

„...és minden a helyére kerül!”



FÖLDANYA

magazin

SÜTŐTÖKÖS KIFLI

RENDEZŐDIK A HELYZET?

CSICSERI CURRY

SOUS-VIDE OTTHON

PÉCS ÉS KÖRNYÉKE

Simon András

„...a feltörekvő...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

09

FOGJÁKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Sütőtökös kifli

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: A Sous-Vide helyes
Gotthoni folyamata 10 pontban

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Simon Andrással, a
Lparádsasvári Kastélyhotel Sasvár
Resort, szakácsával

43.
oldal



Mit gondoltok, mikorra rendeződik
Ma helyzet? - erről a témáról kér-
deztük szakértőinket

36.
oldal

MINDENMENTES

Az igazi szakembert a kihívások
Éltetik!

57.
oldal

Minek az új?

Aterített asztal jelentősége

56.
oldal

Vélemény

Másképp kellene hozzáállni...

+1
oldal



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

Köszöntő:

Elmúlt a nyár és kezdődik az ős, ami talán az egyik legszebb évszak, mely a szivárvány ős-szes árnyalatát képes felvonul-tatni. A nyári szezon elmúltával ez az időszak kiváló lehetőség lehet arra, hogy feltöltődjünk és felkészüljünk az előttünk álló és közelgő télre. A magunk módján mindent megteszünk, hogy érdekes és tartalmas cik-kekkel segítsük ezt. Ti pedig kövessetek minket, kövessétek az Oldalás magazint!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő
ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület;
6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.;

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalás 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! © Oldalás 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...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2020

- 1500 forint kedvezmény a heti, és a havi D1 autópálya e-matrica árából
 - félárú vagy ingyenes közlekedés
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban

Információ:

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR MOST FELTÖLTÖD! IS!

Játék

NYERD MEG

Mozi 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!



SÜTŐTÖKÖS KIFLI

Bedugtam a sütőbe egy adag sü-
tőtököt és megsütöttem. Aztán
készült belőle egy sütőtökös kifli,
glutén-, tej-, cukormentes válto-
zatban, a már jól bevált Keltes él-
mény paleo lisztkeverékből.

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg Éléskamra – keltes
élmény lisztkeverék, 20 dkg
pürésített sütőtök,
3 tojás + 1 tojás
a kelesztéshez,
80 ml víz, 40 ml friss
citromlé, egy citrom reszelt
héja, 50 g kókuszolaj, csipet
só, 1 mokkáskanál sütőpor,
pirított tökmag

A 3 tojást felvertem, majd hozzáadtam a citromlét, a vizet, a folyékony állagú kókuszolajat, végül belekevertem az ösz-
szetört sütőtököt. A sütőport, a lisztkeveréket, a sót és a cit-
romhéjat elkevertem és összedolgoztam a sütőtökös péppel.
1 órára félre tettem, utána kicsit átgyúrtam és kör alakúra ki-
nyújtottam.

A kört cikkekre vágtam és feltekertem. Lekentem tojással és
megszórtam a pirított, majd összetört tökmaggal.

200 fokos sütőbe tettem, 10 percig így sütöttem, utána vissza-
vettem 170 fokra és még 15 percet sütöttem.

Finom, puha, se nem sós, se nem édes, épp ideális az én szá-
momra, remek reggeli egy bögre kávéval, de akár lekvárral is
megkenhető...

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: A Sous-Vide helyes otthoni folyamata 10 pontban

Alapvető Sous-Vide ételkészítési technikák összefoglalása

Még ma is előfordul, hogy a Sous-Vide technológia veszélyeit ledegradálva a végtelenségig leegyszerűsítik, lebutítják egyesek és ezzel komoly élelmiszer biztonsági kockázatot vállalnak. Ez a kockázat nem csak saját magukra veszélyes, hanem az egész technológia létjogosultságát és biztonságát is veszélyezteti ezért a nem tudatos használat ellen tiltakozásom jeléül nyílt harcot indítok a kóklerekkel szemben!

Sous-Vide könyvek és Távoktatás

A Sous-Vide minimális és alapvető folyamatának betartása elengedhetetlen a biztonságos műveléséhez, ezért a Sous-Vide Chef termékek vásárlóinak áprilistól már rendelkezésükre áll 50% kedvezményrel a tudástár platform. Ez egy Brand közössége, ahol a belépési azonosítók és IP cím ellenőrzést követően beléphetünk a rendszerbe. A Távoktatás rendszer két platformra készült, külön otthoni és éttermi felhasználóknak.

Azok, akik elméleti síkon minden részletében szeretnék elsajátítani a Sous-Vide alapjait, és lehetőségük van az útmutatások alapján saját konyhában a gyakorlásra, azok számára bátran ajánlható. A mindenre kiterjedő írásos tanulmányok receptúrákkal, technológiai leírásokkal, laborvizsgálati eredmények felhasználásával készült és hőkezelési hőmérséklet-idő táblázatokat is tartalmaz. A távoktatás modul titoktartási szerződéshez kötött, mert sokéves tapasztalati információkat és hiteles nemzetközi szakirodalomból származó információkat is tartalmaz. Az új platform Sous-Vide Chef csomagot vásárlóknak most a karantén idején féláron érhető el.

Hozzávalók;

- Vákuumcsomagoló gép
- Speciális főzhető Sous-Vide Chef vákuumtasakok
- Sous-Vide Chef precíziós hőkezelő berendezés
- Otthoni jéggép, vagy jégakku
- Grill, vagy serpenyő



SOUS-VIDE OKTATÁS

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

Oktatási formák:

- Intézményi elméleti oktatás/előadás
- Személyre szabott helyszíni elméleti, vagy gyakorlati képzés
- Távoktatás

VÁKUUMGÉPEK

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

VÁKUUMTASAKOK

Vákuumtasakok, vákuumtekersek, vákuumcsomagoló anyagok minden vákuumcsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron. vakumtasak.hu



HŰTŐK / SOKKOLÓK

A Sous-Vide hőkezelés utáni gyorshűtés és hűtve tárolás PROFESZIONÁLIS eszközeit a Gasztronauta kft.-nél találja!

HŰSÉRLELŐK

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

**SOUSVIDE
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



1. Nyersanyagok tárolása, előkészítése

A sous-vide termékek mikrobiológiai minőségének biztosítása már az alapanyagok hűtőtárolásával kezdődik, hiszen a kiinduló hőmérséklet nagy kihatással lehet a végtermékre is. Ezért javasolt a nyersanyagokat $+3,0\text{ °C}$ alatt szükséges tárolni és vágás után 48 óránk van feldolgozni. Szűkebb értelemben a hús harántcsíkos izomszövet, kötőszövettel, vérerekkel és idegekkel együtt. A hús kémiai összetételét tekintve vízből, fehérjéből, zsírból, vitaminokból és ásványi anyagokból áll. Víztartalma 60-75% között változik, amelynek csak 3-5%-a kötött víz, ezért a húsok magas víz aktivitású élelmiszerek közé tartoznak.

2. Sóoldatos fertőtlenítés. A Pácolás, puhítás

Mivel manapság a húsok fiatalabbak és zsírtartalmuk kisebb, mint régen, sokan sós vízben pácolják vagy más módon puhítják őket vákuumcsomagolás előtt. A legtöbb pác savas, mivel ecetet, bort, gyümölcslevet, vajot vagy joghurtot tartalmaznak. Ezek közül csak

a boros pác jelenthet problémát. Ugyanis, ha az alkohol nincs felmelegítve pácolás előtt, a vákuumcsomagolásban gőzzé válhat, ami azt okozhatja, hogy a hús különböző részei nem egyformán sülnek meg. Ez úgy küszöbölhető ki, hogy forralással kifőzzük a bor alkoholtartalmát, majd visszahűtve adjuk az ételhez.

A sós lében való pácolás az utóbbi időben vált rendkívül népszerűvé, különösen sertéshús és baromfi sütése esetén. Általában a pác sótartalma 3-10% között van (ez literenként 30-100 g-ot jelent), ebben áztatjuk néhány órát, majd öblítés után tesszük a vákuumtasakba, majd a vízfürdőbe. A sós lében való pácolásnak két fő hatása van: egyrészt a pác feloldja az izomrostokat, amelyek így nem alvadnak meg és nem sűrűsödnek össze. Másrészt a hús súlya 10-25%-ának megfelelő vizet nyel el (amely tartalmazhat ízesítőket, fűszereket, száraz fűszerteákat stb.). Ez a magyarázata annak, hogy bár sütéskor a hús tömegének egy kis részét elveszti, az eredeti tömegéhez képest mégis csak 0-5% a csökkenés mértéke.

A Sous-Vide Chef kínálatából az otthoni kamrás vákuumcsomagoló gépek rendelkeznek pácolás funkcióval, amely gyorspácolásra, marinálásra is alkalmassá teszi a készüléket.

3. Felületi kérgezés, forrázás

A húsok esetében is javasolt egy felületi sterilizációt is alkalmazni, ami nagyon rövid ideig és nagyon magas hőmérsékleten történő hőbehatás, amely a kezelt anyagok textúráját nem változtatja meg. A sterilizációt minden esetben sokkoló hűtésnek kell követnie.

A speciális összetételű professzionális főzhető tasakok azok, amik a Sous-Vide valódi kiegészítői, kizárólag ezek a tasakok bírják ki a blansírozást (forrázást), ami a biztonságos hőkezelés elengedhetetlen része az Indirekt főzési módszer esetében. Ezek a speciális összetételű laminált tasakok tökéletesen alkalmasak és élelmiszer biztonsági szempontokból biztonságosnak a hosszú és kioldódásmentes hőkezelésre.

4. Ízesítés

Az ízesítés nem várt nehézségeket okozhat a vákuumos hőkezelésnél: miközben sok fűszer, illetve fűszernövény hatása ugyanúgy hat, mint más esetben, bizonyos fűszerek hatása erősebb lehet és ezáltal könnyen túlízesítetté válhat az étel. Ennek oka az, hogy a hőmérséklet túl alacsony ahhoz a keményítőt és a sejtfalakat megpuhítsa. Valójában a zöldségek nagyobb hőmérsékletet igényelnek, mint a húsfélék, ezért külön kell hőkezelnünk őket. Fontos tudnivaló, hogy a friss fűszernövényből készült fűszervajak, vagy a nyers fokhagyma hatása sokkal erősebb, mint a hagyományos hőkezeléseknél.

Hosszabb ideig (több mint néhány óra) tartó hőkezelés esetén az extraszűz olívaolaj hatására az ételnek fémes íze lesz. A jelenség oka, hogy az extra szűz olivát készítéskor hidegen sajtolják, és nem finomítják, így hosszabb idő alatt az olíva összetevői még alacsonyabb hőmérsékleten is felbomolhatnak. Ez a kellemetlen hatás könnyen kiküszöbölhető úgy, hogy finomított

étolajakat, vagy vajat használunk, és az olivával a sütést követően ízesítjük az ételt. Nagyon sokféle jó minőségű semleges ízű (neuturális) olaj kapható a kereskedelemben, (repceolaj, napraforgó magolaj, szőlőmagolaj, kukoricacsíraolaj) ezek használata célszerűbb a sous-vide ételek elkészítésénél.

A legideálisabb módszer az otthoni gépekkel is vákuumcsomagolható fűszerezésre a friss fűszervaj használata, melyek elkészítése házilag is kivitelezhető. A fűszereink elkészítése szintén a sous-vide technológiával javasolt.

Ez a módszer intenzív ízeket hoz létre és bevonatot képez a hús felületén, így csökkenti a levegővel való érintkezés minimális esélyét is, azaz az oxidációt, valamint növeli az alapanyag hővezető képességét is!

