



„...és minden a helyére kerül!”

OLDALAS

magazin

GYÜMÖLCSÖS PITE

MILYENEK A SZAKMAI KÉPZÉSEK?

JOGHURTORTA BARACKAL

SÉFEK A COVID-RÓL II

HORTOBÁGY ÉS A TISZA-TÓ

Bucalics Zoltán
„...a sokoldalú...”

07.

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

Gyümölcsös pite, a nyárutó ízeiben

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Séfké a COVID-ról
2. rész

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Bucalics Zoltánnal, a Mill
Cantin & Café konyhafőnök-behely-
tésével

43.
oldal



Mit gondoltok a szakmai képzések-
ről? - erről a témáról kérdeztük
szakértőinket

36.
oldal

MINDENMENTES

A munka nem áll meg, feladatok cé-
lok, mindig vannak!

57.
oldal

Minek az új?

Kiskunság

56.
oldal

Vélemény

A gasztronómia is valahogy így mű-
ködik...

+1
oldal



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

Köszöntő:

Elérkeztünk az év azon részé-
hez, amikor szokásaink szerint
elbúcsúzunk és hagyományos
nyári pihenőre megyünk. Az
előző évek tapasztalata szerint,
talán ez az évnek azon része,
amikor a legtöbbet dolgozunk,
bár igazi látványa nincsen,
mégis elengedhetetlenül fon-
tosak a fejlesztések. Egy hónap
pihenőre térünk, de szept-
embertől újult erővel és friss
magazinokkal jövünk. Persze
ez idő alatt se felejtsetek el az
Oldalas magazin online-t kö-
vetni!

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; Rónky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

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 FELTÖLTÖDÖZ!

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!



GYÜMÖLCSÖS PITE, A NYÁRUTÓ ÍZEIBEN

Bár eredetileg nem szándékoztam sütni, a kissé hűvösebb idő, a borongós időjárás mégis a konyhába csábított.

Ilyen időben igenis, hogy kell egy kis édesség, ami feldobja a napot. Márpedig, ha gyümölcsös édességről van szó akkor az már félig

meddig egészséges is, így kisebb a bűntudat. Nem sokat kellett gondolkodnom, hogy mit süssek.

A tészta hozzávalóit összegyűrtam, majd folpackba csomagolva betettem a hűtőbe egy órára. A karamell krémet elkészítettem és hagytam kihűlni.

A tésztát a hűtőből kivéve vékonyra nyújtottam egy 27 cm átmérőjű pite formához, úgy, hogy a széleire is jusson. A formát nem kentem ki, mert a tészta vajjas, így felesleges a kengetés és a további zsiradék. Beletettem a tésztát, a széleket eligazgattam, majd kb 3mm vastagságú krémet kentem bele és erre pakoltam a vékonyra szeletelt gyümölcsöket. Az almát és a szilvát nem pucoltam meg, csak az őszibarackot szabadítottam meg a héjától. A gyümölcsöket félbe, majd negyedbe vágtam, kimagoztam és vékonyan felszeleteltem. 170 fokra előmelegített sütőben, bő 40 percre sütöttem.

Hozzávalók:

4 személyre

A tésztához: 8 dkg liszt, 5 dkg

vaj, 1 kávéskanálnyi nádcukor,

csipetnyi só

Karamell krém: 20 dkg

akácméz, 2 dl mandulatejszín,

1 evőkanál kókuszolaj

Gyümölcsök a tetejére: 1 nyári

zöld alma, 4-5 szem szilva,

1 szem őszibarack

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: Séfek a COVID-ról II.

A vendéglátás újraindítása nem lesz egyszerű feladat, és ahogy márciusban jósltam ez az év már kuka. Mi a sor végén kullogunk, mi, akik a vendéglátás háttérét biztosítjuk technológiai oldalról, a gépek, az oktatás, szerviz és kellékanyag sem kelendő mostanában. Nézzünk hát a zárt kapus éttermek kulisszái mögé. A csend megtört, újranyithattak a vidéki éttermek, előbb a teraszok, majd a belső terek is. Budapesten még csak most kezdtek enyhíteni a szigorításokon. Megint a főtéblára kerültünk, de nem annyira a gasztronómiai versenyek miatt, inkább az egyik legérintettebb szektorként, az átigazolások, a nagy szakítások, bezárások és újrakezdések miatt.

Egyazon kérdést tettem fel Séfeknek, tulajdonosoknak és ki-ki a maga megítélése szerint, nevével vállaltan vagy anonim válaszaival segít tájékozódni a jelenlegi helyzetről és a meglátása szerinti jövőről. Íme a kérdések:

- Először is szeretném megkérdezni, hogy vagy?
- Mi történt Veled mióta a vírus miatt bezártak az éttermek, sikerült-e megtartani a munkahelyedet?

- Hogy látod, mikor tudnak visszatérni az éttermek a normál üzletmenetbe és véleményed szerint mennyi időbe telik, amíg visszatérnek a vendégek is?

- Megírhatnád pár mondatban hogy sikerült az újranyitás?

Karcsi, Balatoni séf

Alakulgatnak, jövő hétvégére nyitunk, úgyhogy már arra készülgetünk. Mindenki jól van, dolgoztunk eddig is a háttérben, átépültünk, szőlőben melóztunk, mindenkinek volt munkája. Úgyhogy alig várjuk, hogy nyithassunk!

Csaba, vidéki étteremtulajdonos

Gondolkozom a teljes arculatváltáson is. Talán épp most jött el az ideje ennek. Ez a világhírű pozitív hozadéka lehet.

Nagy volt a sokk. Most kezdek magamhoz térni és erőre kapni ismét. Keresem az utat, amely a jövőbe vezet.

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

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

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 gyors hűtés és hűté tárolás PROFESZSIONÁLIS eszközeit a Gasztronauta kft.-nél találja!

HŰSÉRLELŐK
Megbízható, hatékony, könnyen telepíthető és könnyen használható professzionális beépíthető vagy szabadon álló hűsérlelők. sousvidechef.hu

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

SOUS-VIDE CHEF
sousvidechef.hu

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

PROFESSZIONÁLIS NYUGAT-EURÓPAI VÁKUUMTECHNOLÓGIA

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

30/5574470

WWW.VAKUMGEPI.HU

RENDELES@VAKUMGEPI.HU



Bea, vidéki étteremtulajdonos

Köszönöm, hogy írtál. Egészségileg minden rendben velünk, remélem Veletek is?

Most próbálunk újra helyre állni, de hát sajnos most senki nem tudhatja mi lesz ezután.

Varga Péter, tulajdonos, Győr

Köszönöm jól vagyunk, dolgozzatunk. A Guba terasz megnyitott. Két hét tapasztalat, hogy az emberek óvatosak, kb. az előző forgalom ¼-ét tudjuk teljesíteni. Nálunk azért sok volt a több generációs családi összejövetel, ami most még nincs. A Dobos nyitását még halasztjuk 2 hete, mert nem egyszerű kérdés, hogy nem teraszos hely, az emberek még úgy félnek beülni. És nem is beszélve, hogy étlapot felfőzni, előkészíteni, és ott van a nagy kérdés, hány főt hívjak dolgozni? Szerintem, mint régen az a forgalom hetek hónapok múlva lesz csak... A belváros, a Balaton könnyebben van, mert a szezon amúgy is most kezdődne ott... Nekünk meg pont fordítva.

Mondjuk említésre méltó lenne, hogy múlt héten kaptunk egy NAV ellenőrzést. Rengeteg

papírt, bank terminál bizonylatokat, munkaszerződéseket, jelenléti íveket... szkennelve!!! Beküldeni!!!!????

Nem is beszélve arról, hogy látták, hogy a Guba március- áprilisba kiszállított (nem volt B verzió!), kérdik, hogy ki volt a futár, milyen autóval, napi forgalmak....????!!!!

Felháborító, nem, hogy értékelnék, hogy közel 20 embert nem küldtem el!

Legalább ha már nem segítenek, ne b..., hagyjanak dogozni, ne most kapjunk még a rengeteg adminisztrációs terhet!

Kecskés Sándor, Budapest

Ahogy tudod, a Four Seasonsben vagyok, és igen a cég maximálisan kitartott az alkalmazottak mellett!

Az újranyitás megkezdődött, eddig zökkenőmentes. De személy szerint úgy gondolom, kell egy év mire minden olyan lesz, mint előtte. Budapest megérzi a turisták hiányát sajnos, de optimista vagyok, s lehet nem kell egy év.

Remélem ti is jól vagytok?

S sikerül átlendülni ezen a nehéz időszakon.

Ismert vidéki Séf

Mentálisan már jobban, de nagyon megérintett, hogy a vendéglátás alól így kihúzták a talajt.

Egyedül maradtunk és még így is az éttermek egy része az egészségügynek segít, habár van elég bajuk nekik is. Lehetett volna egy olyan mozgalom is hogy „Mentsd meg a vendéglátást!”.

Hallottam olyat hogy a cég napi egy meleg étellel segít a személyzetnek.

A kiegészítő személyzetnek esélye sem volt tartalékot képezni, és sok fiatal albertletben élt Pesten. Hiába keresett viszonylag jól, magasak voltak a költségei is. Igaz ez a „magas” kereset bejelentés nélkül-, vagy jó esetben minimálbérrel volt, így most vagy van, munkanélküli segély, vagy még az sincs.

Sajnos nálunk úgy döntöttek, hogy nem állunk át kiszállításra, lehet jobb is így, mert szerintem hirtelen „sok lett a halász a kevés halra”.

A forgalom a régi szintre Budapesten szerintem tavasszal áll vissza a korábbi szintre, de ez is csak talán. Addig, aki nem tartja életben valahogy a munkaerőt, vagy az éttermet, annak nehéz lesz az indulás.

Sok lesz a pálya elhagyó és a külföldre visszatérő és sokan haza mennek vidékre, ahol megtalálják ismét a számításaikat.

Hisz erről nem mindig beszélünk, de hála az égnek a vidék is erősödik. Tehát szerintem majd egy munkaerőhiány fog fellépni. Eleresztették a kollégákat. Március közepén mindenkinek felmondtak „közös” megegyezéssel, majd április közepén a managementnek is búcsút mondtak áprilistól visszamenőlegesen.

Gál Péter, vidéki hotel vezetője

Köszönöm kérdésed nagyon jól, feltöltődve, energikusan, telis tele tervekkel, lelkesedéssel az újraindítás hevében.

Szerencsénkre sikerült minden kollégánkat megtartanunk, számos karbantartási, felújítási, korszerűsítési munkát elvégeztünk a két hónap alatt... Egy kicsit kizökkentünk a megszokott munkarendből, munkakörből, de mindenki jó-

kedvűen, bizakodva dolgozta végig a rendhagyó „tavaszi szünetet”.

Véleményem szerint még néhány hét kell, hogy a régi üzletmenethez, vendégszámhoz visszatérhessünk. A szigorítások enyhülésével megnőtt a kereslet, rengetegen foglalnak, szeretnének foglalni, érdeklődnek, mindenkinek jól esne már egy kis kiruccanás, egy baráti, vagy családi beszélgetés, egy finom étel, vagy csak egy jó kávé mellett... Sajnos a jelen helyzetben a vendéglátóhelyek körülbelül a kapacitásuk 50-70 %-át tudják maximum kihasználni, a szociális távolságtartás miatt.

Mi Telkibányán azt gondolom, hogy nem csak a jelen helyzetben, de egyébként is különlegesen jó helyzetben vagyunk! Könnyen megközelíthető a Hotelünk, a község központjától mintegy 200 méterre található, mégis a fák ölelésében az „erdő közepén”, adottságainknak köszönhetően a szociális távolságtartás, vagy önmagában csak a nyugalom, az oxigén dús, friss levegő egész évben adott.

Ha vendégeink kilépnek a főbejáraton néhány lépés megtétele után máris a fák közé az erdőbe csöppennek, aztán turistaúton célzottan folytathatják a kirándulást, vagy csak céltalanul sétálgathatnak a Hotel 6 hektáros birtokán. A jelen helyzetben ez talán még vonzóbb, vagy fontosabb lehet, mint eddig bármikor. Újra elkezdtünk egyeztetni családi rendezvényeket, lakodalmakat, csoportos kirándulásokat, nagyon bizakodóak vagyunk, úgy tűnik „újra indul az élet”. Mindemellett fokozottan figyelünk a fertőtlenítésre, a higiéniai szabályok betartására, mind vendégeink, mind pedig kollégáink védelmében. Felszolgálóink, szakácsaink, recepcióosok, takarítók, mindenki szűrővel ellátott maszkot, kesztyűt viselve végzi munkáját és fokozottan figyel ezen szabályok betartására.

Farkas Ricsi, vidéki Séf

Köszönöm jól vagyok! Így pedig, hogy ismét a konyhán vagyok még jobban. Az elmúlt két hónap a karantén alatt nagyon nehezen indult magam alatt voltam, de pozitív ember vagyok, és úgy érzem sikerült hasznosan töl-



Remélhetőleg a 100 évvel ezelőtti eseményeknél nem okozhat nagyobb károkat a Magyar gasztronómiának a világjárvány.

