zsindelyes.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.

Kövesd figyelemmel munkásságunkat:

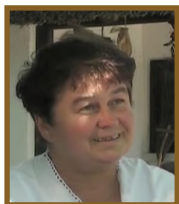
www.oldalasmagazin.hu

HOGY MILYEN KAMPÁNY LENNE AZ IDEÁLIS?

Senki nem lehet elég bölcs, senki nem lehet elég okos, de azért azt könnyen át lehet látni, hogy a kényszerű megoldás <és a forgalommentés> eszköze a belföldi turizmus lehet. A turizmus nagyon nehezen indul majd meg, azonban a kijárási korlátozás és az éttermek zárlatának feloldásával az itthoni mozgolódás elindulhat, azonban ehhez megfelelő kommunikációs kampányokra van szükség.

A Magyar Turisztikai Ügynökség a felelős az ilyenekért, akiknek a helyében már most elkezdeném ezt a munkát. De nem csak elkezdeném, hanem az eddig ismertektől eltérően nem sznobizmusra ható kifestőket mutatnék be, sokkal inkább kihasználnám az adódó alkalmat, mégpedig, hogy most az ország legkisebb szegletére is ráirányítható a köz fi-

gyelme. Tehát nem kell(ene) reklámozni most a Balatont, az köszöni szépen úgylis teli lesz, sokkal inkább kell(ene) reklámozni az eldugott szépségeinket, a vidéket, vagy az aktív turizmust. Az általános gyakorlattól eltérően meg lehetne szólaltatni a kis éttermek vezetőit, dolgozóit is, akik szívvel-lélekkel teszik a dolgukat, még akkor is, ha nem feltétlenül jutott nekik a reflektorfényből. Úgy gondolom, most egy sokkal őszintébb, sokkal előremutatóbb, és sokkal hatékonyabb és emberibb kampányra lenne szükség, ami nem csak bizonyos területeket fed le, hanem általánosan népszerűsíti a belföldi turizmust, bemutatva a hazai <de eldugott> értékeket. Ezzel lehetne az ország minden területére forgalmat generálni. Ki tudja, talán nem csak egyedül gondoljuk így? /AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A FOSZLÓS KALÁCS



Mindenkinek van kedvenc süteménye amit szívesen elkészít szeretteinek.

Én leginkább a kelt tésztát szeretem készíteni. Talán azért, mert „Ő” kiszámíthatatlan, a sütőben (esetleg a kemencében) a tésztának szabad élete van. Úgy helyezkedik ahogy éppen kedve támad...

Megmutatom hogyan készítem a család kedvenc kalácsát. A foszlós, fonott kalács receptjét használom.

cipót formázok és ruhával letakarva kelesztem. Ezután minden cipót kinyújtok és megtöltöm dióval, mákkal vagy más gyümölcs-csel. Én most 2 db diós és 1 db fejtett meggyes rudat készítettem és utána összefontam. Olyan süttőedénybe teszem, amely keskenyebb mint a hagyományos tepszi, így magasabbra tud kelni. Tetejét 1 db jól felvert tojással megkenem és 180C-on szép aranysárgára sütöm, kb. 40 perc alatt megsül.

A jól megdolgozott tésztából 3

Rendekné Olgi
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Nyári rigmusok:

Drégely László:

Nyári zápor

Eső, eső

Megered,

Sírnak fenn a

Fellegek.

Patak fölött

Mint a híd,

Szivárványból

Magas ív.

Azon át csak

Madár jár,

Egyenest a

Napba száll.

Józsa Takács Mihály:

Napraforgó

Napraforgó tányérjába

csókolt a nap virágot,

körbement és megkínálta

véle a világot.

A méhecske nekilátott

s oly éhes volt, úgy evett,

napok múltán virágtalan

álltak a napraszemek.



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Hogyan lehet vízzel fényt csinálni?
- ???
- Le kell vele mosni az ablakot.
- Miért van a Parlamenten kupola?
- ???
- Ki látott már lapos tetejű cirkuszt?!
- Miért tört be Zidane feje?
- ???
- Mert beszólt neki a kapufa.



Interjút készítenek a múzeumigazgatóval. A riporter azt kérdezi:

- És mi az igazi ritkaság az önök múzeumában?
- A látogató...