Természetes tartósítás és ízesítés is egyben a hideg füstölés használata hőkezelés előtt. A felhasznált fa fajtájának a gyakorlatban nagy jelentőséget tulajdonítanak. Általában a keményfákat részesítik előnyben. Az általános füstölésre használt fafajták a tölgyfa, a cserfa, a bükkfa, az akácfa, a cseresznyefa, a juhar, és bármely gyümölcsfa. Fapogácsás füstölők kiválóan alkalmasak szabályozott füstölési módszerekre.

5. Vákuumcsomagolás

A termék vákuumcsomagolása több célt szolgál. Azon túl, hogy csökkenti a lé kiválást és megőrzi az ízanyagokat, az aerob patogének túlélését is megakadályozza, ezzel növeli az élelmiszer biztonságát. Csomagolás után a főzést azonnal meg kell kezdeni, vagy hűtő tárolást kell biztosítani. A vákuum nagysága 12 kPa, a tökéletes zárást ellenőrizni kell, mert a hőkezelés során felpúposodott tasak minőségromlást okoz.

A vákuumcsomagolás lényege, hogy az alapanyagból szinte teljes mértékben eltávolítsuk a levegőt, ezáltal oxigénmentes környezetet hozunk létre, ami elpusztítja a levegő jelenléte nélkül életképtelen mikroorganizmusokat, azaz az

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

Egy biztos, hogy most újra egységre van szükségünk!



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

Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartósbérlettel
- Távoktatással



“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

aerobokat. Az oxigén kizárása fokozható, ha vákuumcsomagoló gépünkkel a legerősebb vákuumértéket állítunk e és dupla hegesztést alkalmazunk, ami a termék eltarthatóságát növeli.

A vákuumcsomagolás az alapanyag körül oxigénmentes teret hoz létre, ezért fő előnye, hogy megakadályozza az oxidációt.

6. Hőkezelő berendezés

Egy kísérlet kimutatta, hogy a szuvidra alkalmas otthoni sütő-pároló nem hőkezel az alapanyagokat minden pontját azonos mértékben. A csodasütőben a vákuumcsomagolt adagnak 70-200% közötti mértékben több időre volt szüksége ahhoz, hogy 20°C-ról 75°C-ra felmelegedjen (80°C-os beállított működési hőmérsékleten). Ennek oka az általános vélekedés szerint az, hogy amikor a sütő 100°C alatt

üzemel, a gőz cirkulációja sokkal gyengébb a sütőkamrában és a sütő teljesítménye nagyban függ a keringő gőztől. A kombinált sütőkben a hőközlő közeg a levegő, ami közel annyira sem tudja pontosan tartani a beállított hőmérsékletet, mint a víz. A Sous-Vide Chef precíziós hőkezelő kádak azonos mértékben képesek hőkezelni az alapanyagok minden részét, a hőmérsékleti eltérés az ételek egyes pontjai között általában kevesebb, mint 0,5°C. Ahhoz, hogy a behelyezett, vákuumcsomagolt adagok egyenletesen elkészüljenek nagyon fontos, hogy teljesen ellepje őket a víz, ne legyenek egymásra helyezve és legyen köztük elég hely. Magasabb hőmérsékleten az ételek felfújódnak (vízgőzzel) ezért ahhoz, hogy a víz alatt maradjanak, rögzítse őket a vízbe helyezett rácsokkal és a felszínén úszó polipropilén labdákkal, vagy valamilyen más módon.

7. *Hőkezelés*

A sous-vide sütésnek két fő irányzata van, a direct és az indirect főzési metódus. A két módszer között jelentős a különbség. Amikor a sous-vide kádban lévő víz hőmérséklete éppen csak meghaladja az étel belső részének, azaz a magjának hőmérsékletét (maghőmérséklet) másrészt, amikor a víz hőmérséklete jelentősen meghaladja azt, és a kívánt maghőmérsékletig melegítjük a kezelendő alapanyagot. Miközben a második változat közelebb áll a klasszikus ételkészítési módszerekhez, az első irányzatnak több jelentős előnye van a klasszikus módszerrel szemben.

Abban az esetben, ha az ételt jóval nagyobb hőmérsékleten hőkezeljük a körülvevő víz, mint annak ideális belső hőmérséklete, egy alkalommal ki kell venni a kádból, és lehűteni, elkerülve így, hogy túlkészüljön. Ez kizárja azt, hogy az étel ugyanabban a vízben pasztőrözödjön, amelyben elkészül. Mivel annak időtartama, amíg az egyes ételfélék belső hőmérséklete eléri a kívánt értéket az egyes alapanyagoknál teljesen különböző, ezért maghőmérő tűszonda használatára van szükség. Ennek elkerülése érdekében, hogy levegő vagy víz jusson a tűszonda beszúrásakor a vákuumcsomagolásba, a tűt egy zárt műanyaghab tapaszon keresztül szúrjuk át. Még a tűszondához használt neoprene tapasz használata esetén is juthat levegő a csomagolásba akkor, amikor a tűt kihúzzuk, de a hőkezelés során sem levegő, sem víz nem juthat be!

Ezzel szemben az egyenes vízfürdős hőkezelés esetén, amikor a víz hőmérséklete éppen csak meghaladja az étel maghőmérsékletét, az étel végig a vízben maradhat annak veszélye nélkül, hogy túlkészülne. Így a pasztőrözés végbe mehet ugyanabban a vízben, amelyben elkészül. A hőkezelés időtartama hosszabb, mint a tradicionális hőkezelési módszerek alkalmazá-

sa esetén, de a hús meglepően magas hőmérsékletet ér el. Ennek oka az, hogy a vízben a hőterjedése 23-szor gyorsabb, mint a levegőben. Ráadásul tűszonda használata sem szükséges, mivel a hőkezelési időtartamok előre kalkulálhatóak hosszú kutatásaim útmutatásai alapján.

A hő hatása a húsról

A húsban az izom 75%-ban vízből, 20%-ban proteinnél és 5%-ban zsírból és egyéb összetevőkből áll össze. A protein 3 csoportra osztható: miofibrilláris (50-55%), szarkoplazmikus (30-34%) és kötőszövetre (10-15%). Amíg a miofibrilláris proteinok (főleg a miozin és az aktin) és a kötőszövet proteinok (főleg kollagén) összehúzódnak, a szarkoplazmikus proteinok kitérnek a hő hatására. Ezt a jelenséget denaturálásnak is nevezzük. Melegítés közben az izomrostok hosszában és keresztben is összehúzódnak. A szarkoplazmikus proteinok felhalmozódnak és szélesednek, összehúzódnak és feloldódnak. Az izomszövetek 35-40°C-on kezdenek összehúzódnak és az összehúzódás 80°C-ig lineárisan nő. A szarkoplazmikus proteinok 40°C-on kezdenek halmozódni és a zselésedni, ami kb. 60°C-on fejeződik be. A kötőszövetek 60°C-on kezdenek összehúzódnak, ez a folyamat 65°C-on intenzívebbé válik. A húsdarab vízlektív képessége nagymértékben függ a miofibrilláris fehérjétől. A hús víztartalmának 80%-át a miofibrilek fogják le a vastag (miozin) és a vékony (aktin) rostok között. 40°C és 60°C között az izomrostok és vékonyabbá válnak ezzel a köztük lévő terület megnagyobbodik, majd 60°C és 65°C között az izomrostok hosszukban húzódnak össze, amely jelentős vízvesztést okoz, a hőmérséklet növekedésével a rostok egyre kisebbre húzódnak össze. Azon hőmérséklete felett, amikor a rostok összehúzódnak a kollagén feloldódik a vízben, ezt hívjuk kollagén anyagnak. Míg a sértetlen kolla-

gén denaturalizációja 62-63°C, halban 45°C, a kollagenáz enzimes denaturalizációja 55-57°C.

Puha hús sütésekor várjuk meg, míg a hús eléri a kívánt hőmérsékletet, és ezt a hőmérsékletet tartjuk hosszabb ideig. A hőkezelések időtartama nagyban függ a hús vastagságától: a kétszer olyan vastag húst 4-szer annyi ideig kell hőkezeln!

Kemény húsokat hosszabb hőkezelés alá kell vetnünk, így ízletessé, élvezeti értékét magasabbá lehet tenni. A hosszú ideig tartó sütés után a hús több mint kétszer olyan puhává válhat azzal, hogy a kollagén zselatinná változik és a rostok egymáshoz tapadását gyakorlatilag megszüntetjük. Kimutatták, hogy hagyományos hőkezelés során ez a hatás 80°C-on 12-24 órán belül következik be, de ezután már csak kis mértékben puhul tovább.

Szintén kimutatták, hogy fiatal állatok húsának sütésekor a hús alacsony hőmérsékleten puhul meg leginkább. Ezért marhahúst is, ha sokáig tartunk alacsony hőmérsékleten, jelentős mértékben megpuhul, a kollagének pedig zselatinná válnak.

8. Gyors lehűtés (jeges fürdő, sokkoló hűtés)

A hőkezelés után intenzív hűtés elengedhetetlen a mikrobiológiai minőség biztosítása miatt, ezért a terméket 3 °C alá 1-1,5 órán belül. Az intenzív gyors hűtés meggátolja a kritikus hőmérsékleti tartományban a spórás baktériumok szaporodását. Az utószennyeződés elkerülése érdekében a termék természetesen a vákuumtasakban marad.

A jéggép a jeges fürdő alkalmazásához szükséges eszköz. Az elkészült termékeket hirtelen sokkolásnak, felületi lehűtésnek kell követnie, hogy az ipari sokkoló szekrény, vagy a háztartási hűtők gyorsított funkciója optimálisan (1,5 órán belül) le tudja hűteni a sous-vide félkész terméket.

9. Hűtve tartás, tárolás

A 3 °C alatti tárolás és szállítási hőmérséklet ajánlott, amennyiben a termék hőmérséklete meghaladja a 10 °C-t, azonnal meg kell semmisíteni! A tárolásra használt ipari hűtőszekrényt, vagy a korszerű otthoni hűtőszekrényeket 0-+3 fokra célszerű beállítani, hogy hatékonyan és stabilan működhessen és tartsa a hőmérsékletet legfeljebb 3 °C-on.

10. Felmelegítés, regenerálás

Ha felmelegítjük, vagy újra lehűtjük az ételt, fontos hogy megelőzzük a Clostridium botulinum és a Bacillus cereus toxinjának képződését, valamint a Clostridium perfringens szaporodását, mivel a pasztörizálás során elvileg megszabadult az összes nem-spóráképző patogéntől. Általában a maghőmérséklet minimum 54,4 °C-ra melegítését legfeljebb 6 órán belül ajánlják. Ehhez a művelethez javasoljuk a maghőmérő tűszonda használatát.

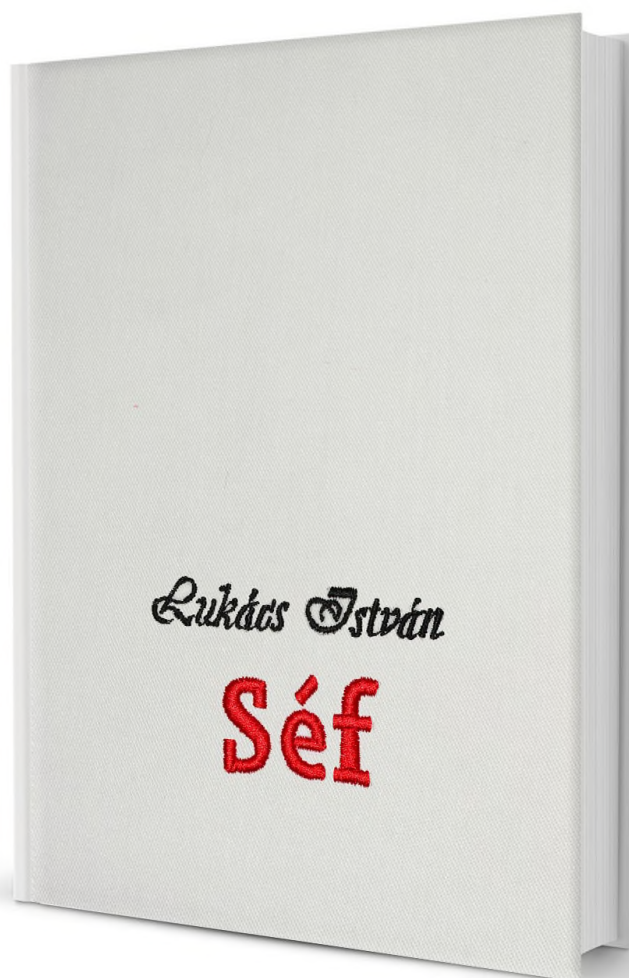
Akár otthoni, akár éttermi ételkészítésről beszélünk, meg kell határozni a kritikus pontokat. Minden termék esetében írásban kell megadni a kritikus szabályozási paramétereket és azok tűréseit, és ezt a otthoni főzés szerelmesei számára is hozzáférhetővé kell tenni. A technológiai minden rész folyamatát dokumentálni kell, minden termék esetében. Ebben is segít ügyfeleink a Gasztronauta kft. oktatással és eszközökkel.