Egy biztos, hogy most újra egységre van szükségünk!

Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartósbérlettel
- Távoktatással



Az egyetlen komplex Sous-Vide szolgáltatást nyújtó cég, már 10 éve.

“mások gépeket árulnak, mi segítő kezet nyújtunk”



GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője

Gasztronauta Kft.
info@gasztronautakft.hu
+36 30 885 7535

Komplett konyha kivitelezés
Vákuumtasak nagykereskedés
Vákuumgépek | Szuvid gépek

gasztronautakft.hu | sousvidechef.hu
vakumtasak.hu | vakumgep.hu | szuvid.hu

teni. Tanultam amennyit tudtam, sportoltam és végre főztem magamra és a családomra is. Nálunk az első perctől evidens volt, hogy ezt együtt vészeli át. Így is lett. A Pajta nekünk nem csak egy munkahely, hanem egy család is. Egy az örömünk és egy a bánatunk is szoktam mondani. A termelői hálózatunk szintén stabil, persze a maga szintjén mindenkinek fáj ez a kimaradás, de ahol abbamaradt, ott folytatjuk velük a közös munkát. Szépen lépésről lépésre, Az újranyitást nézve is optimista voltam az esős nyitó napot leszámítva szinte teljes telt-házzal megyünk. Habár ez most kevesebb vendéget számlál, mint normál esetben (szigorúan tartjuk az előírásokat). Szerencsések vagyunk, nagy a teraszunk van merre terjeszkedni. Sőt az étterem melletti mezőt is “vendég térnek” használjuk, ahol mindenkitől messze, nyugodtan el lehet fogyasztani a Pajta Piknik Kosarat. Péntektől vasárnapig tartó nyitjátartással indultunk, de június közepétől már csütörtöktől leszünk nyitva. Nagy az érdeklődés, az ország

minden pontjáról ellátogatnak hozzánk és nyílnak a határok is. Ez nálunk a szlovén és osztrák vendégeket is jelenti, akik remélhetőleg szintén szép lassan visszatérnek. Amit mi csinálunk kreatív élmény gasztronómia és habár sok helyen találkoztam azzal a véleménnyel, hogy erre nem lesz szükség szerintem ez nem igaz. Koncertekre, múzeumokra is ugyanúgy szükség lesz. Élményekre talán még inkább ennyi bezártság után. Az biztos rajtunk nem fog múlni!

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



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Csatlakozz!

A Séfklub sikerei fokozása és hatékonyságának növelése érdekében tagfelvételt hirdet.

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

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

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



www.etrendegyesulet.hu

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet



SZÉNHIDRÁTCSÖKKENTETT TERMÉKEK – CHEF WORKSHOP

Július 6-án folytatódik a Séfklub workshop. Gyűlésünkön bemutatkozik a szénhidrátcsökkentett termékek új generációját jelentő D-life termékcsalád, melyet többéves kutatómunka után a Diabet Trade Kft. a szegedi Gabonakutató Kft. szakértői csapatával közösen fejlesztett ki.

A D-life termékek előnyei, hogy 30%-kal kevesebb szénhidrátot tartalmaznak, mint a hagyományos kenyér- és lisztfélék, fehérjetartalmuk magas, a vércukorszintet pedig kevésbé emelik meg, ezért fogyasztásuk cukorbetegség számára is kifejezetten ajánlott.

Ha felkeltettük a kíváncsiságod és ennél többet szeretnél megtudni a D-life termékekről, akkor nincs más dolgod, mint eljönni a gyűlésünkre, ahol Sente József és Varga Ferenc mutatja be a termékeiket

A rendezvény mindenki számára nyitott, de regisztrációhoz kötött! Regisztrálni a 06-70-394-8771-es telefonszámon, vagy az info(kukac)oldalasmagazin(pont)hu e-mail címen lehet.

A gyűlésre mindenkit szeretettel várnak, melynek helyszíne:
Friedmann ház - Teri néni étterme; 2040 Budaörs, Ifjúság útja 22.

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





SÉFKLUB - ÉVES KÖZGYŰLÉS

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2020. július 06. 14:00 órára közgyűlést hív össze.

A közgyűlés időpontja: 2020. július 06. 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:

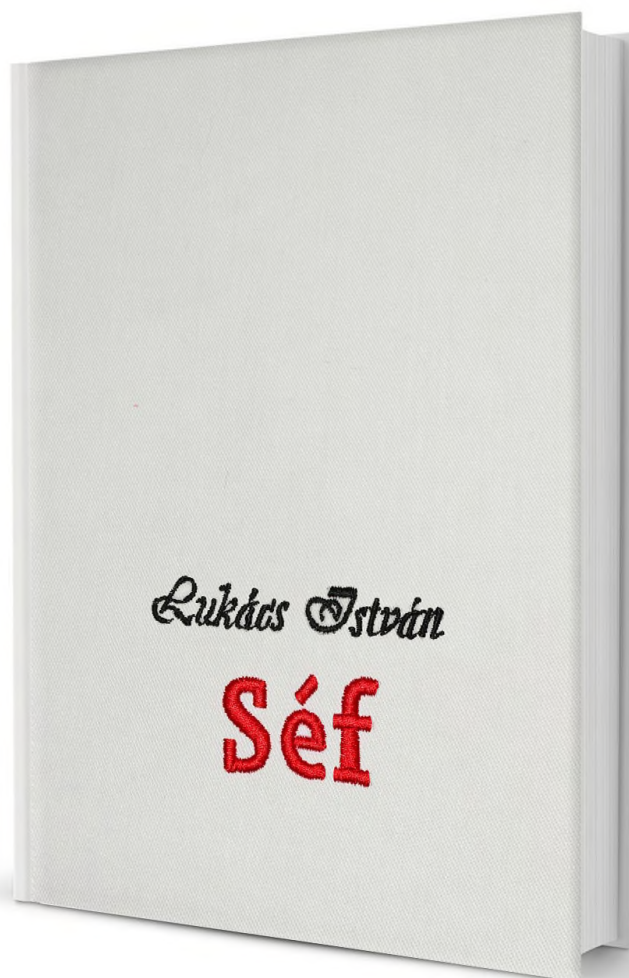
A 2020-as költségvetés ismertetése, elfogadása szavazással.

Egyebek

A Közgyűlésen minden egyesületi tag megjelenésére feltétlenül számítunk! Határozatképtelenség esetén 2020. július 06-án du. 14:30 órára, újra összehívjuk a közgyűlést, mely a jelenlévő tagok számától függetlenül már határozatképes lesz.



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

JOBBA MEGELŐZÉS

Az esetek döntő többségében az együttműködésre törekszünk, ezért az államigazgatás irányába kritikát, észrevételt nem is igen szoktunk megfogalmazni, de most a jövő és tisztánlátás érdekében mégis meg tesszük, mivel úgy érezzük, hogy ez szükséges és építő lehet.

A koronavírus hatását mindenki a saját bőrén érezte, azok meg főleg, akik a turizmusból keresik meg a betevőt. Ezért sem mindegy, hogy a döntéseknél mennyire reális kép alapján mérlegelünk, vagy milyen információk alapján hozzuk meg a végső határozatot. Ebben van nagy szerepe az illetékes hivataloknak, hatóságoknak és különféle állami szerveknek <hiszen a legfelkészültebbeknek ugye nekik kellene lenniük, így a turizmus kapcsán a Magyar Turisztikai Ügynökségnek>, hogy jól időzített és valósnak megfelelő képet adjanak, aminek hatására a döntések igazodnak majd az iparág igényeihez.

A koronavírus okozta rendkívüli jogrend időszaka alatt, az Operatív törzs munkáját segítve mi is, <az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, mint az ebben az iparágban tevékenykedő szakemberek egyik szakmai gyűjtőszervezete> megküldtük javaslatainkat, többször is figyelmeztetve az illetékeseket a probléma nagyságára, komolyságára. Egyben jeleztük, hogy az iparági szereplők (A teljesség igénye nélkül: szállító cégek, szállodák, éttermek, azok személyzete, idegenvezetők, szállásközvetítők, busztársaságok, stb.) hatalmas gondokkal küzdenek, amik azonnali beavatkozást igényelnek/igényelnének. Sajnos ennél többet nem tehattünk, de bízunk a bölcsességben.





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!

Aztán amikor a kollégák és cégek bődületes harcukat vívták a túlélésért, a legnagyobb megdöbbenésünkre az MTÜ az idő alatt pozitív közleményekkel kezdett kampányolni. Hallhattuk, hogy bizony „vannak teltházak szállodák”, és „kecssegető foglalási adatok”. Igaz az egyik kereskedelmi csatornán óvatosan már jelezték, hogy: „ez a teltház, még nem az a teltház”. Ez akkoriban amolyan szerencsemosdatásnak tűnt. Szerintem racionálisan gondolkodva az „ez a teltház”, csak a távolságtartás figyelembevételével, sok helyen az eredeti kapacitás max. harmadára volt érthető abban az időszakban.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Aztán jött a jól megsajtozott Covid kézikönyv, nagyjából akkor, amikor már mindenki felkészült és élesben gyakorolta az új szabályozást. Így tehát joggal gondolhatom azt, hogy a helyzetet nem jól, vagy nem jól időzítve, általában hatalmas késésekkel kezelték, magára hagyva ezzel az iparágat és magára hagyva a döntéshozatalt is. Véleményem szerint <bármilyen is okozza ezt> ez nem helyes a részükről.

Sőt, amikor elkezdtek a Balaton mellett kampányolni, akkor egyenesen úgy éreztem, hogy valamit nem értenek a jelen helyzetben, hiszen sejtettük, ha valahol nem lesz gond, az éppen a Balaton lesz, hiszen a kommunizmus évei alatt megszoktatták velünk, akkori „bölcsek” vezéreink, hogy minden munkásnak jár a Kőbányai világos és egy hét a magyar tengeren.

Aztán tapasztaltuk is, amint a vesztegzárból az ajtókat kinyithatták az emberek, a Balaton megtelt <csak, hogy példát is mondjunk, sok polgármester utcákat, parkolókat záratott le, vagy egyenesen elküldte a turistákat a településről>, visszajelzést adva ezzel, hogy ott vélhetően nem lesz túl nagy a probléma, ha egyszer lehet majd szabadon utazni, nyaralni. Ráadásul ott még csak ekkortájt szokott indulni az igazi szezon, tehát a veszteség többnyire még szezon előtt érte őket. Noha nem kisebbítve a problémájukat. Nekik <az MTÜ-nek> ekkor már az ország más részeire kellett volna a figyelmüket és felületeiket szentelni, minél inkább itthon tartani a lakosság nyaralásra szánt összegeit, ezáltal növelni az állami bevételeket.

Ezt látva, tapasztalva egy előrelátó ügynökségnek például <jól időzítve!> kedvezményekkel kellett volna elérni, hogy a nagy veszteséget elkönyvelő térségek <így például az ország eldugottabb részei, vagy Budapest>, miként tudják a veszteségeiket csökkenteni. Miként lehet a rendezvényeket és konferenciákat mielőbb újra megrendezni, vagy honnan lesz vendégforgalom ezeken a helyeken is? Turizmussal foglalkozó szakemberként abban bízni, hogy a vidék majd önként és nagy számban felmegy Budapestre turistáskodni, az minimum nettó naivság.

Hogy ezt ösztönözzék, adhattak volna <kellő időben és külföldi példára> háromnapis foglalásért negyedik éjszakát, ösztönözve ezzel a hazai turizmus beindítását a nehéz helyzetű térségekben is. Ami még mindig nem oldotta volna meg az iparág problémáit, de legalább javított volna a helyzeten.

Ezzel szemben a sikerpropaganda jött. Örültünk, hogy a <sokszor már a többi régióhoz képest túltölt> Balatonon vannak megtelt, vagy megtelő félben lévő szállodák, a figyelmük szinte csak erre korlátozódott. Még, ha saját maguktól idézve: „ez a teltház, még nem az a teltház”

Hát nem! Ez még nem az, és félek, hogy még egy darabig nem is lesz az, ha mindig csak futunk a problémák után, és igyekszünk ügyes kommunikációval leplezni-, nem pedig ténylegesen megoldani, esetleg megelőzni azokat.

Kíváncsiságból figyelemmel kísértem, hogy a Magyar Turisztikai Ügynökség, vagy annak tanácsadói, esetleg szakértői mikor ébrednek rá, hogy például Budapest turizmusa <a maga bődületes méretével> kulcskérdés az iparág-, a benne tevékenykedő néhány százezer (!) ember jövőjét-, és főleg a gazdasági számokat illetően. Az elejétől láthattuk, a legnagyobb baj bizony ott van. Bizonyára az államkasszából is előbb-utóbb hiányozni fog az ott megtermelt összeg. Ezt felesleges lenne tagadni, még akkor is, ha az illetékesek eddig sikerpropagandával kecsegtették a nagyérdeműt. Persze ezzel csak azoknak tudtak így üzeni, akik nem az iparágban tevékenykedtek, és nem a saját bőrükön érezték a problémát. Viszont, mivel túl nagy volt a különbség a megélt valóság és a szónoklatok között, így szinte borítékolható volt, hogy előbb-utóbb megváltozik majd a kommunikációjuk és az optimista sikerpropaganda után elkezdene majd türelemre inteni mindenkit. Hát úgy érzem az alábbi MTI-s cikk után ez is eljött, íme:

„Még néhány hónapot várni kell, hogy a külföldi vendégek visszatérjenek Budapestre, ezért a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) a belföldi turizmust élénkítené – hangzott el az M1 aktuális csatorna műsorában.