Kolompár és Gazsi találkoznak:

- Te, Gazsi - kérdezi Kolompár - , milyen ing van rajtad?
- Harminchetes.
- Pedig olyan, mintha csak három hetes lenne.

Az etióp kisgyerek horgászik. Kifog egy aranyhalat. Ne egyél meg, teljesítem két kívánságodat! Mire a kisgyerek:
- Só és bors.

A szemorvos hosszasan vizsgálja a beteget, majd megszólal:
- Már ne haragudjon uram, de hogy talált ide a rendelőbe?

- Tegnap megláttam egy lányt, és azonnal beleszerettem.
- Csak nehogy azt mondd, hogy feleségül akarod venni?
- Dehogya! Ránéztem még egyszer.

Egyik reggel a Bumerángban (Sláger Rádió) SMS-eket olvastak a hallgatóktól:
- „Üzenem a Kopasz Mercisnek aki az előbb beintett, hogy a mellette ülő szőke háromszor megvult. A fehér Opeles.”
Tíz perc múlva a válasz:
- „A Mercis vagyok, az Opelesnek üzenem, hogy a szőke akit hátulról látott, az öcsém.”

A munka az nem farok, így effektíve állhat napokig is!

Vylyan

Montenuovo

2016



A bor indító illata és a korty hosszú lecsengése egyaránt hecsedlőre és vajkaramellára rimel. A frissítő savak markáns, durvább bársonyot idéző textúrában teljesednek ki. A bor ízvilága fahéjas feketeszederre emlékeztet.

www.vylyan.hu

Michelin-csillagos francia séf: biztonságosabb étteremben, mint otthon étkezni

Biztonságosabb étteremben, mint otthon étkezni Alain Ducasse francia sztárséf, több Michelin-csillagos étterem tulajdonosa szerint, aki azt kérte a francia kormánytól, hogy engedélyezze a felelősségteljes éttermeknek a részleges megnyitást.

„Jelenleg sokkal jobb lenne egy olyan étteremben étkezni, amely egy kicsit is elővigyázatos, mint otthon, amikor (Franciaországban) csak a lakóhelyhez legközelebbi üzletben lehet bevásárolni, ahol mindenki megfogdossa a gyümölcsöket, és az emberek nem viselnek maszkot” - mondta a sztárséf a francia hírügynökségnek.

Alain Ducasse-t, akinek az éttermei 17 Michelin-csillaggal rendelkeznek, pénteken fogadta Emmanuel Macron államfő a vendéglátószektor más vezetőivel együtt.

„A vendéglátás jobb lesz egészségbiztonság szempontjából (mint az otthoni érkezés). A kormány meghallotta ezt a véleményt. Még meg kell emészténie, de a tudatra ébredés a vezetőink részéről egyértelműen megtörtént” - mondta a séf, aki szerint a francia éttermek várhatóan június 2. és 20. között nyithatnak újra.

A francia kormány korábban azt közölte, hogy a március 15-én hatóságilag bezárt vendéglátóipari egységek újranyitására május végén születhet döntés.

(MTI)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 06. 01.
LAPZÁRTA: 2020. 05. 15.

TAVASZUTÓ – ÍGÉRET HAVA

MÁJUS 1.

A MUNKA ÜNNEPE – A MUNKAVÁLLALÓK SZOLIDARITÁSI NAPJA

MÁJUS 2.

A MAGYAR SPORT NAPJA

MÁJUS 3.

A NEMZETKÖZI SAJTÓSZABADSÁG NAPJA

MÁJUS 9.

A II. VILÁGHÁBORÚ BEFEJEZŐDÉSÉNEK NAPJA EURÓPÁBAN

MÁJUS 10.

A MENTŐK NAPJA MAGYARORSZÁGON

MÁJUS 12.

AZ ÁPOLÓNŐK NEMZETKÖZI NAPJA

MÁJUS 24.

AZ EURÓPAI NEMZETI PARKOK NAPJA

Havi szállóige:

„Ne a változástól, az állandóságtól félj!”

(Paulo Coelho)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Keresd az Oldalas magazint a Facebook-on is!

www.fb.com/oldalasmagazin I www.fb.com/oldalasmagazin

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