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



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

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



UPFIELD PROFESSIONAL - CHEF WORKSHOP

Szeptember 7-én folytatódik a Séfklub workshop. Gyűlésünkön megismerhetitek az Upfield Professional termékeit, melyeket kifejezetten éttermek, nagykonyhák, professzionális konyhák, cukrászdák, pékségek, kávézók stb. számára fejlesztettek ki. Professzionális termékeik - növényi főzőkrémek, habalapok, sütőzsiradékok, margarinok - hozzájárulnak a professzionális konyhák sikeréhez, így a vendégek elégedettségéhez.

Portfóliójukban, a Flora és Rama Professional termékek között megtalálhatóak a vegetáriánus étrendbe illeszthető, laktózmentes, sőt, vegán és allergénmentes alapanyagok is.

Ha felkeltettük a kíváncsiságod és ennél többet szeretnél megtudni a termékekről, akkor nincs más dolgod, mint eljönni a gyűlésünkre, ahol Blendea Károly mutatja be forgalmazott 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. szeptember 7. 15:30 óra

Chef Workshop



A FOGYASZTÓ VENDÉG ÚJRA FELÉRTÉKELŐDIK?

A koronavírus hatására a turizmus-vendéglátás szinte egyik pillanatról a másikra állt bele a földbe, és omlott össze. Emberek tízezrei kerültek utcára és üzletek százai húzták le a rolót. Ki tudja? Talán örökre. Ezek hatásait mindenki ismerheti, sőt azt gondolom, a negatív dolgokat mindenki a saját bőrén is tapasztalhatta, hiszen ez most nem csak a vendéglátás egy szegmensét, hanem az egészet érintette. Talán azok a helyek voltak némi előnyben, akik az eddigiekben is hittek a törzsvendégekben, így az üzleteiket az ő igényeinek megfelelően alakították ki. Azonban azt nagy biztonsággal kijelenthetjük, ők nem voltak sokan. A vendégek elmaradásával számtalan üzletnek kellett tehát szembenéznie az üzletpolitikájával, gazdasági biztonságával, és tervezett jövőképevel, amit még akkor is nehéz lenne pontosan megállapítani, ha már ismernénk a vírus végének és a turizmus újjáébredésének pontos időpontját. Az viszont már most tényként megállapítható, hogy üzletek tucatjai kényszerültek arra, hogy a Zárva táblát örökre kitegyék. El is indult a közösségi oldalon egy poszt, ami arra kereste a válaszokat, hogy milyen helyek zártak be örökre.





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!

Kollégák tucatjai sorolták, hogy hány és hány, köztük milyen tőkeerős cég húzta le a rolót. Aztán ez a diskurzus később átcsapott amolyan helyzetértékelésbe, majd a jövőkép is szóba került. Abban szinte mindenki egyet értett, hogy a jövő már nem lesz ugyanaz, mint amit az eddigiekben általánosnak tekintettünk. A vendégek igényei normalizálódnak és sokkal inkább a tudatosság váltja majd fel az eddigi illúziót.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

A kommenteket olvasva megakadt a szemem a következőn, és gondoltam, változtatás nélkül osztom meg veletek, íme:

„A többiek által sorolt éttermeken túl számtalan gyrosost, kifőzdét, „büdös büfét” is lehetne említeni a belvárosból, akikről tarthatjuk úgy, nem kár értük, mert mindig is szart adtak. Alapvetően ők is a magyar gazdaságot mozgatták, közelebről pedig családokat etettek kenyérrel. Érdekes szakmai tapasztalatom az elmúlt két hónapból, hogy micsoda mértékben élénkült meg a külváros, a külvárosra jellemző éttermi szegmentumokban: hekkező, kockás abroszos, bisztró, vendéglő/csóda. Sok helyen jártam, sokan számolnak be vendéglétszám-növekedésről, helyi lakosok asztalfoglalásairól, amely lakosok már nem a belvárosban igyekeznek anyástul-apásul 20-25 ezret elkölteni egy kétfős, 3-3 fogásos, palack borral társított vacsorára, hanem maradnak helyben, felfedezik az ottani lehetőségeket, és 12-15 ezerből, vagy még kevesebből (még kisebb igények mellett) megoldják mindezt. A vendégigény átalakul. Most nem azt az időt éljük, amikor a gasztronómiai egykori bársonyos magyar forradalmát belvárosi helyről-helyre éltetjük, lekövetjük, a vendég szájába tömjük azt szajkózva, hogy értünk hozzá, a vendég hülye, majd mi edukáljuk... Hanem ezekben a helyzetekben (pandémia, gazdasági válság, egzisztenciális szorongás), ha mégis éttermekbe akarunk menni, akkor a régiek ételeire, ízeire vágyunk. Ez pszichológia: szorongatott helyzetben az ember mindig a kellemes (nem egyszer gyerekkori) élményeit igyekszik újra- és újra élni. Szóval. Nem az a kérdés, hogy hány belvárosi, soha magyar vendégkörre nem építő, mindig csak a turisták zsebére játszó, hotelekkel lepacsizó étterem, pub, wine bar zárt be (jelzem: tisztelet a kivételeknek, akik bezártak, de annakelőtte soha nem így mentek!)?

Hanem hogy mennyi, a magyar vendégre, annak igényeire, rigolyáira, pénztárcájára nyitott hely fog most képződni, esetleg újra képződni, amelyik érti és realizálja a fent részletezett gasztropszichológiát. Nevezetesen, hogy vissza a nagy konyhájához, asztalához, szeretetteljeségéhez, otthonérzetéhez. Ennyi. Nincsenek titkok, kvázi ez tudomány.”

Nem tudom, hogy ki ért vele egyet, de úgy gondolom, hogy sok helyen valóban jól fogta meg a dolog lényegét a kommentáló. Sőt, a kollégák visszajelzéséből a fogyasztói igény változása is feltűnhet. Ki tudja, lehet ez a fent megfogalmazott gondolat lesz a jövő? Lehet, hogy tényleg felértékelődik a hazai vendég, ami által letisztul, illúzióktól mentesül a szakma? Vajon mindennek milyen hatásai lesznek közép és hosszútávon? Ezt szerintem senki nem tudná megmondani, azonban az biztos, hogy most mindenkinek tennie kell a vendég megelégedettségéért, már ha menteni akarja a menthetőt.

Mivel még a helyzet nem rendeződött, és ki tudja megmondani, hogy mikor fog, így érdemes a jövőt mindenkinek átgondolni, mégpedig, hogy kit és hogyan kíván megszólítani saját profitja, így saját túlélése érdekében.

Ki tudja, lehet, hogy az elszemélytelenedő és kioktató vendéglátás után a fogyasztó vendég újra felértékelődik?

Ezt nem tudom, de jó lenne, ha így lenne!

Asztalos István
Főszerkesztő





Simon András

„a feltörekvő”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, aki fiatal léte folyamatosan keresi a fejlődési lehetőségeket. Ezen felül alázattal tekint a szakmájára, valamint tisztelettel a mestereire. Hosszú távú tervei között pedig a saját étterem nyitása a Mátrában is szerepel, ahol aztán a helyi alapanyagokra építhet. Ő nem más, mint Simon András a parádsasvári Károlyi kastély szakácsa. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Simon András

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1995-ben Salgótarjánban születtem. Jelenleg Dorogházán élek, friss és boldog házasként, ugyanis nemrégén nősültem. Jelenleg a parádsasvári Kastélyhotel Sasvár Resortban dolgozom, mint szakács.

■ VOLT VENDÉGLÁTÓS A CSALÁDBAN?

Vendéglátós nem volt, de nagyapám hentesként dolgozott és köztudottan a hentesek kiválóan ízesítenek, így az ízekkel hamar kapcsolatba kerültem. Ezen felül a húsok bontása sem okoz túl nagy gondot. De arról is biztosíthatok mindenkit, hogy a családban egy disznótor sem tart sokáig.

■ EMIATT LETTÉL SZAKÁCS?

Nem. Ugyanis nagyon sokáig rendőr akartam lenni. Középiskolában is ezt a fakultációt, valamint önvédelmi ismereteket választottam, tehát tudatosan készültem erre a pályára, aztán egy szerencsétlen baleset és egy térsérülés megakadályozott ebben. Az után két jó cimborám Egerbe jelentkezett a vendéglátó iskolában, így én is elhatároztam, hogy velük tartok és megszerzem a szakács és felszolgáló szakképesítést.

■ GYAKORLATI HELYED MERRE VOLT?

Mátrászentimrére a Narád Hotelbe kerültem. Ezzel nagyon szerencsém volt, mert olyan komoly szakemberek keze alá kerültem, akik megmutatták és megszerettették velem ezt a szakmát. Hegede Tibor séf úr olyannyira megszerettette velem a szakmát, hogy a felszolgáló szakmából annyi tudásom maradt meg, amennyit az iskolában tanítottak, ugyanis később már egy napot sem dolgoztam benne, felszabadulásomtól folyamatosan csak konyhán dolgozom, ahogy azt tervezem a jövőben is.

■ MI MIATT RAGADTÁL MEG A KONYHÁBAN, MI FOGOTT MEG BENNE?

Ami nagyon tetszett és a mai napig is tetszik, hogy a vendégeknek tudok valamit adni. Ugyanakkor az egész-, de akár a napi munkavégzés is egy nagyon változatos folyamat, amihez örökké alkalmazkodni-, és állandóan rögtönözni kell. Szinte két egyforma nap nincs és ez roppant módon tetszik.

■ SZINTE CSAK ILYEN HELYEKEN VOLTÁL, DE MIÉRT ÉPPEM A SZÁLLODAIPAR?

Sokkal jobban tetszik, mint az a la carte étkeztetés, mivel ez sokkal színesebb palettán történik. A szállodákban a reggeliztetéstől, a büféken át, az a la carte étkeztetésig, vagy a gálavacsoráktól a különféle rendezvényekig minden megjelenik.

■ HÁNY MUNKAHELYED VOLT?

Igazából most vagyok a negyedik helyen. Tanulóként voltam a Narád Hotelban, ahol külön öröm és egyben hatalmas elismerés volt számomra, hogy a suli után egyből kaptam egy szerződést, így felszabadulásom után az lett az első munkahelyem is egyben. Ezen felül Mátraházán a Lifestyle Hotelban dolgoztam, amit a Hunguest Hotel Galya követett, ott már, mint séfhelyettes dolgoztam. Jelenleg pedig a parádsasvári Kastélyhotel Sasvár Resort szakácsként tevékenykedem, ugyanis a koronavírus a munkahelyemet a szálloda bezárása miatt sajnos elsöpörte.

■ KIZÁRÓLAG A MÁTRÁBAN MOZGOLÓDTÁL?