Könnnyid László, az MTÜ vezérigazgató-helyettese a műsorban elmondta, a budapesti turizmus népszerűsítése érdekében új kampányba kezdtek, amely azt hivatott megmutatni, hogy érdemes akár 2-3 napot is eltölteni a fővárosban, hiszen számtalan látnivaló van.

“Budapest egy modern, kulturális és gasztro élményekben gazdag főváros, ahol egyszerre van jelen a modernitás és a tradíció, a hagyományok” – hangsúlyozta, hozzátéve, erre valóban rá kell szánni néhány napot.

Hozzátette, a nemzetközi turizmus összeomlása leginkább a fővárost sújtotta, így egy budapesti látogatás nemcsak a személyes élményeket szolgálja, hanem a helyi vállalkozókat, s rajtuk keresztül a magyar gazdaságot is segíti.”

Eddig a cikk. Hány hónap is kellett hozzá, hogy idáig eljérjünk? Véleményem szerint egy iparágat képviselő szervnek <legyen az bármelyik>, naprakésznek, sőt előrelátónak kell lennie. Hiába a turizmussal kapcsolatos nagy terveink, ha a nagy nemzetközi versenyt nem vesszük tudomásul, így végül lemaradunk. Ne álltassuk magunkat, mindenki ugyanazt akarja, mielőbb visszatérő-, vagy esetleg a korábbinál is nagyobb vendégforgalmat. Ha pedig a tortából mi is ki szeretnénk venni a részünk, akkor ezt meg kell értenünk és a legügyesebbnek kell lennünk. Gundel Károly idézetének egy részével élve: “...Csak akkor lehetsz a legjobb, ha a legjobbakkal veszed fel a versenyt.”

Mi pedig <a tények alapján> nem ezt tesszük, mindig késve reagál(t)unk dolgokra, így máris hátrányban vagyunk a konkurenciánkhoz képest. De kinek jó ez? Miért jó ez?

Végszónak csak remélni tudom, hogy a jövőben a politikai vezetők a saját szakembereire hallgatva, nem válnak, a csak sajátjainak gondoltak áldozataivá. Nagyon veszélyes, ha utóbbiak javaslata nem tükrözi a valóságot. Így volt ez néhány hónapja is... Ezért sokkal jobb lenne a megelőzés.

Mi most is erre szavazunk!

Asztalos István
Főszerkesztő

MTI

Bucalics Zoltán

„a sokoldalú”

Ebben a hónapban egy olyan személlyel készítettem interjút, aki pályafutását szállodában kezdte, majd a kereskedelmi vendéglátás területén-, később pedig a közétkeztetésben is megállta a helyét. Ez a személy pedig nem más, mint Bucalics Zoltán, a Mill Cantin & Cafe konyhafőnök-helyettese. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Bucalics Zoltán

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

51 éves leszek. A nevem szerb-horvát származásra utal, de mindig is Magyarországon éltem. Huszonkilenc éve nős vagyok, boldog családban élek. Két nagy lányom van, egy harminc és egy huszonhárom éves, akikkel jelenleg egy helyen lakunk.

Jelenleg a Mill Cantin & Cafe konyhafőnök-helyettese vagyok, hamarosan nyitjuk a másik irodaházi éttermünket, aminek elvállaltam a konyhafőnöki szerepét.

■ HOGYAN INDULT A PÁLYÁD?

Előbb az Ecseri úti iskolába adtam be a jelentkezésemet, ahová nem vettek fel, így végül a Huba utcai iskolába kerültem, ahol elvégeztem a szakmunkásképzőt. Igazából ezt nem is bánom, mert utólag kiderült, sokkal komolyabb képzést kaptam, mint, ha a szakközép-

ben végeztem volna. Gyakorlaton a Gellért szállóban voltam, a nagy ősöknél. Ők pár év alatt belénk verték a szakmát.

■ KI VOLT A MESTERED?

Wilder Miklós volt a tanulófelelősöm, aki egyébként nem régen ment nyugdíjba. Utoljára Sэфhelyettese volt a Hungáriának, a Danubius berkein belül, és milyen érdekes a világ, pont én jelentkeztem a helyére. A pozíciót ugyan nem én töltöttem be, mert megoldották házon belül, mindenesetre érdekesnek találtam, hogy hajsza! híján én követtem a mestere-met.

■ A CSALÁDBAN VOLT VALAKI, AKI A VENDÉGLÁTÁSSAL FOGLALKOZOTT?

Nem volt előttem olyan személy a családban, aki a vendéglátásban tevékenykedett volna. A szüleim mégis támogattak, mikor bejelentettem, hogy hajószakács akarok lenni. Nem tudom ez honnan jött, de ha bárki megkérdezte én mindig azt válaszoltam, hogy hajón szeretnék főzni. Így végül ezt a pályát választottam.

■ SIKERÜLT HAJÓSZAKÁCSNAK LENNED?

Nem, az valahogy mindig kimaradt az életemből. Ez az álmom sajnos nem valósult meg.

■ A TANULÓIDŐSZAKODAT KÖVETŐEN MERRE MENTÉL TOVÁBB?

Egy évet még maradtam a Gellértben, majd a magasabb fizetés ígérete miatt a maszekvilág felé fordultam, amit lehet nem kellett volna. Később aztán erre rájöttem, így visszakerültem a Hotel Wien-be, onnan soroztak be katonának. Katonáság után pedig egyik katonatársam, a vásárvárosban a Hotel Expo-ba juttatott, ami akkoriban az Astóriához tartozott. Az ottani séf rövid időn belül nyugatra ment dolgozni, és engem kértek fel, hogy vállaljam el a konyhafőnöki pozíciót. Na, ott aztán megtanultam dolgozni, aki tudja mi volt a kilencvenes években a vásárvárosban, az sejti mire gondolok.



Képünkön: Bucalics Zoltán

„...A CSIPESZ ÉS A MIKRO ZÖLDSÉG, SZINTE ELENEDHETETLEN KELLÉKKÉ VÁLT, MINDENKI A FINE DINING-OT AKARJA, DE EGY EGYSZERŰ SERTÉSPÖRKÖLT <ÖTVEN, VAGY SZÁZ KILÓBÓL MEG PLÁNE> NEM MEGY. HOVÁ VEZET MINDEZ?...”

■ MEKKORA ADAGSZÁMBAN GONDOLKODTATOK?

Minden évben négy nagyvásár volt, így a kiállítók tömkelegére, a csoportok által pedig napi több ezer főre főztünk, a szendvicsek, hidegtálak a pavilonokba szintén naponta több ezer főre készültek, és akkor még ott volt az önkiszolgáló étterem is, aminek szintén meg volt a maga nem kis forgalma.

■ EZ MIND A KONYHÁDRÓL MENT KI?

Igen az „A” épületben volt egy nagy központi konyhánk, ahonnan termeltünk a napi több tízezer adag ételt. Ezen felül volt a Hotelben egy befejező snack bár, ahová az alapokat szintén mi adtuk, de a befejezés már helyben készült. Így teltek a dolgozós hétköznapijaink. Mivel nem volt mese, ha munkáról volt szó, ott tanultam meg <és persze a Gellértben> azt a fajta odafigyelést, pontosságot, amit a mai napig használok a munkám során.

■ A GELLÉRT MIT ADOTT EHHEZ?



A munkához való hozzáállást és munkaszeretetet. Akkoriban minden más volt. Emlékszem megvolt a szakmunkásvizsgám csütörtökön, majd hétfőn már élesben dolgoztam. Wilder úr egyből betett a húsosba, hogy „Na, fiam, mától ez a te pályád” és nekem ott helyt kellett állnom. Ráadásul akkoriban még nem volt bontott, vagy vákuumcsomagolt áru, hanem megjött a félsertés és a negyed marha, amit mi bontottunk szét és azt osztályoztuk részeire a csoportok igényeinek megfelelően. Aztán innen indulva lehetett a konyhai hierarchián keresztül lépkedni előre. . Jó lenne, ha sokan ma is megtapasztalhatnák ezt.

■ MIBEN VOLT MÉG MÁS AZ AKKORI VENDÉGLÁTÁS?

Hogy mást ne mondjak, a pincérek szmokingban, fehér kesztyűben dolgoztak, angol-, vagy

tálszervízzel... Nagyon más világ volt, komolyan összetartott a brigád. Minden nap végén együtt mentünk, szakácsok, pincérek legurítani egy sört, ahol mindig kiértékeljük a napot.

■ A KONYHAI HIERARCHIA MENNYIRE HIÁNYZIK A KONYHÁKRÓL?

Abszolút. Akkoriban komoly írott és íratlan szabályok voltak életben, de cserébe katonás rend is volt. Olyanra is volt példa másodéves koromban, mikor a munkatársam, aki

egy évvel előttem befejezte a tanulmányait, őt már nem tegezhettem, „segéd úrnak” kellett szólítanom. Még akkor is, ha a munkán kívül haverok voltunk. A konyhán nem lehetett tegeződni, a séfre meg szinte ránézni sem mertünk. Ennek ismeretében elkészerít, amit ma látok a konyhákon, jó lenne, ha több mindent át tudnánk menteni a múltból.

■ AKKOR ITT TESZEM FEL A KÉRDÉST, A MAI KOLLÉGÁKRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Meg kellene nekik tanulni a szakmai alázatot és persze jó lenne, ha tudnának az alapanyaggal bánni. Legyen szó akár csak egy répáról, vagy egy zellerről, iszonyatos pocskékolás megy. Régen nem volt ilyen, mert annak komoly következményei lettek volna. Ráadásul az előkészítetlen és egyben érkező alapanyagokat maradéktalanul fel kellett tudni használni. Nagy tudás volt ez.

Ezen felül úgy érzem, hogy a legtöbbször nem érdekli a szakma, ha pedig valamelyik mégis

tud valamit, akkor úgy el van szállva magától, mint a győzelmi zászló. Egyszerűen nincs alázat bennük, a kollégáik felé pedig főleg. A csipesz és a mikro zöldség, szinte elengedhetetlen kellékké vált, mindenki a fine dining-ot akarja, de egy egyszerű sertéspörkölt <ötven, vagy száz kilóból meg pláne> nem megy. Hová vezet mindez?

■ KORÁBBAN AZÉRT A SZAKMA IS MÁSKÉPP MŰKÖDÖTT.

Ez így igaz. Sokkal többen is dolgoztak a konyhákon, így volt idő foglalkozni a tanulókkal, de megvolt a konyhai hierarchia is, aminek legfelső szintje mindenki számára elérhető cél és kötelező küzdelem volt. De a létszámnak köszönhetően a konyhai munkavégzés és az ételek is mások voltak. Például egy hét elemből álló és hét féle technológiával készülő párizsi köretet heten tálaltak ki. Míg ma meg már nem biztos, hogy egyáltalán van hét ember a konyhákon,



annyira lecsökkent a személyzet létszáma. Igaz, az alapanyagellátás is sokkal tematikusabbá vált, de attól a munka még ugyanúgy munka. Amikor a Hélia szállóban kezdtem dolgozni, negyven fő volt a konyhai személyzet, mikor eljöttem már csak húsz. Sajnos ma már <kis túlzással> legfeljebb két ember van a konyhákon, hogy ne kelljen sok munkabért kifizetni, a minőségkövetelmény pedig ugyanaz maradt. Nem jó arány ez így. A legtöbb helyen a központosítás és az ételek leegyszerűsítése a cél, amivel megbirkózik egy frissen felszabadult munkatárs is, de a szakmaiság ettől sokkal komolyabb műfaj szerintem.

■ IGAZAD LEHET, MERT AZ ÉTELEK IS LÁTVÁNYOSAN LECSERÉLŐDNEK.

Gondolj csak bele, hogy a mi időnkben még vízgőz felett, ráadásul tojásból készült a parfé, majd azt fagyasztottuk, hogy elkápráztassuk a vendégeket vele. Ma már ilyen nem találsz, hiszen jön a mirelites kocsi és hozza a növényi alapanyagokból és ki tudja mikből készült készterméket. A különbséget csak az érti meg, aki kóstolta mindkettőt.

De az éttermi rendszer is más volt. Hiszen, ha egy mai étlapot megnézel, akkor minden frissen készül, akkor állnak neki, amikor a vendég megrendelte az ételt. Míg régebben a reggeli műszak felfőzte az ételeket az ebédhez, amit mondjuk kettőig frissen el is adtak. Majd jött a délutános műszak, aki újra lefőzte az ételeket a vacsorához. Ha pedig valami elfogyott, akkor kimondták, nem akarták tákolva pótolni azt.