Igen valahogy ez így alakult. Nálunk Nógrád megyében a vendéglátás valahogy nem áll stabil lábakon, így Heves megyében könnyebb elhelyezkedni. Ugyan lett volna lehetőségem

Képünkön: Simon András



„...NEM VAGYOK MEGÉLHETÉSI SZAKEMBER, AKI CSAK AZÉRT JÁR BE A MUNKAHELYÉRE, MERT KELL A FIZETÉS. ÉNGEM EZ TÉNYLEG ÉRDEKEL, ÉS A MAXIMUMOT AKAROM NYÚJTANI A MUNKÁM SORÁN...”

folyami hajón, vagy külföldön is elhelyezkedni, de a családom miatt mindig itthon maradtam. Most pedig, hogy megnősültem, ez a kérdés szerintem eldőlni látszik.

■ KITŐL TANULTAD A SZAKMÁT?

A gyakorlati oktatóm Kanál Imre séf úr volt, aki most az Eger Hotelben konyhafőnök. Mégis akitől a legtöbbet tanultam az Juhász Attila Séf úr. Ő mutatott meg nekem a konyhai munkaszervezéstől, az alapanyagkezelésen át, a versenyek világáig mindent. Ha ő nincs, akkor én biztosan kevesebb lennék szakmailag, ezt bátran kijelenthetem. Ő tett azzá, aki vagyok, tényleg mindent megtanított, jó, ha van az embernek pályája kezdetén egy ilyesfajta



mentora. Addig, míg hozzá nem kerültem, szinte csak autodidakta módon volt lehetőségem tanulni, utána már csak amit tőle láttam, azt kellett jól megismételnem. Hatalmas segítség ez számomra, hogy nem nekem kell kitalálnom, hanem van, aki megmutatja az általa birtokolt tudást.

A másik, akitől sok újdonságot láttam az a jelenlegi séfem, Bokros Barnabás, aki a gyöngyösi Bori Mamiból érkezett hozzánk. Ő egy nagyon kreatív személyiség, mondhatjuk, hogy kísérletező típusú szakács, így tőle a szakma kreatív oldalát leshetem el. Ez a közös munka szintén feltölt.

■ EZZEL A FOLYAMATOSAN BŐVÜLŐ TUDÁSSAL MIK A TOVÁBBI CÉLJAI?

Mindenképpen szeretnék itt a Mátrában maradni. Lehetőleg szeretnék majd egy saját helyet nyitni, ahol megmutathatom, hogy én mit tudok. De talán nem is az a

legfontosabb cél most, sokkal inkább az, hogy a munkám által a vidéket, az alapanyagokat és az ottani gasztronómiát meg- és elismerjék az emberek.

■ MILYEN A VIDÉKI GASZTRONÓMIA?

Hogy mit nevezünk vidéki gasztronómiának az még bennem is formálódik. Bár már van egy komoly alap, de még nem érzem, hogy pontos képet festenek róla, így a saját hely

is valószínűleg ezért várat magára. Amin viszont biztosan javítani lehetne, vagy amin javítani is kellene, az a befogadóképesség. A vidéki gasztronómia még röghöz kötött. Ezzel nem azt mondom, hogy elmaradott az emberek ízlése vidéken, de az biztos, hogy nehezen lépnek ki a komfortzónájukból.

■ MIKOR LENNÉL ELÉGEDETT?

Ha már elérnénk azt, hogy a vasárnapi húsleves és rántott hús együtttest elhagynánk, akkor sokkal előrébb lennénk. Vidéken az alapanyagok is sokkal könnyebben beszerezhetők, akár a borok, sajtok, zöldségek, húsok és gombák viszonylatában is, azonban amíg nem születik meg az igény ezek fogyasztására, addig bármilyen jó szándék ellenére nehezen bővül ezek piaca.

■ KÖNNYEBB BESZEREZNI AZ ALAPANYAGOKAT?

Mi szinte mindent helyből szerzünk be. A boraink szinte csak innen származnak, ahogy a konyhai alapanyagok jelentős része is. Van, hogy számár, vagy bivalyhúshoz jutunk hozzá, van, hogy erdei gombákhoz, mindent igyekszünk bemutatni a vendégeink részére.

■ MENNYIRE FOGADJÁK EZT EL A VENDÉGEITEK?

Persze, sokszor van meghökkenés, de az összkép a megkóstolás után szinte mindig pozitív. Szerintem van elmozdulás a minőség és a különlegességek irányába, ráadásul a mi közönségünk ebben elég befogadónak, értőnek számít. Elég kifinomult az ízlésük és nyitottak is az újdonságokra.

■ A KASTÉLYSZÁLLÓBAN MILYEN KÖZÖNSÉGETEK VAN?

Főleg szállóvendégeink vannak, a legtöbb vendégünk visszajáró. Különböző rendezvények, esküvők, születésnapok szoktak még lenni. Két konyhánk van, az egyik ezeket az imént felsoroltakat fedi le, míg a másik pizza konyhánk a napi a la carte-ot.



■ AZ ALAPANYAGOK VIDÉKEN MENNYIRE KÖNNYEN SZEREZHETŐK BE, MERT GONDOLOM, NEM MINDEN VAN HELYBŐL?

Mint mondtam, amennyire csak tudunk a helyi alapanyagokra támaszkodni, de természetesen vannak olyan tételek, amiket nem lehet helyből megoldani. Azokat nagy beszállító cégeken keresztül szerezzük be. Fontos megjegyezni, hogy szinte minden friss alapanyagból van, mirelitet csak nagyon kis mennyiségben használunk. Minden szállodának ugyan van lehetősége az országban beszerezni a vidéki jó alapanyagokat, de sajnos nagyon sokan közülük nem szánnak rá kellő összeget és így elfordultak a kényelmi termékek irányába. Mi ebből az aspektusból szerencséseknek érezhetjük magunkat itt a Kastélyhotel Sasvár Resortban, itt a minőségre áldoznak a tulajdonosok.

■ MILYEN STÍLUSÚ A KONYHÁTOK?

Ha egy szóval kellene jellemeznem, akkor az előremutató lenne a helyes. Angus marhával, kecskével, szamárral, bivallyal és a legmodernebb technológiákkal dolgozunk. Kell is a színesség, hiszen a szálloda nagyjából 150 fős, az étterem pedig olyan 120 fő befogadására alkalmas.

■ A TÁPLÁLÉKÉRZÉKENYSÉGRE MENNYIRE FIGYELTEK A KÍNÁLAT KIALAKÍTÁSAKOR?

Nagy figyelmet kap, már csak azért is, mert egyre több az ilyen beteg. Így nekünk is egyre inkább ebbe az irányba is kell gondolkodnunk. Ma már szinte mindenki talál a kínálatunkban olyan ételt, amit bátran fogyaszthat.





„MÁR EDDIG IS CSAK EGY-KÉT, ESETLEG HÁROM EMBERRE ÉPÜLT FEL A KONYHA, AMIT PERSZE A TÖBBI SZEMÉLY A KONYHÁN MEGÉRZETT, ÉS EMIATT MÁR EDDIG IS CSAK KEVÉS HELYEN ALAKULT KI IGAZI CSAPAT-SZELLEM.”

■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Nem nagyon ismerem őket, de nem is hallok a munkájukról. Így nem is igazán foglalkozom velük, a munkám kitölti a mindennapjaimat. Pár napja ugyan beléptem az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületébe, akiknek a munkájával már találkoztam.

■ OLYANNYIRA, HOGY ÁLTALUK SZERVEZETT VERSENYEKEN IS INDULTÁL.

Ez így van. Juhász Attila a Hunguest Hotel Galya séfje segítségét kértem, hogy ilyen, meg olyan alapanyagokat szerezzen be, mivel egy új ételt szerettem volna kipróbálni, elkészíteni. De ekkor még meg sem fordult a fejemben, hogy versenyeken induljak. Attilának hatalmas versenyzői rutinja van, így az ő unszolására neveztem a Magyarország étele szakácsversenyre. Ez volt nekem az első, amire készülnöm kellett és ahol komoly szakemberek által mérettem meg magam.

Ez az egész magával ragadott, ez is olyan volt nekem, mint korábban a főzés, hatalmas löketet adott. Közben magamat is és a határaitam is megismertem, sőt a mai napig ebből építem magam. Még ha nem is tudtam elsőre komoly eredményt elérni, de a felkészülés alatt nagyon sokat fejlődtem, ezen felül nagyon komoly szakemberekkel találkoztam a konyhában, csak, hogy egy példát is mondjak, Ortó Gyula séf úr. Tehát összességében nagyon örülök, hogy rászántam magam.

■ HOGYAN ZAJLOTT A FELKÉSZÜLÉSED? VOLT IDŐD GYAKOROLNI?

Szerencsére a szálloda mindenben támogatott, így tudtam bent készülni. Semmilyen tapasztalatom nem volt, hogy miként zajlik egy felkészülés, ezért nagy könnyítés volt, hogy Juhász séf úr segített a tanácsaival. Így elemeire szedtem az ételt, azokat kikísérleteztem, majd újra összeraktam. Megpróbáltam rekonstruálni a verseny kiírásában szereplő helyszínt és felszereltséget, odafigyeltem a HACCP betartására, valamint a rendelkezésre állási időt is figyelembe vettem. Nagyjából két hónapom volt rá.

■ MEDDIG KELL SZERINTED FEJLESZTENI A SZAKMAI TUDÁST ÉS TE HONNAN INSPIRÁLÓDSZ?

Amíg él az ember tanulni kell. Ezzel nem lehet megállni. Folyamatosan kell a versenyzés, a stázsolás és az újabb tapasztalatok szerzésére való törekvés. Szerencsére most lesz lehetőségem a Laurel étterembe stázsolni egy-két hónapot.

Inspirálódni pedig az ilyen kivételes alkalmon felül az internetről, magazinokból, szakácskönyvekből szoktam. Hál' Istennek megvan még bennem az érdeklődés az újra. Nem vagyok megélhetési szakember, aki csak azért jár be a munkahelyére, mert kell a fizetés. Engem ez tényleg érdekel, és a maximumot akarom nyújtani a munkám során.

■ A SZAKÁCSOK HOZÁÁLLÁSÁRÓL MI A VÉLEMÉNYED?



A legtöbben fejlődni szeretnének, de azért van megélhetési szakács is, akit csak a fizetési nap érdekel. Hogy mennyire képzettek a szakácsok ma, az már megosztóbb kérdés. Az, hogy valaki milyen szakember lesz, az csak rajta múlik, mégpedig attól függ, hogy mennyi energiát szán a fejlődésére. Szerencsére a legtöbben nyitottak az újra és érdeklődnek a munka során. Muszáj a vendégeknek folyamatosan valami újat mutatni, újat adni.

■ AZ OKTATÁSRÓL MIT GONDOLSZ?

Nekem szerencsém volt, mert az első héttől gyakorlat alapú oktatást kaptam. Ez azt jelentette, hogy egyik héten négy nap iskola, egy nap kabinetoktatás, majd a másik héten öt nap gyakorlatom volt. Szerencsére bent tudtunk lakni és az étkezés is biztosított volt. Nyolc óráztunk, de aki nyitott volt rá, és vállalta, az bent maradhatott túlórázni, amit kifizettek számára és így némi plusz pénzre is szert lehetett tenni. Diákként ez nagy motivációt jelentett. Ezen felül, aki elhivatottá vált, annak a képzés végén odaadtak egy munkaszerződést, ami pályakezdőként egy hatalmas dolog volt.

A mai oktatásnál pedig azt látom, hogy a rendszer akár lehetne ugyanaz is, nem is ezzel lenne a baj, sokkal inkább a diákok változtak meg. Kevésbé érdeklődők, vagy valami egészen mást akarnak. Kicsit olyan érzé-

sem van velük kapcsolatban, mintha fordítva akarnák az egészet, nem az alapokkal kezdenének, hanem a csúcsokkal. Az én séfem Hegede Tibor mindig azt mondta nekem,



hogy „előbb tanuld meg a betűket, mielőtt olvasni kezdenél”, később jöttem csak rá, hogy ez mennyire igaz. Sokan sajnós az alapokat sem tudják, így nem is lesz mire építkezni.