■ VISSZA LEHETNE ÉPÍTENI EZT A FAJTA A SZAKMAISÁGOT?

Nagyon komoly szabályzókkal még igen. Ma még rendelkezésre áll a tudás és rengeteg





„AKI NEM ÉRT HOZZÁ, AZ TISZTELJE AZT, AKI ÉRT HOZZÁ, ÉS AMI MÉG NAGYON FONTOS BÍZZON BENNE.”

olyan alapanyagunk van, amik színessége által újra a világ elitjébe helyezhetnénk magunkat. Elég csak idesorolni a halat, vadat, gabonákat, zöldségeket. Ezek ízei mind a világ elitjébe valók.

■ A KONYHAI ALAPANYAGOK MENNYIT VÁLTOZTAK, MENNYIRE BESZEREZHETŐK?

Ez annyira hatalmas lufi, és annyira sok lyuk van rajta, hogy lehet ezt is és lehet azt is válaszolni rá. Még úgy is, hogy mindkét válasz helyes legyen. Az alapanyag nagyon jó minőségben, nagyon jó helyről beszerezhető, így a szakács és a vendég oldaláról nézve ez örömkeltő, ugyanakkor a tulajdonosi oldalról ezt nem tudják rentábilissá, eladhatóvá tenni, így tehát a dolog nehézkes lesz, mivel valamelyik oldal elképzelései sérülni fognak. Ha meg kiírjuk a valódi árat, akkor meg a vendég néz egy nagyot, hogy mit akarunk mi. Valamint rengeteg olyan alapanyag érkezett meg az árverseny hatására az országba, amik olcsók ugyan, de azt sem tudjuk honnan jöttek és miből állították ezeket elő. Ennek hatására a minőség nagyot romlott.

■ AZ ÉTLAPOKKAL MENNYIRE VERJÜK ÁT A VENDÉGET?

50-50 százalék. Sokszor kénytelenek vagyunk átverni azzal a vendéget, hogy mi is beszerzünk olcsóbb termékeket, bár igazából ezt átverésnek sem igazán nevezném, hiszen a

jelen jogszabályoknak ezek legtöbbször sajnos megfelelnek. Mégis, mi tudjuk és látjuk, hogy az az alapanyag bizony nem olyan, mint amilyen volt mondjuk pár éve. Aztán van sok étterem, amelyik ugyanezeket adja, csak lelkiismeret-furdalás nélkül és sokkal drágábban.

■ A BESZÁLLÍTOTT ALAPANYAGOK MENNYIRE KISZÁMÍTHATÓ MINŐSÉGET KÉPVISELNEK?

Kétszer ugyanaz nem jön. Ha pedig mégis, akkor sem biztos, hogy mondjuk, egy rizs ugyanúgy viselkedik főzés közben, pedig ott a mennyiség és a technológia adott. Ez nekem azt jelenti, hogy sokszor már a gyártó sem ugyanazt teszi az adott csomagolásba.

Ezen felül nem egyszerű a beszállítókkal sem. Annyi beszállító van már, és mindenki hirdeti, hogy ő a legjobb, pedig a gyakorlatban kevés a sofőr és kevés a személyzet. Nem tudsz velük kommunikálni sem.

Sajnos ez általános probléma.

■ MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Többször főztem a FBI magyarországi igazgatójának. Két rendezvényt is csináltam már, ami nagy kihívás és élmény volt. Komoly biztonsági intézkedések voltak életben, sőt süketszobában is tálaltam már nekik, nagyon komoly élmény volt ezt megélni.

■ TE MÁR INKÁBB AZ IDŐSEBBEK TÁBORÁT ERŐSÍTED, ÍGY MUSZÁJ MEGKÉRDEZNEM, HOGY MILYEN MUNKAHELYET KERESNI ÖTVEN ÉVES KOR FELETT?

Katasztrófa. Lehetsz te a Ramsey tudásának triplájával is felvértezve, még ki sem próbálnak. Sőt el sem jutsz arra a

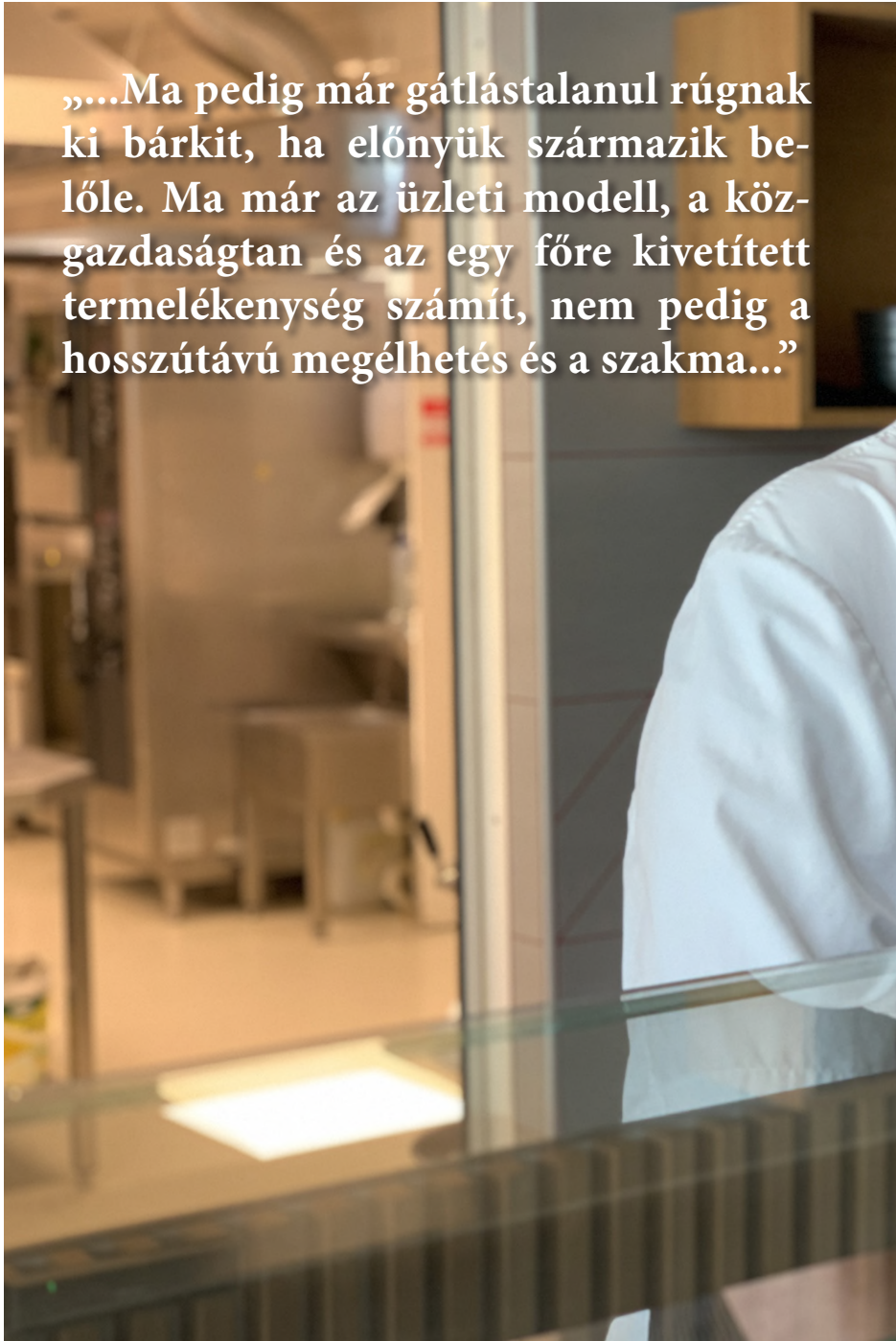


szintre, hogy egyáltalán személyesen találkozz velük, mert az önéletrajzod egyenesen repül a kukába. Jó, ha tízből egy meghallgat. Ez még akkor is így van, ha legtöbbször megeszed a személyzetet a konyhájukon. Sajnos ők konkurenciát látnak benned, így széttépik az önéletrajzod.

De ott van például a Frici példája, aki váltott, mert nem akarták a tudását megfizetni. Pedig a legtöbben hozzá hasonlóan „tépik a gyeplőt”. Az idősebb szakácsoknak ugyanis van egy betegsége, mégpedig az állandó megfelelési kényszer, ami főleg érzékenyen érinti őket, hiszen ezt nevelték beléjük, nekik kötelező volt megfelelni az elvárásoknak. Ebből alakul ki a gyomorfekély, az alkoholizmus, ugyanis a stressz valahol visszaköszön. Én is átéltem már, hogy jelzett a szervezetem, előbb itt szúrt, később meg magas volt a vérnyomásom, aztán elmentem orvoshoz, aki mondta, hogy ez stressz, és javasolta, hogy váltsak életmódot. A fiatalok ma már kevésbé élik ezt át, ők félvállról vesznek dolgokat, ha például megsértődnek munkaidőben, gond nélkül hazamennek.

■ AZ IDŐSÖDŐ SZAKÁCSOK ELHELYEZKEDÉSI PROBLÉMÁJA MENNYIRE ÁLTALÁNOS?

Teljes mértékben általánossá vált. Sajnos nem veszik már őket komolyan, és nem is akarják megfizetni a tudásukat. Kicsit olyan, mintha negyvenöt éves korig számolnának csak velük. Persze, igazuk lehet abban, amiket én is hallottam már indokként, hogy „lassabban mozognak”, vagy „nem olyan fittekek már”, esetleg „leragadt a régi dolgoknál és nem tudja az újat”. Még ebben is lehet valami, de azt



„...Ma pedig már gátlástalanul rúgnak ki bárkit, ha előnyük származik belőle. Ma már az üzleti modell, a közgazdaságtan és az egy főre kivetített termelékenység számít, nem pedig a hosszútávú megélhetés és a szakma...”

ne felejtsük el, hogy az idősebb szakács, ha bemegy a konyhába, akkor a rendelkezésre álló alapanyagból biztos kézzel készít kiváló ételeket. Míg a mostani nemzedék még azokat sem tudja megfőzni, ami az alapokhoz szükséges lenne.

■ MEKKORA MUNKAERŐHIÁNY LESZ A JÖVŐBEN?

Szerintem már most kisebb a kínálat. Sokkal szűkebb lesz a piac, mivel sokan elhagyták a pályát, még a jók is abbahagyták, vagy elmentek külföldre. Ezért pedig a munkaerőhiány csak fokozódni fog a jövőben.



■ MIBEN MÁS EGY SZÁLLODA, VAGY EGY KÖZÉTKÉZTETÉS, MINT MONDJUK A KERESKEDELMI VENDÉGLÁTÁS?

A Hélia szálló után nagyon kerestem azt a szociális hátteret, munkastílust, amit egy ilyen cég ad, de ilyet nem igen találni, esetleg egy másik szállodában. Aztán jött a jelenlegi munkahelyem, ahol klasszikus közétkeztetési beosztás van, állandó délelőtt dolgozunk. Így minden este, minden ünnepnap, minden hétvége szabad, ezen felül karácsonykor három hetet vagyok otthon, úgyhogy nem olyan rossz. Ráadásul a munkahelyi étkeztetés akkorát fejlődött, hogy szinte már négycsillagos büfét kell adnunk. Naponta főzzünk ezt a szintet, ráadásul bődületes mennyiségben. Nagyon gyorsan és nagyon sokat kell értékesítenünk, így ebbe bele kell tanulni, itt nagyon sokan elvéreznének, ha ebbe belekóstolnának. Viszont fizetésben már nincs, vagy nem nagy a különbség.

■ A SZÁLLODÁS MÚLTBÓL NYERT TAPASZTALAT MENNYIRE SEGÍTI A

KÖZÉTKÉZTETŐEI MUNKÁD?

Sok mindent át tudok ültetni belőle és most főleg a precíziségre, munkaszervezésre

gondolok. A tempó már egy egészen más kérdés.

■ AZ ELMÚLT ÉVEK ALATT ÁTALAKULT A VENDÉGLÁTÁS?

Az is jó kérdés, hogy a szakmának melyik része változott meg? Mert a szállodaipar a korábbi poshadt víz állapotához képest nagyon sokat erősödött, mert ugye elkezdtek fejleszteni. Kellett ez, de sajnos nagyon sok vesztese volt az átalakításnak.

■ HÁNY ÁTALAKULÁST ÉLTÉL MÁR MEG A PÁLYAFUTÁSOD SORÁN?

Ha csak a rendszerváltást-, a kapitalizmust, majd a mostani helyzetet számolom, akkor az minimum három, de ennél lényegesen több dolgot kellett már megélnünk és alkalmazkodnunk hozzá. Bízom benne, hogy előbb-utóbb egy kiszámíthatóbb, csendesebb időszak következik majd.

A honvédség ideje alatt iszonyatosan komoly rendezvényeket csinálhattunk meg, melyek során tényleg csak az emberi fantázia szabott határt az ételeknek. Szép időszak volt ez. Akkoriban a pénz nem számított. Azt megették, vagy megitták, míg ma már csak az számít, mennyit tudnak belőle meglovasítani. Ma már sajnos mindent a pénz ural, így olyan képtelen helyzet is előállhat, hogy egy zsíroskenyérre nem jut pénz ugyanazoknak, akiknek korábban a libamáj, vagy a friss pisztráng sem volt drága. Ennyit változott a világ és mindent lehúztak egy tollvonással.





„azt ne felejtsük el, hogy az idősebb szakács, ha bemegy a konyhába, akkor a rendelkezésre álló alapanyagból biztos kézzel készít kiváló ételeket. Míg a mostani nemzedék még azokat sem tudja megfőzni, ami az alapokhoz szükséges lenne...”

ról, ma pedig csak a létszám számít, sokszor azt sem tudják, egy-egy kollégának mi a neve. Míg régen, ha valakit leépítés miatt elküldtek, akkor is igyekeztek a lelkére hatni, hogy nem vele volt a baj, sőt búcsúbulit szerveztek neki. Ma pedig már gátlástalanul rúgnak ki bárkit, ha előnyük származik belőle. Ma már az üzleti modell, a közgazdaságtan és az egy főre kivetített termelékenység számít, nem pedig a hosszútávú megélhetés és a szakma.

■ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL MIT GONDOLSZ?

Amennyire tőlem telik követem őket. Az Étrend Egyesületnek vagyok tagja, a havi workshop-okat és a versenyeket nagyon jó dolognak tartom. Ezen felül jó azt látni, hogy sok információt kapunk felőlük.

■ MILYEN A MUNKAADÓKRÓL ALKOTOTT KÉPED?

Nagyon sokan túlnőtték magukat és már nem látnak teljes mértékig reálisan. Valamint sokan elmentek a sznobizmus irányába. Bejöttek a befektetők, akik éttermei ugyan jók, de megközelíthetetlenek és ráadásul nem is a magyar emberek igényeiről szólnak. Igaz, nagy arányban elmaradnak a magyar vendégek igényei az általánostól.

A tulajdonosi kör sajnos a legtöbb esetben úgy gondolja, hogy ha fizetést ad valakinek, akkor azon uralkodhat is. Szerintük visszakérültünk a rabszolgaság időszakába. Egyre mélyebre süllyedünk, és nagyon személytelenné válik az iparágunk. Régen egy közösség voltunk, akik megemlékeztek egymás születés-, vagy névnapjáról,

■ MI A VENDÉGLÁTÁS LEGNAGYOBB PROBLÉMÁJA?

A tisztelet és a megbecsülés hiánya. Aki nem ért hozzá, az tisztelje azt, aki ért hozzá, és ami még nagyon fontos bízson benne. Egyben, aki hozza neki a forgalmat, vagy termeli a pénzt, azt becsülje meg. És ez nem csak pénzügyi megbecsülés kérdése kell legyen. Sokszor egy jól elhelyezett mondat, vagy a nap végén egy pohár sör közbeni beszélgetés mindennél többet ér.

■ A JELENLEGI OKTATÁST HOGYAN ÉRTÉKELED?

Elég nagy a baj, de talán most mintha lenne némi változás. Fontos lenne, hogy ne csak a lexikális tudást követeljék meg a tanárok, hanem keltsék fel a diákok érdeklődését apró történetekkel, humorral. Ma már ez roppant fontos lenne, egyben ez módszertani kérdés is egyben.

■ MIT ÜZENSZ A JÖVŐBE?

Csak az menjen szakácsnak, aki végig akarja járni az utat, mert ezt csak úgy érdemes. Mindenkinek meg kell élni a szakma különböző állomásait.





■ MILYEN TERVEID VANNAK A JÖVŐRE NÉZVE?

Balaton mellett Somogyban, Siójuton van egy kis szőlőnk, egy kis házikóval (Siojuti Roxy vendégház - www.facebook.com/roxyvendeghazsiojut), Roxy lányommal oda szervezünk borvacsorákat, csapatépítő tréningeket, rendezvényeket. Ez lenne a jövőnk, így bízom benne, hogy sikerül ezt előbb-utóbb felépítenünk. Egyelőre nem tudok kettészakadni, de bízom benne, hogy egyszer sikerül csak azzal foglalkoznom. Igaz ahhoz meg kell hozni a döntést, hogy oda költözzünk, ugyanis azt Budapestről működtetni nem lehet.

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Hát mit lehet üzeni? Mindenki nyugodjon le egy picit. Valamint, hogy tartson ki a végsőig. A közösségnek pedig, hogy tartsunk össze és a rég nem látott kollégát is ismerjük meg.

Én ezúton köszönöm, hogy a rendelkezésemre álltál, és kívánom, hogy minél előbb sikerüljön a kis rendezvényházatokat megnyitni. Ehhez kívánok még jó egészséget.

AI

Robotséfet tanítottak meg omlettet készíteni kutatók

Mérnökök egy csoportja megtanított egy robotot omlettet készíteni egészen a tojások feltörésétől az elkészült étel tányérra helyezéséig, és még azt is sikerült elérniük, hogy jó ízű ételt készítsen.

A Cambridge-i Egyetem kutatói, akik a Beko háztartásigép-gyártó céggel együttműködve gépi tanulást használtak a robot kiképzéséhez, az IEEE Robotics and Automation Letters című folyóiratban mutatták be eredményeiket, amelyek online is elérhetők lesznek a virtuális IEEE nemzetközi robotikai és automatizálási konferencián (ICRE2020) - olvasható az egyetem honlapján.

A sci-fi írók, futuristák és tudósok évtizedek óta áhítoznak robotséfre. A mesterséges intelligencia fejlődésével különböző cégek építettek már prototípusokat, de egyik sem került kereskedelmi forgalomba, és képességeik elmaradnak az emberek kulináris jártasságától.

„A főzés nagyon érdekes probléma a robotika számára, mivel az emberek soha nem objektívek

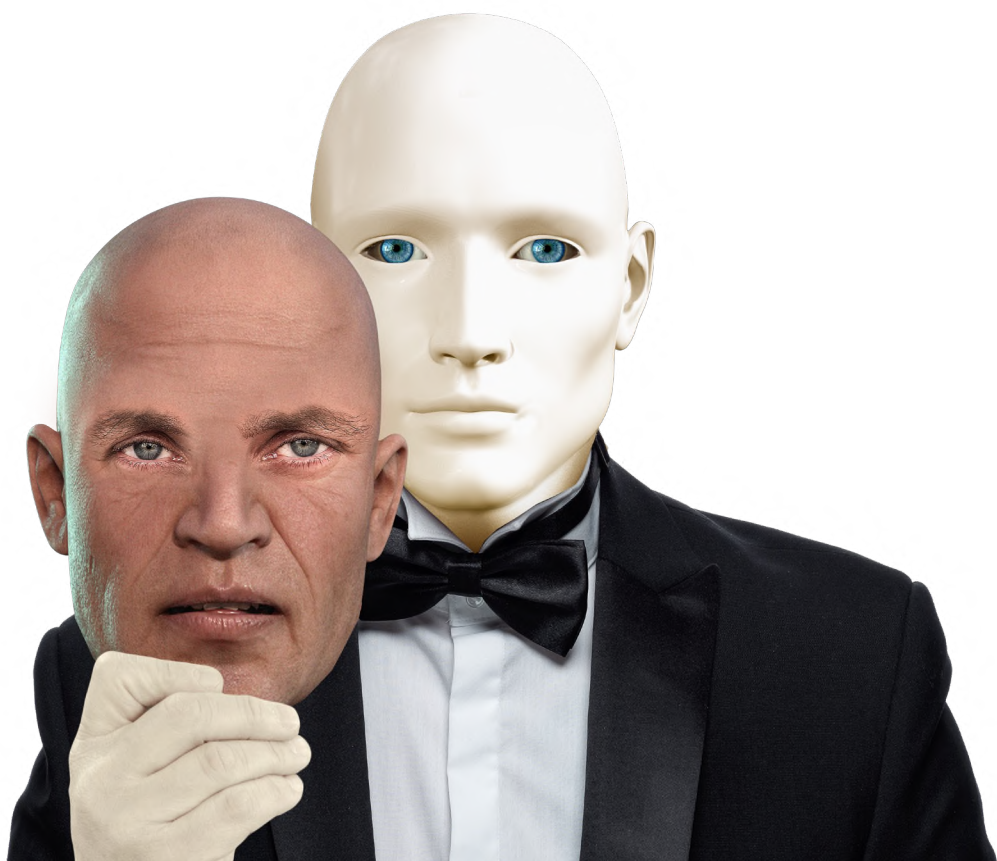
teljesen, ha ételről van szó” - mondta Fumiya Iida, az egyetem mérnöki karának kutatója, a tanulmány vezető szerzője.

A kutatók szerint kihívás megtanítani egy robotot étel előkészítésére és elkészítésére, mivel a robotkezelés, a számítógépes látás, érzékelés és az ember-robot interakció komplex problémáit kell megoldani hozzá. Ráadásul az ízlés személyenként különböző - a főzés egy minőségi munka, míg a robotok általában mennyiségi feladatokat végeznek el.

A tojásételek, de különösen az omlett elkészítése mindig is a kulináris jártasság tesztjének számított. „Az omlett egyike azon ételeknek, amely könnyen elkészíthető, de nehéz jól elkészíteni. Úgy gondoltuk, ideális próbája lesz, hogy javítsuk a robotséf képességeit, az ízt, az állagot és a megjelenést” - magyarázta Iida.

„Az elkészített omlett jóízű volt, jobb, mint amire számítottunk” - tette hozzá Iida.

OPH/Fotó: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!*

40-45 százalékos visszaeséssel számolhatnak a szállodák idén

A szállodai korlátozások feloldása után a vidéki szálláshelyek zöme, ha teheti, azonnal újraindítja szolgáltatásait, egyes szállodaláncok azonban nem minden egységet nyitnak meg, a nem üzemelő szálláshelyeken – az átmenetileg visszaeső kihasználtság mellett és esetenként a megnyert Kisfaludy-támogatásoknak köszönhetően – felújítást végeznek a tulajdonosok – írta a BDO Magyarország könyvvizsgáló és tanácsadó vállalat.



Megjegyezték, hogy a hatósági korlátozás feloldása után a szállodákban még hónapokig nem éri el a foglaltsági szint a szezonra jellemző értéket, a külföldi vendégkör nagyon lassú felépülése mellett a szektor éves szinten a foglaltság 40-45 százalékos visszaesésével számolhat.

Júniusban a vidéki szállodák 20-50 százalékos foglaltsága várható, 50-60 százalék fölötti mutatót júliusban és augusztusban is elsősorban a Balaton-parti, más tóparti, termál régiókban, illetve nagyobb vidéki városokban található szállodák érnek el.

Budapesten az elmúlt évtizedben 85 százalék felett volt a külföldiek aránya, ezért a fővárosi kereskedelmi szálláshelyek töredéke van nyitva, a nemzetközi légitársaságok helyreállításával érhető csak el a korábbi foglaltsági szint. Az STR globális szállodaiipari adatszolgáltató előrejelzése a 2020-as év egészére a budapesti szálláshelyeken

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

Több mint 56.000
oldalmegtekintés havonta!



a kereslet több mint 40 százalékos, míg a foglaltság csaknem 45 százalékos visszaesésével számol. Az átlagár mértéke eközben mintegy 20 százalékkal csökkenhet majd. Ezzel egyidejűleg a szállodaépítési és -átadási „láz” is lassul a fővárosban: a korábbi évi 4-5 százalékos szobakínálati növekedést 2-3 százalékos, majd 2022-től, a folyó projektek kifutásával és újak késleltetett megvalósulásával ennél is alacsonyabb növekedési ráta követheti a BDO szerint.

MTI/Pixabay



A munka nem áll meg, feladatok célok, mindig vannak!

Nem tudom mikor és hogyan indul be az élet, de nem is szabad most ezt várni, egyszerűen menni kell és nyomni ezerrel. Feladataim célcsoportja nem csak magán vagy szakemberek, de a forgalmazó, vagy fejlesztő cégek is.

Most erről a területről szeretnék néhány értékes információval szolgálni nektek.

2020. márciusában felkérést kaptam egy Szlovák – Magyar cégcsoporttól egy ÚJ lisztkeverék tesztelésére, mely nem csak a GLUTÉN

mentességet, de az egészséges életmódot is kiemelten preferálja. Mivel számos kényelmi termék jött már ki, illetve kerestek meg vele a piac szereplői, első nekifutásra nem is figyelttem fel rá. Amikor az összetételt is megkaptam, majd a termékfejlesztőkkel egyeztettem, csak akkor tudatosult bennem, hogy ez valóban egy ÚJ termék és még senki nem csinálta eddig. A kíváncsiságom egyre nagyobb lett, így nekiláttam és elkezdtem kutakodni, utánajárni, hatósági és valós-hiteles

szakvéleményeket is begyűjtve olvasni tanulni. Amit találtam, megdöbbentő, hihetetlen jó, és egyre jobban tetszett a termék, vagyis ez a feladat.