■ MI ZAVAR A LEGINKÁBB A SZAKMÁBAN?

Egyre inkább látszódik a munkaerő-, illetve főleg a minőségi munkaerő hiánya. Nagyon sok olyan kolléga van, aki már vagy kiégett, vagy éppen hatalmas fizetést akar, de teljesítmény mögötte már nincs. Sokszor ez a két véglet nagy nyomást helyez a konyhákra. Aztán, hogy

ennek mi lenne a megoldása, azt nem tudom, talán a nagyobb megbecsülés a munkaadók részéről.

■ EZ ALATT MIT ÉRTESSZ?

Nem feltétlenül pénzt. Persze fontos az anyagi motiváció is, de nem minden esetben ez a megoldás kizárólag. Sokszor többet ér egy jól elejtett mondat, egy dicsérő szó, vagy egy nap végi elismerés. Ösztönzőleg hathat mindez a személyzetre, ami alapjaiban határozza meg a mindennapokat.

A koronavírus okán engem is elküldtek a cégtől, annak bezárása miatt. Azt, hogy ilyen helyzet állt elő, azt megérti az ember, azzal is számolnunk kell, hogy nem alkalmazhatnak minket örökre, de a módot már meg lehetne változtatni. Jó lenne, ha a nehéz pillanatokban is embereknek érezhetnénk magunkat a gyűjtött tapasztalatok alapján, hogy ne csak számok legyünk különféle adatbázisokban. Úgy gondolom, ez kihat a kollégák munkaadók felé mutatott lojalitására, és a szakmai elhivatottságára is.

■ A BÉREKRŐL MIT GONDOLSZ?

Érdem alapján kellene kialakítani a kereseteket, és jó lenne, ha mi sem keresnénk kevesebbet, mint a tőlünk

nyugatabbra tevékenykedők, valamint jó lenne, ha a munkafeltételek is azonosak lehetnének. Nem kell túlfizetni, nem kell extra megbecsülés, mivel tudtam, mikor ezt a szakmát



„...Az én séfem Hegede Tibor mindig azt mondta nekem, hogy „előbb tanuld meg a betűket, mielőtt olvasni kezdenél”, később jöttem csak rá, hogy ez mennyire igaz. Sokan sajnós az alapokat sem tudják, így nem is lesz mire építkezni...”

választottam, hogy nem nyolc órát fogok dolgozni, ahogy azt is, hogy ünnepnap és hétvégén is mennem kell majd dolgozni, engem nem ez a része zavar, sokkal inkább az, hogy mindenki úgy tesz, mintha mennyire meg lennének fizetve, holott sokszor egy építőipari segédmunkás többet keres, mint mi szakácsok a konyhákon. Jó lenne ezt kiegyenlíteni és a béreket a munkához igazítani. Ahogy az is jó lenne, ha nem <legjobb esetben> nyolcórás bejelentéssel talpálnánk le a tizenhat órát, hanem mondjuk lehetne hivatalosan is igazolt bérünk. Sokkal kiszámíthatóbb lenne az életünk. Jelenleg sajnos egyáltalán nincs meg a megbecsülés a mi szakmánkban.


■ MIT OKOZNA, HA NAGYOBB LENNE A MEGBECSÜLÉS A SZAKMÁBAN?

Az emberek mondjuk, nem fogyóeszköznek éreznék magukat. Mint a tányér, ami, ha eltörik, akkor jön a következő. Így talán nem égnének ki

olyan hamar. Azonban ezen csak a munkaadók tudnak változtatni, a munkavállaló maximum elszenvetője a dolognak.

■ A KORONAVÍRUS MILYEN HATÁSOKKAL SZEMBESÍTI A SZAKMÁT?

Rögtön annak magyarországi megjelenésekor nagyon sokan, többek között sajnos én is elveszítettem a munkahelyemet.



„...a vendégek igényeinek is hozzá kell ezekhez igazodniuk, hiszen hiába hozom én a legfrissebb erdei gombákat, ha neki csak a rántott hús kell. Hiába a legjobb kínálat, ha az nem találkozik a vendégek igényeivel...”



■ MIKÉNT ÉLTED EZT MEG?

Mondhatni úgy is, hogy megsemmisültem. Amit korábban biztosnak hittem, az úgy vált kámforrá, hogy még időm sem volt felfogni. Munkám során minden nap próbáltam magamból kihozni a maximumot, úgy éreztem, hogy értéket képviselek és így érek valamit annak a cégnek, akinek dolgoztam. Aztán amikor egyik pillanatról a másikra közölték velem, hogy a kialakult helyzet miatt nem tartanak igényt tovább a munkámra, az iszonyatosan nagy pofon volt. Bevallom nagyon megütött.

■ MENNYIRE LESZ NEHÉZ VISSZAÉPÍTENI A MUNKAERŐT?

Nagyon nehéz lesz, mert minden konyhán a személyzet hozzáadott értéket képviselt, ami most elveszett az elbocsátások miatt. Így biztos vagyok benne, hogy a csapatszellem is romlik. Már eddig is csak egy-két, esetleg három emberre épült fel a konyha, amit persze a többi személy a konyhán megérezett, és emiatt már eddig is csak kevés helyen alakult ki igazi csapatszellem, azonban most ez még tovább fog romlani a munkaerő átrendeződésével.

■ MI A SZEMÉLYES JÖVŐKÉPED?

Középtávon az, hogy a Magyarország étele szakácsversenyt megnyerjem. Tavaly a tisztes helytállás volt a célom, de most már szeretném azt megnyerni. Aztán szeretnék még szakmailag nagyon sokat fejlődni, ezért szeretnék minél több kínálkozó lehetőséget megragadni. Aztán majd szeretnék egy konyhát vezetni, ugyanis szeretném majd azt megmutatni, hogy én mit képviselek, végül pedig szeretnék egy saját helyet nyitni.

■ A SAJÁT KONYHÁVAL MIT SZERETNÉL?

Azt, hogy a Mátra végre megkapja a megfelelő elismerést, mert hiába van meg a rengeteg sok jó alapanyag, ha azt csak korlátozottan mutatjuk be a fogyasztóknak. Szerintem több van ennél a térségben, elég csak a gombákra gondolni, hogy mennyi fajtája ismert a környéken és mennyire nem használjuk fel azokat. De ott van a vadhús is, ugyanezzel a problémával áll szemben.

Jó lenne, ha a vendégek ezeken az alapanyagokon keresztül ismernének meg és ezzel azonosítanának minket.

■ LENNE EZEKBŐL AZ ALAPANYAGOKBÓL ELÉG?

Persze! Volt, hogy munkába jövet szedtem egy nagy vödör vargányát, ami aztán még aznap felkerült a kínálatba. Na, ennél frissebbet nem hiszem, hogy tudsz adni. Azonban ehhez a kollégáknak is fel kell nőni, ugyanis ez sok esetben a kényelemről való lemondással és a komfortzóna elhagyásával jár. Na meg a vendégek igényeinek is hozzá kell ezekhez igazodniuk, hiszen hiába hozom én a legfrissebb erdei gombákat, ha neki csak a rántott hús kell. Hiába a legjobb kínálat, ha az nem találkozik a vendégek igényeivel, akkor felesleges volt az egész, hiszen meg fog romlani.

■ MIT ÜZENSZ A KOLLÉGÁKNAK?





Tartsanak ki bármennyire is nehéz, valamint képezzék magukat. Igyekezzenek maximumot nyújtani a mindennapokban és előbb-utóbb ez meghozza a gyümölcsét. Addig pedig építsenek csapatot maguk köré, mert azzal ők maguk is erősebbé válnak.

■ FIATALKÉNT MENNYIRE LÁTOD AZ ÉLETUTAT MAGAD ELŐTT?

Szerintem a siker mindenki előtt ott van, csak az adott személyen és az ambícióján múlik. Az biztos, hogy hatalmas pofonokat kell elszenvedni az úton, ami rengeteg áldozattal és lemondással jár, de szerintem érdemes rajta elindulni. Legalábbis bízom benne, hogy nem lesz hiábavaló.

■ MIVEL SZERETNÉD, HOGY A JÖVŐBEN AZONOSÍTSANAK TÉGED?

Jó lenne, ha sikerülnének a terveim és azt mondanák majd egyszer, hogy az ember, aki sokat tett a Mátráért, sokat tett a mátrai alapanyagokért, a vidéki gasztronómiáért.

Ezúton is köszönöm, hogy a rendelkezéseimre álltál, egyúttal kívánom, hogy minden vágyad teljesüljön, amit csak megfogalmaztál, mivel ezekkel nem csak Te, hanem az ország is nyerne.

AI

Terméknévváltoztatás a rasszizmus miatt

Magyaros paprikamártásra változtatja cigánymártás termékének elnevezését egy német gyártó a rasszista nevek és elnevezések körüli viták miatt - írták hétfőn német hírportálok.

A Bild am Sonntag című lap összeállítását ismerető beszámolók szerint a német cég anyavállalatánál, az egyik legnagyobb nemzetközi élelmiszeripari társaságnál úgy ítélik meg, hogy a cigánymártás (Zigeunersauce) elnevezés „negatív értelmezést kaphat”, ezért néhány héten belül új címkével, magyaros paprikamártás (Paprikasauce Ungarische Art) névvel forgalmazzák a terméket.

A Német Szintik és Romák Központi Tanácsa (Zentralrat der Deutschen Sinti und Roma) üdvözölte a döntést. Helyes, hogy a gyártó reagált a sok panaszra - nyilatkozott Romani Rose, a szervezet elnöke, rámutatva, hogy a cigány kifejezés a többségi társadalom által választott és leegyszerűsítő előítéletekkel, klisékkel terhelt elnevezés, amelyet „diszkriminatív volta miatt a kisebbség legtöbb tagja elutasít”.

Hozzátette, hogy Németországban és szerte Európában erősödik a szintikkel és romákkal szembeni ellenségesség, ezért nem éppen a cigánypecsenye vagy a cigánymártás elnevezés megváltoztatása a legsürgetőbb ügy. Sokkal fontosabb a szöveggörnyezettel, kontextussal együtt értékelni az olyan kifejezések használatát, mint a cigány, például amikor „nyilvánvalóan sértő szándékkal skandálják labdarúgó stadionokban azt, hogy +cigány+ vagy +zsidó+” - mondta a németországi szintik és roma közösségeket összefogó szervezet vezetője.

A húsételekhez használt csípős mártás elnevezésének megváltoztatását már 2013-ban is követelte egy szintiket és romákat képviselő németországi civil szervezet valamennyi német gyártótól. A most változtatásra készülő társaság akkor elutasította a követelést. Azonban az utóbbi hónapokban amerikai hatásra felerősödött a rasszista vagy rasszista áthallású, illetve a gyarmatosító múltból származó nevek, elnevezések - például utcanévek - körüli közéleti vita Németországban.

OPH,MTI/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
generálj magadnak
forgalmat!*

Szigorodnak az Airbnb feltételei

Szigorítja a foglalási szabályokat az Airbnb: ezentúl nem lehet partikat szervezni az online szállásközvetítő platformon foglalt szállások egyikében sem, és legfeljebb 16-an bérelhetnek ki együtt egy ingatlant. A rendelkezés visszavonásig érvényes.

Az MTI-hez hétfőn eljuttatott közleményében az Airbnb emlékeztetett, hogy eddig is tilos volt engedély nélkül partikat szervezni az általa kiadott ingatlanokban. A kínált szálláshelyek 73 százalékának esetében pedig a házirend alapján eddig sem lehetett házibulikat tartani, a vendégek túlnyomó része be is tartotta ezt a szabályt, és nem zavarta a szomszédokat.