A kapott lisztkeverék nem csak mint alapanyag kiváló, de a benne szereplő összetételben van egy úgynevezett CBD , mely egészségre gyakorolt hatásáról már egy egész irodalmat olvashatunk.

„A CBD a kannabidiol (cannabidiol) rövidítése, ami a kannabisz növény egyik hatóanyaga.

A jelentős terápiás előnyökkel rendelkezik. A CB-t úgy tartják számon, mint orvosi kannabisz.”

Használják:

- Epilepsziás rohamokra
- Fájdalomra
- Gyulladásra
- Hányás hányingerre
- Szorongásra
- Depresszióra





És ez még csak töredéke annak, amire kiválóan megfelel.

A félre értékek miatt nyilván én ebben nem vagyok illetékes így sokat nem is írnék róla, függetlenül attól, hogy maximálisan hiszek a gyógynövények erejében.

Talán még érdemes megemlíteni, hogy A Magyar Orvosi Kannabisz Egyesület által bevizsgált termékről van szó.

Most, hogy egészségem romokban hever, és ennyi mindent átolvastam egyre jobban érdekelt mit tud, és én mit tudok majd belőle elkészíteni. Ne vártam csodát, hisz a hétköznapi emberek nyelvére lefordítva, első körben a kenyér és a bagel volt a tesztjeim alapterméke. Mára már örömmel számolok be arról, hogy a Mindenmentes Főzősuli konyhájában a Can Santé kenyérliszt keverék első tesztelése befejeződött.

Íme, gondolat az eredményről:

A kapott lisztkeverék magas CBD tartalommal bír. Tapintásra kellemes, selymes, egységes keverék. A receptúrát követve készítettem néhány terméket. A ráírt arány pontos, kezdőknek érdemes követni, betartani. Én egy kicsit megcsavartam, alávetettem, főzésnek, forrázásnak, szárításnak és járulékos anyagokkal is dúsítottam. Készítettem hagymás fűszeres kenyeret és mézes magvas bagelt.

Más lisztet hozzá tenni nem érdemes, csak magunkkal babrálunk ki. Pihentetési időt betartottam, de ha te gm kovással, vagy élesztővel dolgozol, érdemes hosszabb időt adni.

A sütés esetében a légkeverést is jól tolerálta, bár én a kemencét díjazom jobban. A sütési idő és hőmérséklet megfelel a receptben feltüntetettnek, ám érdemes a saját sütőre, tapasztalatra koncentrálni. A késztermék pihentetése a megszokott minimum 4 óra, addig nem érdemes felszeli, az utifűmaghéj had szelőlözzön. Viszont ezután vigyázz, mert kellemes meglepetés ér! Csodás szerkezet laza, könnyű, buborékos, még az alap receptúra, vagyis az önálló készítmény esetében is. Szeletelése könnyű, rugalmas egységes a tartása. Ne, repedezik, nem morzsálódik. Járulékos anyagból elbírja súlyának megközelítőleg 10% át, így adhatsz hozzá olajos aszalt paradicsomot, sonkát, kolbászt, olívabogyót... Íze kellemes, semleges, te ízesítheted, vagyis nem utal egyik magliszt intenzív ízére sem.



Hogy magyarországi forgalmazása mikor és hogyan indul be, ezt majd a cég képviselői jelzik a közösségi oldalakon, én a biobolt-os és webshop-os forgalmazásról tudok. Bárhogy is történjen, szívből gratulálok a fejlesztőknek és bátran ajánlom minden kedves sorstársamnak! A teszt folytatódik, és hamarosan jövök a desszertekhez készített lisztkeverékek eredményével is.

www.mindenmentesfozosuli.hu



A DIÁKOK IS CSAK MUNKASZERZŐDÉSSEL FOGLALKOZTATHATÓAK

A diákok foglalkoztatásánál is írásban megkötött munkaszerződésre van szükség, amelyben meg kell határozni az alapbért és a munkakört, ezen felül célszerű, de nem kötelező rögzíteni a munkaviszony időtartamát, a munkavégzés helyét és a napi munkaidőt – mondta az Innovációs és Technológiai Minisztérium (ITM) parlamenti és stratégiai államtitkára kedden Budapesten sajtótájékoztatón.

Schanda Tamás emlékeztetett, hogy a Munka törvénykönyve szerint a 16 évesnél idősebbek vállalhatnak munkát, a szabály alól kivételt képez az iskolaszüneti munka, mert ebben az időszakban a 15.

életévüket betöltötték is dolgozhatnak. Felhívta azonban a figyelmet, hogy a 18 évesnél fiatalabb diákok munkába állásához szükség van a szülők írásos hozzájárulásához is, ebben az esetben a munkáltató és a diák között létrejött munkaszerződés csak a szülői hozzájárulással együtt érvényes.

Az államtitkár elmondta, a diákok foglalkoztatásánál is érvényes a minimálbér és a garantált bérminimum: amennyiben a tanuló napi nyolc órát dolgozik, akkor havonta legalább bruttó 161 ezer forint, ha középfokú végzettséget vagy szakképzettséget igénylő munkát lát el, akkor pedig bruttó 210 600 forint illeti meg.

Közölte, a munkáltatónak a munkaviszony kezdetét a Nemzeti Adó- és Vámhivatal felé is jeleznie kell, a bejelentést a diákok az elektronikus ügyfélkapun ellenőrizhetik..



MTI/kép:pixabay



JOGHURTTORTA, KARAMELLIZÁLT SÁRGABARACKKAL

A barackot felkockáztam, de néhány karikát is vágtam belőle, a tetejére és a 2 evőkanál nádcukron egy serpenyőben világosra karamellizáltam a cukorral. Ezt félre tettem és összeállítottam a

joghurtos masszát. A langyos vízben feloldottam a zselatint és a keverőtálba borítottam, majd hozzáadtam a szoba hőmérsékletű joghurtot és a cukrokat és habverővel alaposan összedolgoztam az egészet.

A barackból kiválogattam a néhány karikát, ami a tetejére kerül. A kockára vágott barackokat a a cukorral együtt beletesszük a joghurtba és kanállal elkeverjük benne. Utána az egészet a formába borítjuk és legalább 4-5 órára, de legjobb egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Ha lehűlt kiborítjuk és tálaljuk.

Pikáns, hűsítő finomság lesz a munkánk jutalma.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

900 gr natúr joghurt, 8 cl
langyos víz, 20 gr zselatin

por, 2 evőkanál barack
lekvár (vagy pürésített sár-
gabarack, de akkor a cukor
mennyiséget picit növelni
kell), 2 evőkanál nádcukor,

1 evőkanál

vaníliás cukor, 15 dkg (mag-
nélkül mérve) sárgabarack,
+ 2 evőkanál nádcukor a
karamellizásához.

KÖRBEÉRT A TISZA-TAVI KERÉKPÁRÚT

Immár teljesen körbekerekedhető a Tisza-tó – közölte Palkovics László szombaton Poroszlón, amikor átadta a tó körül megépült 67 kilométeres kerékpárút utolsó szakaszát.

Az innovációs és technológiai miniszter hangsúlyozta, régi adósságot törlesztettek azzal, hogy a Nemzeti Infrastruktúra Fejlesztő (NIF) Zrt. beruházásában, nettó 3,1 milliárd forintból megépült a Tiszafüred és Poroszló közötti, a 33-as főút mellett futó 6,5 kilométeres szakasz.

Az itt közlekedők biztonságát garantálja a 2,5 méter széles kerékpárút fizikai elválasztása a közúttól – mondta Palkovics László, emlékeztetve arra, hogy a fejlesztés részeként négy híd is megépült. A fejlesztés alapvetően turisztikai céljához igazodva, tiszteletben tartja a táj szépségét, illeszkedik a természetes környezetbe – tette hozzá.

MTI/PIXABAY/

SZAKMAI KÉPZÉSEK?

A szakma fejlesztéséhez rendkívül fontos a tudás megosztása, átadása a kollégák részére, hiszen fejlődés csak így érhető el. Sokan különböző tanfolyamokat hirdetnek, mellyel a céljuk éppen ez, a tudásátadás. Viszont sokan vannak olyanok is, akik ebben nem hisznek, vagy, ha hisznek is, ezzel nem élnek és autodidakta módon, a könyvekből, vagy az internetről szerzett tudás által fejlődnek, azt tekintik önképzésnek.

Nagyon sokszor elhangzik az a szó, hogy képzés, mégis sokaknak nem jó élményük van ezzel kapcsolatban, és ódzkodnak ettől. Pedig az önképzést sokan támogatják, arról sokan beszélnek, de a tanfolyamokat viszonylag

kevesen veszik igénybe, arra kevesen és keveset áldoznak. Vajon mi lehet a gond? Lehet, hogy a befektetett összeg nincs arányában a megszerzett tudásnak? Vagy csak a módszer nem stimmel? Ezért érdekel, hogy ennek mi lehet a valódi oka?

De legyünk őszinték, az utóbbi időben,

a tematikus képzéseken való részvétel, minimálisan ugyan, de pozitív irányba változott, tömegességről ugyan még nem beszélhetünk, de talán van elmozdulás. Ugyanakkor a koronavírus hatására állami részről biztosított kurzusok feltétele is az volt, hogy különböző képzésekkel pótolják a munkaerő lefoglaltságát. Ezt szép gesztusnak tartom, de lehet ilyen rövid idő

alatt találni megfelelő képzést?

Vajon mire lenne szükség ahhoz, hogy a szakma minden szegletében kényszerrel érezzenek a kollégák és elkezdjenek nyitni a képzések irányába? Vagy a képzésekkel van a gond? Egyszerűen azok nem megfelelőek, vagy nem adnak eleget ahhoz, hogy elérje a munkatársak ingerküszöbét? Egyáltalán milyen egy jó képzés? Vajon van nálunk jó képzés, ha szándékunkban áll, egyáltalán igénybe tudunk ilyen venni?

Mivel érdekelt ez a téma, így erről a témáról kérdeztük szakértőinket. Vajon ők hogyan fejlesztik magukat? Mit gondolnak a képzésekről? Részt szoktak-e venni időnként ilyeneken? Ha pedig nem, akkor annak mi az oka? Így ebben a hónapban a kérdésünk a következő volt:

Mit gondoltok a szakmai képzésekről?

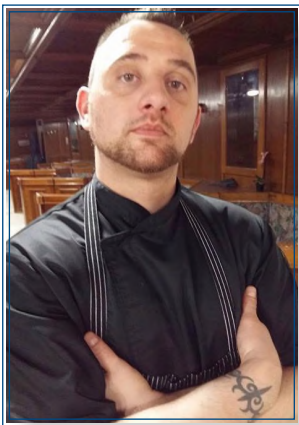




Kiss Krisztián

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

A különböző képzések, csak egy kis része annak, hogy fejlődjön az ember. Az internet világában ez olyan gyors, hogy vannak, akik már nem akarják ezt. Inkább szépen nyugodtan fejlesztgetik magukat. Van másik oldala. Nem fizetnék be olyan tudást nyújtó „rendezvényre”, ahol csak a nyereségszerzést látom. Nem akarok részt venni olyanban, ahol bár hiteles, vagy annak tűnő embereken csak azt látni, hogy bár átadják a „tudást”, de csak érdekből teszik. Nem akarok én húst meg halat simogatni idilli környezetben, majd jókat falatozni, jópofizni az ott lévőkkel. Ez csak a kapcsolat építése, melyben jól eszel.



Danyi Gábor

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

Azt gondolom, hogy direkt szakácsoknak való elméleti vagy gyakorlati tovább képzés kevés van. Konkrétan kettőt tudok megemlíteni. A legtöbb képzés, amit néztem inkább lelkes amatőröknek vagy cégeknek csapatépítésre van kínálva.

A konkrét kettőn egyrészt a sok munkanap miatt nem tudtam részt venni, pedig árban szerintem nagyon elérhető és korrekt, a másokra a pénz miatt nem volt alkalmam elmenni MÉG, pedig ár/érték arányában az is korrekt, de akkor is költséges. Alapvetően szerintem igény van képzésekre szakemberektől szakbereknek, meg lehetne mozgatni az embereket, azért mert még nem tudtam elmenni, még mindig érdekelnek/érdekelnének lehetőségek a fejlődésre és igyekszem lehetőséget teremteni, hogy részt vegyek legalább egyen.

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



Simon Gábor

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

Elmaradottnak és hiányosnak tartom az adott képzési lehetőségeket, ahol egy „ponyvaregénynek „ megfelelő vékony könyvecske a tankönyv. Valamint egyes szövetségek, akadémiának titulált képzéssel hirdetik magukat, ahol lehetetlen tudás átadásával reklámozzák magukat. A legfontosabb az alázat és a mindig megújulásra való készség! Folyamatosan képezni kell magunkat, mert így lehetünk naprakészek és valóságok, a szakmai élet szövevényes világában!



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.

Lehet miből válogatni, csak el kell dönteni mi az, ami érdekli az embert. Rengeteg könyv és folyóirat is a rendelkezésünkre áll. Inkább a jó gyakorlati továbbképzésből van kevesebb, de aki akar, az fejlődik és halad az elképzelt úton!



Gyetvai György

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

Az éremnek két oldala van, van oktató és van a diák. Az oktató hiába tesz meg mindent, a legjobb tudása szerint, ha a diákot felületesen érdekli csak. Sajnos vannak alapítványi iskolák, ahol nem lehet „selejtezni”, ami később fog jelentkezni az utánpótlásban. Saját magam, ha érdekel valami, kollegákkal beszélek, vagy a net segítségét veszem igénybe. Ha kérdezel az sosem szégyen, inkább a tenni akarás egy formája.



Szappanyos Viktor

Kortárs konyhafőnök, aki figyelemmel kíséri a szakma változásait. Igyekszik mindig maximális odaadással végezni munkáját. Az élelmiszer- és ételipari szakmák országos szövetségének elnöke.

Manapság már rengeteg képzés közül lehet válogatni ez biztos. A többség laikusként vág bele, nem fogja tudni, hogy jó oktatóhoz van-e szerencséje, ha igen akkor mondhatni nyert ügye van.

Sajnos a tapasztalat azt mutatja, hogy tanárok, oktatók többsége kiégett a sziszifuszi küzdelemben. A képzés lényegé a minőség, lehet az OKJ, állami vagy alapítványi!

Ha a felvevő közönség akarja és szeretné jól csinálni, úgy nem lesz gond, de, ha csak ímmel-ámmal fogadja be a tananyagot, akkor már mindegy. Ugyan ez vonatkozik az oktatás minőségére is! A továbblépés csak önképzéssel, érdeklődéssel vihető magasabb és minőségi szintre! Szerintem!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

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.

A mai világ sokkal gyorsabb, mint tíz éve, csak abba belegondolva, az információs-sztráda milyen hamar eljuttatja az új tudásanyagot. Szóval minden más, másak a tanulók, mások lettek a szülők, és más értékrendet követünk! Megint csak visszatérünk Montecucoli örök érvényű mondásához: Pénz, Pénz, Pénz!!! Ez kell az oktatás fejlesztéséhez!

Több pénz, adjuk az alapanyagokra, több pénz kapjon az oktató, több pénz jusson annak a szakembernek, aki az étterem, vagy a külső gyakorlóhelyen foglalkozik a tanulókkal. Ha ez meg van mind, akkor beszélhetünk igazán a szakképzés fejlesztéséről. Másik igazán fontos dolog, hogy az utóbbi időben a szülői háttér nincs igazán a helyzet magaslatán. A szétesett családokban, nincs igazi kohézió, nincs igazi családmódel, amin keresztül a gyermek látná, hogy mit és hogyan kell normális életet élni. A gyerekekben /tisztelet a kivételnek/ nincs meg a kötelesség tudat, tisztelet a szakmai és a kollégák iránt, nincs megfelelő értékítéletük. Nem igazán tudják mi a jó, vagy mi a helyes. Ha ezeket a dolgokat helyre tesszük, akkor indulhat a munka!

Amit az iskolában meg tudnak tanítani az nagyon kevés, ez függ az oktatásra fordított pénz összegétől, az oktatók felkészültségétől, és itt lehetne sorolni az ok, okozati összefüggéseket. Van egy nagyon fontos tényező, amit nem szabad kihagyni, ez pedig: a türelem! Meg kell érteni, a diák nem kész szakember, adjunk olyan feladatokat amiket el tud végezni. Mivel van az a mondás, hogy jó pap is holtig tanul, és ez így igaz... Számomra fontos a folyamatos önképzés, mivel most már a szakma annyira szerteágazó lett, nem engedhetem meg magamnak, hogy lemaradjak. Mivel a technológiák változnak, új gondolatok, és új fejlesztések jönnek. Képzem magam, személyes találkozásokkal, konzultációkkal, önfejlesztéssel, de gondolom, mindenki, aki felelősen gondolkodik a szakmája iránt az hasonlóan jár el. Vannak tanfolyamok, szakemberek, akik az általuk művelt szakmájukat tovább adják a tudást! Ez pedig igen fontos, hogy a folyamatosság megmaradjon!



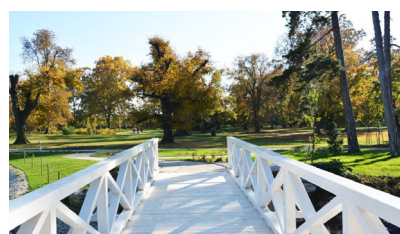
HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

Bemutatja



KESZTHELY



Utazz Keszthelyre, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el a térségbe, nézd meg az ott található fürdőket, és a térség templomait, de a Balatont se hagyd ki.

A városvezetés célja a lakossági igények minél magasabb szintű kiszolgálása mellett az idegenforgalom, ezen belül a minőségi turizmus fejlődésének segítése. 1992 óta kétévenként újra megrendezésre kerül a „Helikon”, amelyen az egész Dunántúlról csaknem 4000 diák mutatja be művészeti tudását. Nemes burkolóanyagokból megépült a sétálóutca, új épületet kapott a Fejér György Városi Könyvtár, 2002-ben megnyílt a Balaton Színház és Kongresszusi Központ. Eredeti formáját nyerte vissza a szigetfürdő, vitorlaskikötő épült a „Libáson”. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton fővárosa” címnek.

2006-tól kezdődően Keszthely példás sikereket ért el az európai uniós pályázati lehetőségek kihasználásában. Hosszú távú városfejlesztési stratégia készült, és több fejlesztési projektet dolgozott ki és beruházásokat tervezett meg a városvezetés. 2010-ben vehette birtokba a lakosság az újonnan épült, Csik Ferenc keszthelyi olimpikonról elnevezett tanuszodát. Szintén 2010-ben indult a belváros nagyszabású megújításának első üteme, mely a régi fényét adja vissza a patinás Keszthelynek amellet, hogy modern elemekkel ötvözi. A kellemes sétatér, nyüzsgő, életteli teli, sokszínű városközpont a minőségi turizmus élénkítéséhez is hozzájárul. Szintén ezt a célt szolgálja a keszthelyi Balaton-part megújítása: díszkivilágítást kapott a parti sétány, megújult a móló bejáratánál található tér, valamint a Hullám és Balaton szálló műemlék épületének környezete is megszépült. A tervek fontos eleme egy fesztiváalterület létrehozása volt, mely alkalmas nagyobb szabadtéri programok befogadására. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton főváros” címnek.

Tippek...

Plus

Keszthely

2 felnőtt + 2 gyermek / 7 nap / 6 éjszaka*

HungaryCard
csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (Budapest–Keszthely, 2. osztály)	50% %	7.410 Ft
Szállás a keszthelyi Ovit Hotelben	10% HC	23.700 Ft
Kirándulás autóbusszal Hévízre	50% %	310 Ft
Hévízi gyógytó	50% %	5.200 Ft
Segway a hévízi High-Tech Sportok Bázisán	20% HC	2.800 Ft
Vidor Játékmúzeum és Tüskevár Panoptikum	10% HC	100 Ft
Csigaparlament megtekintése	10% HC	100 Ft
Hajókázás Badacsonyba	50% %	3.600 Ft
Ebéd a badacsonyi Borbarátok vendéglőben	10% HC	1.800 Ft
Helikon Kastélymúzeum kombinált jegy	20% HC	1.680 Ft
Diási Játékstrand	20% HC	510 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a nyaralás során megtakarítható összeg:

47.210 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.





Csodás Magyarország: Hortobágy és a Tisza-tó

A végtelen pusztában széleseben vágató ménes, darvak tízezreinek eget elsötétítő vonulása a naplementében, bográcsban készült pásztorételek. A Hortobágyon, ahol a föld összeér az éggel bárki átélheti mindezt. Onnan már csak egy ugrás a Tisza-tó, amely igazi vadvízország romantikus lagúnákkal, a víz fölé épített pallóúttal, ártéri tanösvényekkel, védett madárkolóniákkal. A gáton vezető bringaút könnyű és biztonságos terep, kifejezetten ajánlott kezdő és gyerekekkel érkező tókerülőknél.



Vadvízi élmények a Tisza-tónál

A Tisza-tó ma igazi vadvízország képét mutatja, holott eredetileg mesterségesen hozták létre. Magyarország második legnagyobb tavát számtalan kisebb-nagyobb sziget, régi holt-ágak, zabolátlan ártéri erdők, hatalmas tündérfátyol- és hínármezők, kiterjedt nyílt vizek, titkos lagúnák teszik változatossá. Ez a különleges ökoszisztéma remek hely az itt fészkelő vagy átvonuló sokféle madárfaj megfigyeléséhez, a tó északi részén található madárrezervátum védett gém- és kormorántelegeivel a világörökség része a Hortobágyi Nemzeti Park egyik bemutatóhelyeként.

A legjobb módja a tó felfedezésének, ha csónakba szállunk egy tapasztalt túravezetővel valamelyik kikötőben, a rövidebb-hosszabb körtúrák mellett lehet választani napfelkelte-, naplemente-, hódleső- vagy akár speciális fotós programot is. Száraz lábbal tanulmányozható az élővilág az ártéri tanösvényeken sétálva és a Poroszlóról kishajójáráttal vagy csónaktúrával elérhető Tisza-tavi vízi sétányról, amely egy másfél kilométeres pallóút madármegfigyelő házikókkal. Télen, ha kellően hideg az idő, jégtúrát is szerveznek a befagyott tavon.



Európa legnagyobb édes vízi akváriuma

Gyerekekkel kihagyhatatlan program a poroszlói Tisza-tavi Ökocentrum, amely négy szinten mutatja be a tó víz alatti világát a legkisebbek számára is élvezetes módon. Az egész évben nyitva tartó komplexum leglátványosabb része Európa legnagyobb, egymillió literes édes vízi akváriumrendszere, igazán különleges élmény átsétálni a víz alatti üvegfalú alagúton, miközben a fejünk fölött úszkálnak a többméteres vizák, tokhalak és más őshonos halfajták. Az épületben vidrashow-val, kilátótoronnyal és 3D-s mozival, a hozzá tartozó hét hektáros szabadidőparkban pedig látványteretésekkkel, számos bemutatóhellyel és vízi játszótérrel is szórakoztatják a családokat.

Tókerülő bringatúrák és szabadvízi strandok

A Tisza-tó remek hely a bringázáshoz is, mert a kerékpárút a sík és biztonságos aszfaltozott gáton vezet, bátran nekivághatnak kezdők, idősebbek és kisgyerekesek is. Tekerés közben a négy méter magas töltésről mint egy természetes kilátóból gyönyörködhetünk a tó folyton változó arcában. A 70 km-es tókerülő túra egy nap alatt teljesíthető, a nagy kör (120 km) megrövidíthető kompozícióval kombinálva.

Aki nyáron érkezik, a bringázást, csónakázást megfejelheti strandolással a tó valamelyik lassan mélyülő öblében, adrenalindús élményekért pedig irány az Abádszalóki-öböl, amely a motoros vízi sportok paradicsoma, itt vízisízni, jet-skizni, wakeboardozni is lehet.





A horgászok minden évszakban bizakodhatnak jó fogásban, mert a változatos vízi életterek kedveznek a halaknak. A part mentén remek pontyozó, keszegező területek vannak, csónakból meg lehet próbálkozni a csúcsragadozó harcsa horogra akasztásával is.

Pusztai romantika a Hortobágyon

A világörökség részeként jegyzett Hortobágy Európa legnagyobb szikes pusztája, első nemzeti parkunk, amely páratlan természeti értékekkel, tradíciókkal büszkélkedhet. A hely, ahol a végtelen szabadság és az idilli békesség élettérzésével ajándékoz meg a töretlen látóhatár élménye, a tikkasztó nyári hőség keltette délibábok, a bólogató gémeskutak, a szabadon száguldó ménese, békésen legelésző szürkemarhák, juhnyájak látványa.

Betyárok ugyan már nincsenek, de az itt élők ma is őrzik a régi pásztor- és csikóshagyományokat, amelyekbe az idelátogatók bepillantást nyerhetnek egy romantikus pusztai lovaskocsikázáson, a világhírű mátai ménes istállóiban, a Pásztormúzeumban, az állatcsordák tavaszi ki- és őszi behajtási ünnepén, nyáron a Hortobágyi Lovasnapokon és a Hídi vásáron.

A fergeteges csikós bemutatón és ostorcsattogatáson túl még számtalan élmény várja az utazókat a Hortobágyon, a terület védettsége miatt azonban sok látnivaló csak csoportosan vagy előzetes bejelentkezéssel látogatható, ezért elsőként a nemzeti park Hortobágy községben található látogatóközpontját érdemes felkeresni az ikonikus Kilenclyukú híd közelében.