Korábban az Airbnb engedélyezte kisebb partik, például babaváró vagy születésnap bulik megtartását azzal a feltétellel, hogy a szervezők kordában tartják az eseményt és nem zavarják a szomszédokat. Tavaly azonban szigorúbb szabályokat vezettek be, kezdve a szomszédoknak állandó kellemetlenségeket okozó „partiházak” globális betiltásával, Kanadában és az Egyesült Államokban pedig a szomszédok számára 24 órás forró drót létesítésével.

A koronavírus-járvány kirobbanásakor, amikor a közösségi távolságtartás a közegészségügy és a felelős utazás előmozdításának fontos elemévé vált, az Airbnb ismét felülvizsgálta szabályait, amit azzal kezdett, hogy a keresési beállítások közül kivette a „rendezvénybarát” filtert, a házirendből pedig eltávolította a rendezvénybarát ingatlanokra érvényes „partik és események engedélyezettek” kitételt. Emellett bevezették azt az új szabályt, hogy a szállást igénybe vevők kötelesek betartani a helyi járványügyi előírásokat.

Az Airbnb kiemelte, hogy mivel több országban változtattak a járványügyi szabályokon – a lazítások után újra szigorítottak –, sokan a szállásukból csináltak kocsmát vagy bulizós helyet. Ezt a viselkedést felelőtlennek tartja az Airbnb, ezért kitiltja a platformjáról azokat a szállásadókat és szálláskeresőket, akik ilyesfajta tevékenységben vesznek részt vagy engedik megtörténni.



MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

Több mint 56.000
oldalmegejtés havonta!



A 2008 augusztusában alapított Airbnb egy online piactér, amelyen keresztül szálláshelyeket lehet kiadni és lefoglalni az interneten. Az oldal több mint 7 millió hirdetéssel rendelkezik a világ mintegy 220 országának és régiójának több mint százezer városában.

A jelenlegi járványügyi helyzetben az Airbnb azt tartja a legjobb megoldásnak, hogy ezentúl minden foglalásnál megtiltja partik szervezését, és 16 főnél nagyobb befogadóképességű ingatlanokat is legfeljebb csak 16 ember bérelheti ki egyszerre. Azok a vendégek, akik megszegik a szabályokat, arra számíthatnak, hogy az Airbnb kitilthatja őket a rendszeréből, és akár jogi útra is terelheti az ügyüket.

MTI/Pixabay



Az igazi szakembert a kihívások éltetik!

Új alapanyagok, más reakciók, egyre növekvő igények. De vajon tudja tartani a lépést ezekkel minden szakács?

Több fórumon, rengeteg írásomban biztatom kollégáimat, hogy jöjjenek és ismerkedjenek meg a „valamitől mentes” ételkészítéssel. Merjünk kitörni a megszokott konyhai légkörből, az alap raktárkészletből, hisz az egyre erősebben növekvő igényeket ki kell tudnunk szolgálni. Ehhez természetesen nem elég „csak” főzni megtanulni. Nem árt

az sem, ha a gyakorlatot egy elméleti képzés is megelőzi, ahol a kommunikáció, a vendégek kérésének igényeinek meghallgatása mellé megtanuljuk a törvényi megfeleléseket is. Arra gondoltam, néhány mondatban elmesélem nektek, miért érdemes ezzel az összetett kérdéssel, vagyis a mentes ételkészítéssel foglalkozni.

Ha téged is érint, vagy kaptál már hasonló kérdéseket, akkor tarts velem és olvasd tovább írásom.

Miért van erre szükségünk erre a tudásra?

Ez a kérdés első hallásra talán butuskának tűnhet, hisz a tudás hatalom és mindenki szeretne jó, jobb, vagy a legjobb lenni. Közélebbről megvizsgálva azért ez sem olyan egyszerű. Sokat tanultunk, éveket töltöttünk a konyhák tucatjaiban. Vizsgáltuk nemzetek ételeit, fűszerezését, szokásait. Próbáltunk elsajátítani új technológiákat, és követtük a hirtelen fejlődésnek induló gasztronómiánkat. Majd végre vezető pozícióban emberek és konyhák irányítását merték ránk bízni, jött egy újabb kihívás, a mentes ételeket igénylő vendég!

Na, nem ezt azért nem mondtuk sokan és kikérve magunknak, még a kéréseket sem hallgattuk meg. Igen ám, de mára már a kérések nem csak minden naposak, de naponta többször is előfordulnak. Az ilyen kéréssel érkező vendégeink





száma rohamosan megnőtt. A legtöbbet elhangzó kérés a „kérem én glutén, laktóz nélkül fogyasztanám”! Van, aki már a tojást, vagy fűszereket, esetleg a kukorica alapanyagokat hagyná ki étkezéséből. Évekkel ezelőtt volt a húsevő és volt a vega-vegán. Akkoriban ezt is nehezen oldottuk meg, de a mai kérések egyre összetettebbek. A vendéglátás területén is gondosan megszerkesztett törvények uralkodnak így ennek köszönhetően az alapképzésben már mindenkinek ismernie kell a 14 allergén alapanyagot, mely komoly tüneteket produkálhat embertársaink szervezetében. Persze az életben ez sem ilyen egyszerű. Vegyünk egy konkrét példát és, hogy ne személyeskedjek jelen írásomban kizárólag magamról fogok beszélni. Amikor ellátogatok egy átlagos, nem mentesnek hirdetett étterembe első gondolatom az, hogy ma sem fogok a barátaimmal együtt ebédelni. Ez nálam a cöliákiának köszönhető, ami a kismértékű glutén esetében is képes hosszú és kínos tüneteket okozni. Mivel a gluténérzékenységnek is több csoportja, ha úgy tetszik mértéke erőssége van, maga a vendég dönti el mit is vállal be étkezésében. A vendéglátásban dolgozó feladata a tökéletes tájékoztatás. A pontos kommunikációról, annak fontos szerepéről már több esetben is írtam így erre most nem térnék ki újra. A konyha ételkészítésében a glutén napi jelenléte kikerülhetetlen, és ott van a levegőben, a ruhánkon, az asztalon és a konyhai tárgyakon is. Így a mondat igazi értelmet kapott, amikor elhangzik a séf szájából. A konyhánkon a keresztszennyeződést nem tudjuk kizárni, vagyis 100 % os gluténmentes ételt nem tudunk felszolgálni. A vendég ezen információ hallatán tudja eldönteni, mit mer fogyasztani, hol van az ő szervezetének tűrőképessége. Enyhe érzékenységnél (nem erős allergiánál)

a saláták, rosthúsok, sülték, esetleg gm köretek, ha megoldhatók. Hallottam már olyan esetekről is, amikor a konyha vezetői elszeparáltan, tárolva külön serpenyőt, gyorsforralót, vágódeszkát és fakanalat is biztosítottak ilyen esetekre, ami nagyon dicséretes dolog. Ha már a glutén akkor kicsit nézzünk a köretek alapanyagai közé. Álgabonáink között van nagyon finom, szép, sőt ásványi anyagban nyomelemekben és energiában gazdag is.

PL: Quinoa ami három színben kapható, az ezerarcú köles, ami már a nagyszüleink étlapján is szerepelt. Hajdina, amaránt, kukorica. Vagyis van miből válogatni. Készítése minden esetben alapos mosással indul és csak ez után jöhetnek ízek és technológiák. Legtöbb esetben a párolás, vagy főzés, a választott módozat. Persze ez a lépés még nem mindenkit tud majd kiszolgálni, de érdemes a raktár polcaira egy-egy kis csomaggal beszerezni.



Legyetek bátrak és használjátok ezeket az alapanyagokat. Egy köles ugyan úgy elkészíthető „rizottónak” lehet szaftos, laza, és harmonizál, a bazsalikommal, fokhagymával, de akár a füstölt magyaros, csípős ízekkel is. Természetesen az árakat is figyelembe véve, ne tiszta quinoából álljon egy párolt köret. Ha csak járulékos anyagként színezésnek, salátához kiegészítésnek használjuk, akkor is hatalmas örömet szerezhethetünk érzékeny vendégeinknek. És ha már glutén akkor itt van még a tejtermékekre érzékenyek csoportja is. Egy tejtermék kiváltása is hatalmas feladat, de nem lehetetlen. Nem csak a magtejek, vagy növényi főzött krémek, de akár a saját konyhánkban lefőzött köles is tud óriási lenni.

Kedves kollégáim, tegyék meg nekem, hogy alaposan mossatok meg egy marék kölest, enyhén sós vízben főzzétek puhára, és fedő alatt hagyjátok kihűlni, mint a párolt rizst. Ez után reszeljétek hozzá friss citrom héja, kevés k cukrot, vaníliás cukrot, vagy mézet és növényi margarinnal, vagy rizskrémrel turmixoljátok át. Ha mind ezzel megvagytok, akkor jelentem ez a mi köles túrónk. Ugyan ennek a folyamatnak a sós változatában, jöhetnek a fűszerek, (hagyma, bors, sertés zsír, fűszerpaprika, kömény,) és elkészült a körözött is. Szóval nincs lehetetlen, és majd az is kiderül, hogy ez is egy igazi, kitűnő gasztronómia, csak más nézetből.

Hamarosan jövök a folytatással is.

Tanács Attila
Fejlesztő Séf

www.mindenmentesfozosuli.hu



PSZICHOLOGUS: AZ ISKOLAKEZDÉS NAGY VÁLTOZÁST JELENT

Nagy változást jelent az iskolakezdés az óvodáskor után a gyermek életében - mondta Csehák Hajnalka pszichológus az M1 aktuális csatorna vasárnap délelőtti műsorában.

Hangsúlyozta: azoknál a gyerekeknél, akik most kezdik az iskolát és új közösségbe mennek, nagyon fontos az a fogadóközösség, ahová érkeznek. Könnyebb a helyzete azoknak, akik az óvodából ismert társaikkal együtt ugyanabba az iskolába járnak majd, gyakori tapasztalat, hogy akik nem kedvelték egymást az óvodában, azok is jó viszonyba kerülnek ilyenkor - tette hozzá.

Kiemelte, hogy akik másik közösségbe kerülnek, mindig tele vannak kérdésekkel, szorongással, de a szülők sokat segíthetnek. Például ha elmesélik saját élményeiket, az közelebb hozza a gyermekhez az iskolát, illetve az is segít, ha korábban már látta az intézményt, és nem teljesen idegen környezetben kezdi meg az iskolás éveket. Azt

tanácsolta, hogy a szülők fogadják nyugodtan a változásokat, és biztassák a gyermeküket, hogy tudja majd teljesíteni az elvárásokat. Csehák Hajnalka hasznosnak nevezte, ha a gyerekszobát közösen rendezik be íróasztallal, székkal, valamint javasolta egy relaxációs sarok kialakítását, amit már akár óvodás korban érdemes létrehozni.



MTI/kép:pixabay



CSICSERI CURRY

Mostanában teljesen rákaptam a curry készítésre. Részben, mert nagyon változatos és szeretjük ezt az ízvilágot, másrészt viszont megfelelő alapanyagokból nagyon gyorsan elkészíthető!

A fűszereket (só kivételével) 2 evőkanálnyi olajon átpirítottam,

amikor már illatosak voltak, akkor hozzáadtam a másik két evőkanál olajat és a cikkekre vágott hagymát, az apróra vágott gyömbérrel. Itt visszább vettem a hőt, a hagyma ne piruljon, csak párolódjon. Apró kockákra vágtam a cukkinit és lereszeltem a répát, amikor a hagyma már puha, beletettem ezeket is a serpenyőbe, átforgattam, majd belekerült a leszűrt csicseriborsó és felöntöttem a kókusztejjel. Ekkor sóztam és nagyobbra véve a hőfokot ismét átforraltam. 5 percig hagytam gyöngyözve forni, ekkor hozzáadtam a fagyasztott medvehagymát, elkevertem benne, meglocsoltam fél citrom levével és elzártam a tűzhelyet.

20 perc alatt tálalható vacsora, aki szereti a fűszeres, különleges ételeket, ezt is nagyon fogja szeretni. Az már csak hab a tortán, hogy glutén- és tejmentes.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

1 üveg csicseriborsó konzerv,
2 db lila hagyma, 1 sárgarépa,
1 csokor medvehagyma – jelen
esetben egy csokornyit medve-
hagyma darálva, fagyasztva, 1
kisebb (20 dkg körüli) hámo-
zott cukkini, 1 doboz (400 ml)
kókusztej, 4 evőkanál extra
szűz olívaolaj, 1 db hüvelyk-
ujjnyi gyömbér, 1 teáskanál
mustármag, 1 evőkanál római
kömény, 1 evőkanál kurkuma,
1 evőkanál őrölt koriander, 1
teáskanál cayenne bors, só,
bors, fél citrom leve.

A RECEPT SASS ERIKA TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.TEPSZI.HU HONLAPON IS.

NŐT A KOMPOKON A KERÉKPÁROSOK SZÁMA



A Balatoni Hajózási Zrt. (Bahart) kompjain és személyhajóin az idén eddig több mint 300 ezerrel kevesebben utaztak, mint az elmúlt év hasonló időszakában, a szállított kerékpárok száma viszont 16 százalékkal nőtt - tájékoztatta Kollár József vezérigazgató az MTI-t.

A pandémia miatt módosított üzleti tervek-nél ugyanakkor kedvezőbben alakul a nyár, augusztus elejéig a kompokon és személyhajókon utazók együttes száma már meghaladta az 1 milliót.

A kompok augusztus 16-ig összesen 814 ezer utast regisztráltak, amely a tavalyi év azonos időszakához képest 13,4 százalékos elmaradás. A szállított gépjárművek száma 251 ezer, 12,3 százalékkal kevesebb a 2019-es adatnál. Az idén a kompokon közel 70 ezer kerékpárt is szállítottak, ami mintegy 10 ezerrel, vagyis 16 százalékkal szárnyalja túl a tavalyi év hasonló időszakának számait.

A menetrendi személyhajózás számai is visszaestek az idén, mivel 2020-ban a tervezettnél közel másfél hónappal később, csupán május legvégén tudta elindítani a társaság a 174. hajózási szezont a Balatonon. Augusztus 16-ig 282 ezer utas utazott a BAHART településeket összekötő menetrendi hajójáratain. Ez a tavalyi adatoknak körülbelül a 70 százaléka.

A nem menetrendi hajók forgalma is jelentős elmaradást mutat az előző évhez képest: augusztus 16-ig mintegy 86 ezer utas választotta a BAHART séta- és programhajóit, ami a tavalyi időarányos utasszámnak mindössze 62 százaléka..

MIKORRA RENDEZŐDIK A HELYZET?

Az elmúlt hetekben, sőt hónapokban a hazai turizmus-vendéglátás igazi hullámvasúton van, ugyanis a kezdeti szárnyalásból, a soha nem látott mélység következett, majd újra valamilyen szintű felívelés. Van, ahol ez szinte a korábbi ütemet idézi, de bizony van, ahol a felívelés szintje messze elmarad a korábbiaktól.

Itt bizony most senki nem lehet okos, mert területtől, helytől függetlenül van olyan hely, ami dübörög, és van, amelyik vegetál, vagy éppen próbál túlélni.

Vannak helyek, melyek korábban <a dübörgő iparágban> nem foglalkoztak a hazai közönséggel, míg mára csak az maradt számukra. Vajon mit tehetnek ilyenkor? Meddig kell nekik tapasztalni a vendégszám szűkülését, vagy mikorra állhat vissza a korábbi forgalom? Vajon mi lehet a megfelelő módszer a túléléshez?

De az is egy érdekes felvetés, hogy mi lesz a „top” helyekkel? Azokkal, akik szinte a turistákból éltek és a számuk már korábban is indokolatlanul magas volt. Vajon ők miként élik majd

ezt túl? Meddig lehet, vagy meddig kell finanszírozni egy

hasznot nem termelő üzletet? Mi lesz, ha mind bezár? eltűnik a színvonal, vagy a „top” kategóriától függetlenül is létezik a minőség?

Mennyire lehet majd irányt mutatni a gasztronómiában a fogyasztók számára, vagy mennyire kell egyet hátralepve a valódi igényekre reagálni? Szégyen-e az, ha valaki tudatosan az utóbbi utat választja? Ugyanis a hazai vendégekre építkező egységek, mintha könnyebb helyzetben lennének most.

Mivel ezek a kérdések merültek fel bennünk, így ezt kérdeztük a szakértőinktől:

Mit gondoltok, mikorra és miként rendeződik a helyzet?





Kiss Krisztián

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

Egy biztos! Akkor is előre felé kell menni, csak lehet másként. A minőség akkor sem lehet kifogás, ha éppen nem úgy halad a szekér! Biztosan lesznek, akik feladják. De vannak új helyek is! Talán most eljött az ideje a kicsiben minőséget elvnek. Mi sosem állunk meg és sosem hátrálunk meg semmitől!!!



Danyi Gábor

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

Elég bizonytalan a helyzet, maga a járvánnyal kapcsolatban is, így elég nehéz megmondani mikorra fog rendeződni a helyzet. Ahogy az emberek reagálnak a járványra, bizonyos változásokat fog eredményezni, amivel számolni kell. Kezdve az alapanyag beszerzéstől, különböző új egészségügyi szabályozásokon át, a fogyasztói szokásokig.

Túl vagyunk az év második felén, most már láthatjuk, az előző évek sikereit, nem lehet átmeneti megoldásokkal elérni, szélmalomharc vágyni rá és harcolni ezért a vágyért. Érdeemes lesz nyitott szemmel járni és elsőnek reagálni az új dolgokra.

Aztán szép lassan, ahogy a bizonytalanság elül, a különböző kategóriájú helyek, megfogják találni a saját piaci részüket.

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.

Nem lehet ezt megmondani, hisz sok az ellentmondásokkal teli hír. Jó lenne végre tiszta vizet önteni a pohárba, szintektől függetlenül tisztességesen elkészített-megfőzött ételt kell produkálni mindenhol. A vendég, mindenhol vendég. Csak olyan ételt lehet kiadni, amit mi is megennénk.



Péntek Tamás

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

Szép lehetsz, de okos nem. Olyan többet nem lesz, mint volt. Csak a változás a biztos, főleg a mai időkben! Kíváncsian várom az átrendezés végét, és csak reménykedni lehet, hogy a minőségi törekvések nem torpannak meg.



Endrédi Zsolt

Az art'Otel Budapest konyhafőnöke, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének alelnöke

Ne feledkezzünk meg arról, hogy a fizetőképes kereslet hiánya idővel begyűrűzik mindenhová, az előre kiadott szabadságok, valamint a nem csak a turizmus szegmenseiből elbocsájtott munkaerő, lassan feléli tartalékait. A cégek a recesszió miatt költségcsökkentésre kényszerülnek, (home office, videó konferencia) ez a szállodáknak és az üzemi étkeztetőknek jelentős forgalom kiesést okoz.

Sajnos a nyár eleji relatív kisebb optimizmus azt hiszem jóval pesszimistább lett. A felfutó és szeptember elejéig tartó (az iskolák ilyen, vagy olyan módon indulni fognak) vidéki turizmus is vissza redukálódik a hétvégi wellnes kiruccanás szintjére, a pesten lévő szállodák és éttermek az elmaraadó külföldi turisták miatt fognak nehezen magukra találni vagy éppen elveszni.

2019-es év számaihoz szerintem minimum 2 év kell, hogy megközelítsük. Sajnos! Ezen az úton az eddig túlhájpolt nem értékarányos, már eddig is sokszor felesnek tartott, egymásra nyitott éttermi egységek min. 30-40%-a kihullik a rostán.

A magyar vendégek számára jó áron és minőséget árusító helyek hamarabb ki fognak lábálni, a fine dinning-ot igénybe vevő réteg egyre inkább vékonyodik, így ezek az egységek rostálódnak.



Szappanyos Viktor

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

Pár hónappal ezelőtt derülátóbb voltam, mostanra ez nem mondható! Kiderült, hogy mennyire fontos a turizmus mind a belföldi, mind a külföldi vendégek egyaránt. Most úgy gondolom, hogy nehezebb lesz a talpra állás, mint vártuk. Ebben a faramuci helyzetben, rántott hús - top éttermek 1:0.

Persze ez nem azt jelenti, hogy a rántott húst nem lehet színvonalas, de nem is az ízek orgiája. Soha nem gondoltam szégyelni valónak, ha valaki beéri az egyszerűbb ételekkel, csak némileg elveszni látszik a top gasztronómia ebben az időszakban.

Persze a fine - dining nélkül is van minőség, de azért valljuk be, hogy az a csúcs, látványban mindenképp, ha ízében többet is várunk sokszor. Állandó és a megszokott bevétel nélkül nagyon nehéz lesz bármelyik egységnek talpon maradni! Én csak azt kívánom mindenkinek, hogy mielőbb rendeződjön a neki megfelelő módon ez mostani állapot. Jelenleg az egyszerűség jegyében csak annyit tudok mondani, hogy... Rántott hús és világbéke!

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



1276



Vidékháló
Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



Rácz Túrkevei Lajos

Szakács szakoktató, a Teleki Blanka Gimnázium és Szakközépiskola tanára. Hétfévente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az RTL klub főzőműsorából is.

Véleményem szerint, igen nehezen fog helyre állni a korábbihoz hasonló helyzet. Sok időbe telik, mikorra visszaáll a megszokott munkarend. A „vírus” miatt kialakult világ, mindenkít, /kivéve az online vásárlói cégeket/ hátrányosan érintett.

A több hónapos munka nélkül eltöltött időszakban elszenvedett hátrányokat, nem könnyű kiheverni, A vendégkörök elvesztése, a beszállítók bizonytalan helyzete, a termelők óvatos előállító munkája, ez mind összetett dolog. Ha ez mind újra pozitív irányba tud fordulni, akkor lehet majd igazán arról beszélni, hogy kiheverte a járvány okozta recessziót. Sokat és még többet kell dolgozni azért, hogy visszaszerezzük az elvesztett vendégek bizalmát. Mert ha nem lehet otthonról kimozdulni, nem lehet munkába menni, nem lehet normális életet élni, nem tudsz pénzt keresni, akkor nincs mit elkölteni!

Mikor majd lesz újra kereslet-kínálat kapcsolat, akkor fog igazán helyre állni a rend!

Vannak éttermek, ahol volt anyagi forrás a válság kezelésére, azok gyorsabban talpra állnak. De ahol nem volt ez a pénzügyi forrás, ott igazán gondok lesz a helyre állítás folyamatának hosszával. Az önkormányzatok által üzemeltetett egységek hol közétkeztetés biztosították, azok a munkahelyek biztonságosabbak helyzetben vannak, mint azok, akik vendégekre építették termelői tevékenységüket. Ha a helyzet nem fog romlani, akkor kb. két- két és fél év kell, hogy megfelelő helyzetbe kerüljön a vendéglátóipar! Majd ezután újra tudjanak a séfek, szakácsok cukrászok alkotni, elkápráztatni a vendégeket.



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



EGER

Látogasson el Egerbe és környékére és kísérje figyelemmel programjaik sokaságát az eseménynaptárban és az aktualitások között!



Eger megyei jogú város az Észak-Magyarország-régióban, az Eger-patak völgyében, a Bükk-vidék délnyugati szélén; Heves megye és az Egri járás székhelye. A 2011-es népszámlálás adatai szerint Észak-Magyarország második legnépesebb városa. Eger jelentős oktatási és kulturális központ, itt található Magyarország egyik legnagyobb bazilikája, az egri főszékesegyház, számos más híres műemlékkel és múzeummal is rendelkezik, melyek közül kiemelkedő az egri vár.