Szafari a vadlovak nyomában, madárles kisvonattal

Omnibusz viszi az érdeklődőket a Hortobágyi Vadasparkba, ahol közelről figyelhetjük meg a valaha ezen a tájon őshonos, de mára kihalt állatokat – farkasokat, aranysakálokat, keselyűket, pelikánokat –, míg a Pusztai Állatparkban régi magyar háziállatfajtáinkkal lehet ismerkedni, sőt, az állatsimogatóban testközelbe kerülni. Extra programként terepjárós pusztaszafarin a mélán kérődző őstulok és a szabadon nyargaló vadlovak nyomába eredhetünk. Igazi madárparadicsom a nemzetközi jelentőségű vizes élőhelyként jegyzett hortobágyi halastórendszer, ahol több mint 300 madárfajt figyeltek meg eddig. A halastavi kisvasútra szállva és a tanösvényeken sétálva a magaslesekről jó eséllyel kaphatunk lencsevégre kócsagot, bakcsót, gémet, kárókatonát, az őszi hajnalok és naplementék idején az eget betöltő daruvonulások pedig a nemzeti park legszebb természeti eseményei, amelyre vezetett túrákat szerveznek. Nyári éjszakákon a csillaghullásban gyönyörködni a csillagoségbolt-park címet elnyert Hortobágyon igazán lebilincselő élmény. A pusztai étvágyat is csinál, aki kíváncsi rá, mit ettek-ittak régen az átutazó vándorok és a hajcsárok, kövesse a Csárdák útját.

CsodasMagyarország.hu



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

Varga Ferenc

(Miskolc, Magyarország, 1970. augusztus 15.) magyar énekes, a Megasztár 3. szériájának 2. helyezettje, 2006-ban az „Év Férfi Hangja”. „Civilben” két gyermek édesapja.

A Megasztár nemcsak a népszerűséget adta meg Ferinek, hanem magánéleti partnerét és élete első énektanárát is megtalálta Balássy Betty személyében. Az Egy bolond százat csinál” film duett főcím dala előadásáért a Mahasz Fonogram díját kapja, ami azért is tekinthető fontos trófeának, mert a dal a közönség szavazata alapján került a dobogó legfelső fokára.





BEZERICS



Cserszegi fűszeres Szőlőpálinka



Az illátát intenzív fűszeresség, rózsza, és frissen szedett szőlő aromái vezetik. Kóstolva telt, gyümölcsös zamatok jellemzik.

www.bezerics.com

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

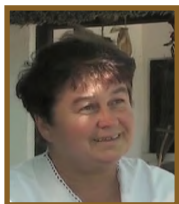
A GASZTRONÓMIA IS VALAHOGY ÍGY MŰKÖDIK...

Az elmúlt időszak kiválóan rávilágított a szakmai őszinteség fontosságára. Sokan ugyan nem vallják be, de egy-egy nehéz időszaknak megvan az a hatása is, hogy visszaterel minket a józanész és a működőképesség irányába. A legtöbb esetben ilyenkor a korábbi díszletek lehullnak és csak a valódiság az eredetiség számít. Az emberek sokkal inkább megfontoltakká válnak ilyenkor, és bizony hosszú éveknek kell eltelnie ahhoz, hogy elfeledve a nehézségeket újra felüljenek az illúzióknak.

Az elmúlt időszakban látványosan megváltoztak az ételek a tányérok, melyek már köszönőviszonyban sincsenek a korábban megcélozott

szinttel, az előállítási költségük alapján pedig főleg más kategóriát képviselnek. Ez elszomorít, ugyanakkor örömmel tölt el. Azért szomorít el, mert lelepleződött, hogy eddig csak egy túltolt illúzió volt az irány, azt pedig öröm látni, hogy törvény szerűen, a valódiság állandó marad. Kicsit olyan ez, mint a divatban a kényelmetlen, de látványos ruhadarabok felívelése, amit előbb-vagy utóbb, de biztosan újra fel fog váltani a halhatatlan és főleg életszerű klasszikus irányzat. Szerintem a gasztronómia is valahogy így működik, ezért is fontos az őszinteség, hitelesség és állandóság...

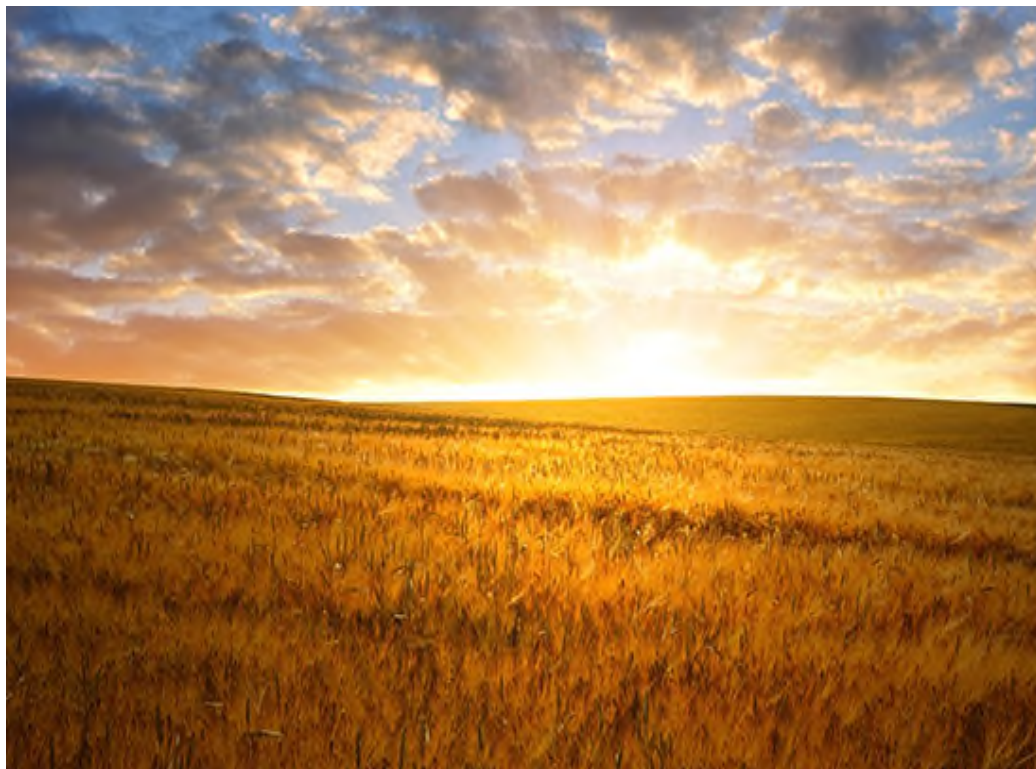
/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

KISKUNSÁG



A Duna-Tisza közében található, átlósan elhelyezkedő nagytáj, mely a közvetlen környezetéhez képest jó 30-50 méterrel magasabban fekszik és a Budapest déli előtere és Szeged közötti részt tölti ki. Ezt a földrészt az ős-Duna alakította ki, úgy, hogy egy igen kiterjedt hordalékkúpot hozott létre. Az itteni táj nagyrészt homokos, illetve szikes, de kisebb részben réti talaj is alkotja.

Nevében a kun szó a tatárjárás után betelepített kunokra, illetve a török hódoltságát követően létrejött Jászkun kerületről kapta.

Ebben az időszakban az állattartás, majd az intenzív növénytermesztés és kertkultúra mellett a tanyás gazdálkodás fejlődött ki, de gyorsan erősödtek meg a mezővárosi jellegű községek is.

Az Alföld nagytájába illeszkedik, folyami hordalékkúpon kialakult táját folyók teregették szét és a szél formálta. Homokbuckák, szélvájta barázdák váltják egymást ott, ahol mezőgazdasági művelés nem alakult ki.

Rendekné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Nyári rigmusok:

*Őri István:
Nyárköszöntő*

*Véget ér
a hideg tél
elszalad
a tavasz már
virágos rét
fecskenóta
itt a nyár!
itt a nyár!
végre itt vagy
végre itt vagy
Aranyszemű Napsugár!*

*Balogh József:
Vakáció*

*Nyakunkon a nyár már;
nyomában a játék,
mezőt, hegyet járni
eltökélt a szándék.*

*A csavargó szélben
táncoljon a labda,
és a játékot mi
nem is hagyjuk abba!*

*Mert élet a játék,
bár minden nap véges,
legyen az ép testben
lelkünk naptól fényes!*

*Volt egyszer egy dinnye-
föld,
dinnyeföldön dinnye nőtt.
Egy sem piros, egy sem
zöld,
csupa sárga volt a föld!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi az abszolút értelmetlen?
- ???
- A fogyókúra ellen tüntetve
éhsztrájkot tartani.

- Mit ért volna el a Magyar
válogatott a VB-n, ha kijutott
volna?
- ???
- Az első visszajövő gépet.

- Halló, Doktor úr? A
kisunokám lenyelte a tollamat.
- 5 perc múlva ott leszek. -
mondja a doki.
- És addig mivel írjak,
ceruzával?



- Hogy van az anyósod?
- ÁÁÁ... Megmarta egy
kígyó.
- És? Belehalt?
- Igen. A KÍGYÓ!!!

- Ki tudja nekem megmon-
dani, hogy mikor jó a fáról
leszedni a gyümölcsöt? -
kérdi a tanító néni. A kis
Gazsi jelentkezik:
- Amikor nincs otthon a
szomszéd!

A fogorvoshoz új beteg érkezik. A
doki ismerősnek találja. Figyelmeseb-
ben megnézi, majd felvidulva mondja:
- Örvendek! Ön volt az a rendőr, aki
tegnap megbírságot a parkolóban
ugye?

Bíró:
- A következő személyt, aki meg-
szakítja a tárgyalást, hazaküldöm!
Fogoly:- Éljen!

- Nászéjszaka után a férj megkérdi újdonsült feleségét:
- Mondd drágám, ugye én voltam az első férfi, akivel együtt
aludtál?
 - Igen, ebben teljesen biztos lehetsz. A többiekkel egy percet
se aludtam egész éjszaka...

A hónap vicce:

- Nem ajánlom, hogy túl sok tengeri rákot
fogyasszon - mondja a házigazda a vendégnek.
- Te jó isten, miért? Talán nem friss?
- Dehogynem, de én is szeretném megkóstolni!

Az újonc katonától
kérdezi az őrmester:
- Na fiam, milyen
volt az első napja?
- Uram, nem emlék-
szem rá! Akkor még
egészen kicsi csecse-
mő voltam.

- Mi az abszolút semmi?
- ???
- A hámozott lufi!

Vida

Tündérrózsa Rosé
2019

Tartalmas és gyümölcsös rozé könnyű ételek, és nyáresti beszélgetések méltó kísérője.

www.vidaborbirtok.hu

Elindult a hazai sárgadinnye-szezon

Már kapható a magyar sárgadinnye az áruházakban, piacokon, néhány hét múlva pedig nagyobb mennyiségben a szabadföldi is elérhető lesz. A legjelentősebb termőközvetünk Bács-Kiskun megyében található, az időjárási anomáliák miatt pedig egyre többen térnek át a biztonságot jelentő, fóliasátras termelésre – derül ki a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara körképéből.

Hazánkban sárgadinnyét – a vetőmag-eladási és a termésbecslési adatok alapján – mintegy 525 hektáron termesztenek idén, a termőterület közel 5 százalékkal nőtt a tavalyi évhez képest. A szakemberek 2020-ra 16-18 ezer tonna körüli termés mennyiséggel számolnak, de ezt az időjárás még jelentősen befolyásolhatja. A hazai sárgadinnye szezon várhatóan szeptember végéig eltart majd.

A sárgadinnye termőterületek nagyjából harmada Bács-Kiskun megyében, további harmadrésze Békés és Csongrád-Csanád megyében található. Jelentős területeink vannak még Tolna és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében is, a többi területen szórva-nyosan, jellemzően dominánsan görögdinnye-termelés mellett foglalkoznak sárgadinnyével.

(MTI)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 09. 01.
LAPZÁRTA: 2020. 08. 15.

NYÁRHÓ – ÁLDÁS HAVA

JÚLIUS 1.
ÉPÍTÉSZETI VILÁGNAP

JÚLIUS 2.
A SPORTÚJSÁGÍRÓK NAPJA

JÚLIUS 4.

A POZSONYI CSATÁBAN AZ ÁRPÁD FEJEDELEM VEZETTE MAGYAR SÉREG MEGSEMMISÍTETTE A KELETI FRANK KIRÁLYSÁG HADAIT. TÖRTÉNÉSZEK A HONFOGLALÁS VÉGÉNEK TEKINTIK AZ ESEMÉNYT.

NAPJAINKBAN ÁRPÁD-NAPKÉNT TARTJÁK SZÁMON E NAPOT.- 907

JÚLIUS 11.
NÉPESEDÉSI VILÁGNAP

JÚLIUS 15.

A MAGYAR-AMERIKAI OLAJIPARI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG (MAORT) MEGALAPÍTÁSA – 1938

JÚLIUS 22.

A NÁNDORFEHÉRVÁRI DIADAL EMLÉKNAPJA - 1456

JÚLIUS 31.

A SEGESVÁRI ÜTKÖZET NAPJA, PETŐFI SÁNDOR HALÁLA – 1849

Havi szállóige:

„Jól végzett munka minden gyarapodás talpköve.”

(Vörösmarty Mihály)

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/oldalasemagazin

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