A dinamikusan fejlődő magyar városok közé tartozik. Az elmúlt évtizedekben utak épültek, és velük párhuzamosan az ipari park jelentősége is nőtt, számos bevásárlóközpont létesült. Az egri borvidék központjaként a legjelentősebb magyar borvárosok közé tartozik, az egri bikavér külföldön is ismert és elismert borfajta.

A századforduló után Egerben az iskolaváros jelleg dominált, iskolái és más kulturális intézményei miatt a „magyar Athénak” is nevezték. 1904-ben nyílt meg Eger első kőszínháza, megkezdték a csatornázást és az egyéb közművek építését is. Az első világháború után lassan indult újra a gazdasági élet. 1925-től újra nagy építkezések kezdődtek. Az Egri csillagok népszerűsége ösztönzőleg hatott a vár régészeti ásatásainak megkezdésére is. 1933-ban az országban az elsők között Eger is engedélyt kapott gyógyfürdő építésére.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Egerben és környékén

2 felnőtt / 3 nap / 2 éjszaka*

HungaryCard csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (2. oszt.) Budapestről, 2 főre	50% %	5.040 Ft
Szállás a Romantik Hotelben	10% HC	4.300 Ft
A Farsang Pince meglátogatása	10% HC	450 Ft
Város a város alatt – érseki pincerendszer	20% HC	200 Ft
Vacsora a Kulacs Csárdában	10% HC	850 Ft
Dobó István Vármúzeum, Gárdonyi Géza Emlékmúzeum	100% P	2.400 Ft
Kirándulás autóbusszal Egerszalókra	50% %	400 Ft
Barlanglakások megtekintése	50% HC	200 Ft
Thermal Park Egerszalók Fürdőház, 2 főre	10% HC	300 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

14.140 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: ITTHON SZAKMAGYARORSZAGON



Csodás Magyarország: Pécs és környéke

Mediterrán színek, formák, hangulatok, az elmúlt két évezred történelméről mesélő épületek, egymásba fonódó kultúrák, egyedi bor- és gasztronómia élmények adják Pécs-Villány térségének utánozhatatlan varázsát. A kulturális élmények sokaságát kínáló, pezsgő nagyvárosi lét mellett világtól távoli, őszinte helyeket is rejt a délvidék, teljes elvonulást, tökéletes stresszmentes kikapcsolódást ígérve. A Mecsekben festői túraútvonalak és izgalmas barlangok, a Villányi borvidéken nyitott pincék, szívélyes gazdák és újhullámos vendéglátóhelyek várják az útra kelőket.

Évszázadokat átívelő városi séták

A Mecsek lejtőire felkapaszkodó Pécs városát nemcsak fekvése, hangulata, hanem tör-



ténelmi múltja és élénk, sokszínű kulturális élete miatt is méltán emlegetik magyar mediterráneumként. Már önmagában az is nagy élmény, ha bebarangoljuk a belváros szűk, kacskaringós utcáit, és valamelyik szép terére, vagy egy kávézó teraszára kiülve magunkba szívjuk hangulatát.

A történelmi látnivalók iránt érdeklődők szinte időutazónak érezhetik magukat, hiszen két évezredet járhatnak be a különböző korok máig álló építményei között. Római kori sírmlékek, török dzsámi, minaret és türbe, a középkori püspöki palota látványosságai, gótikus, reneszánsz és barokk lakóházak harmonikus egysége, múzeumok sokasága teszi a várost Magyarország egyik legígéretesebb kulturális úti céljává, nem véletlenül viselhette 2010-ben az Európa Kulturális Fővárosa címet. Az UNESCO világörökségi listáján szereplő 1600 éves ókeresztény sírkamrák és mauzóleum együttese, Gázi Kászim pasa monumentális dzsámija a főtéren, vagy a négytornyú székesegyház mind unikum a maga nemében. A kortárs művészetért rajongók zarándokhelyei a belváros „múzeutájában” a Vasarely és a Csontváry Múzeum.

Az új tartalommal megtöltött egykori porcelángyár területén is bőven el lehet tölteni a napot: a Zsolnay Kulturális Negyedben kézműves boltok utcája, kávézók, éttermek, kortárs kiállítóhelyek mellett olyan látnivalók sorakoznak, mint a Zsolnayak aranykorát bemutató Gyugyi-gyűjtemény, a család- és gyártörténeti kiállítás vagy a rejtélyes Zsolnay Mauzóleum. Pécs az a város, ahol érdemes részt venni egy vezetett tematikus sétán, annyi érdekes, felfedezésre váró történet vár itt ránk.



KÉPEK: .DANUBIUSHOTELS.COM

Barangolás és barlangozás a Mecsekben

Pécs környékén aktív élmények és természeti kincsek sokaságát kínálja a Mecsek az ide látogatóknak. A hegység sűrű erdeiben jól jelzett, kényelmes túraútvonalak, sokat ígérő kilátóhelyek csábítják a bakancsos turistákat. Akit izgat a föld alatti világ titokzatossága, az a Mecsekben edzettségétől, vállalkozó szellemétől függően választhat a nagyközönség számára is látogatható barlangok közül. Utcai cipőben járható a pécsi Tellyei-Mésztufabarlang, miképpen a leghosszabban feltárt Abaligeti-barlang is, amely nem csak a rajta végigfolyó patak és az emberi fantáziát megmozgató cseppkőképződményei miatt érdekes, hanem azért is, mert klímája igazi gyógyír a légúti betegséggel küzdőknek és az allergiásoknak. A föld alatti kúszást-mászást is bevállalóknak az orfűi Mészégető-források barlangjának overallos túrája ígér extrém kalandot. Adrenalindús élményekért mehetünk az erdei környezetben fekvő Mecsextrém Parkba is, ahol a család minden tagja találhat magának kihívást, legyen az alpesi kötélpálya, mászófal, erdei bob vagy éppen ugrálóasztal.

Aki a kilátásért van oda, annak a város közelében az 535 méter magas Misinát és a csúcsán található tévétornyot, kicsit távolabb pedig a Jakab-hegy szirtjeit ajánljuk - mind remek kilátást nyújt az odalent elterülő tájra. A környék földtani formációi (például a homokkőtornyok) vagy történelmi emlékei (például az egykor itt állt hatalmas bronzkori földvár maradványai) egytől-egyig érdekesekek arra, hogy környékbeli túránk állomásai legyenek.

Akár ezt egy kicsit kiegészítve, a lassú turizmus élményét kínálja a Mecseki Zöldút, összekötve a barangolást a környékbeli falvak hagyományainak és ízeinek felfedezésével, gyalog, kerékpárral és természetközeli gasztroprogramok által.

Gyógyulás és felfrissülés a délvidéki fürdőkben

Akik számára a pihenés elképzelhetetlen fürdőzés nélkül, azoknak erre több helyen is lehetőségük adódik a térségben. A megkapó szépségű Dráva folyó völgyében, történelmi emlékekkel körülvéve lehet gyógyulni, regenerálódni Harkányban. A 13,5 hektáros ősparkban található gyógy-





és strandfürdő kénes gyógyvizének erejét több mint 160 ezer sikeresen kezelt reumatológiai, bőrgyógyászati és nőgyógyászati eset igazolja. A Siklósi Vár tőszomszédságában épült élményfürdő, a látványos kialakítású Siklósi Thermal Spa wellness-szolgáltatásai sokaságával, felnőtt- és gyermekmedencével minden korosztály számára élvezetes kikapcsolódási, pihenési lehetőségeket kínál télen-nyáron. A szaunázás híveinek feltétlenül érdemes elzarándokolni a Pécshez közeli Magyarhertelendi Termálfürdőbe, amely nemcsak az ország legnagyobb szaunaparkjával és különleges szaunaprogramokkal büszkélkedhet, de szaunamesterei is a legjobbak közé tartoznak.

Harkány

Adrenalindúsabb vízi élményekért irány az Orfűi-tó, ahol homokos parton lehet strandolni, sárkányhajózni és szörfözni, a festői környezetben fekvő aquaparkban óriáscsúszdákon lehet siklani, de arra is van lehetőség, hogy élménymedencében lazuljunk vagy verseny-úszómedencében rójuk a hosszokat.

Kóstoljon csúcsborokat Villányban!

Villányról mindannyiunknak a tüzes vörösborok jutnak eszünkbe, ám legdélebbi borvidékünk manapság sokkal többet jelent, mint az ezeket előállító ódon présházak és modern pincészetek összességét. Leginkább egy életérzés, a hely, ahol muszáj lelassulni, és ehhez minden adott. Gyönyörű, dimbes-dombos táj, műemléki védetség alatt álló, többszintes pincesorok, elhivatott, kreatív borosgazdák – nem véletlenül kanyarog itt Magyarország első borútja.

Villányi pince

A pincefalvakban az öreg prэшázak, kis családi termelők mellett a legkorszerűbb technológiával dolgozó borászatok is nyitott kapukkal várják az érdeklődőket. A hagyományos falusi vendégfogadó helyek mellett pedig megtalálhatóak a világtrendeket építészetileg és szolgáltatásaikban is követő szállodák, csúcsgasztronómiát kínáló éttermek. A vendégek teljes feltöltődését programok hosszú sora garantálja: a szolgáltatóknál elérhető dűlő- és pincetúrák, gyertyafényes borosztolók, prémium borvacsorák, vagy akár kemencés sütögetések. Aki szereti nagy társaságban fogyasztani a bort, az számos rendezvény közül válogathat egész évben, a januári Vince-napi gasztroprogramoktól a tavaszi Borzsongáson át a Márton-napi újborköszöntőig és libavacsoráig. A helyi értékekre és alapanyagokra építő, őszinte vendéglátás varázsa teszi igazán vonzóvá Villányt, Villánykövesdet, Palkonyát, Kisharsányt és a borvidék többi települését.

Fesztiválok, ahol az együttlét a fontos

A fesztiválozásról ebben a térségben sem kell lemondanunk, ha beköszönt a nyár, itt ráadásul igazán egyedi hangulatú zenei és kulturális nagyrendezvények születtek. A már-már ikonikus Fishing on Orfű a legigazibb alterfeszt, amelynek küldetése a tömegizlés kiszolgálása helyett az értékformálás, ahol maga az együttlét a fontos a legizgalmasabb hazai underground és alternatív produkciók felvonultatása mellett. A Villányi borvidék összművészeti fesztiválja, az Ördögkatlan idején a máskor többnyire csendes falvak telnek meg élettel. Koncertektől, színházi előadásoktól hangos ilyenkor Nagyharsány, Kisharsány, Villánykövesd és Beremend. A világ minden tájáról meghívott fellépőknek köszönhetően minőségi szórakozásban lehet részük az itt fesztiválózóknak, családi hangulatban. Pécs és minden bizonnyal az ország leglátványosabb rendezvénye a pár éve indult Zsolnay Fényfesztivál, amely az ismert pécsi épületekre vetített lenyűgöző 3D-s fényfestéssel, újcirkuszi és utcaművészeti kavalkáddal egyszerre szórakoztat és gyönyörködtet.

CsodasMagyarország.hu



Csatlakozz!

A Séfklub sikerei fokozása és hatékonyságának növelése érdekében tagfelvételt hirdet.

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

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

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



www.etrendegyesulet.hu

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet

VILLÁNYI



Olaszrizling Szőlőpálinka



A napsütötte villányi olaszrizling szőlő jellegzetes ízéből, vidám, könnyed, gyümölcsös pálinka készült.

www.villanyi-palinka.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület a mesterképzés vizsgabizottsági elnökeinek előadást tartott a hiteles mesteri címről.

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, technológiai fejlesztést hajtott végre, mely célja, hogy az Oldalas magazin hatékonysága tovább nőjön, és a tudósítások, a nagyszabású projektek kommunikációs csatornája tovább fokozódhasson.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

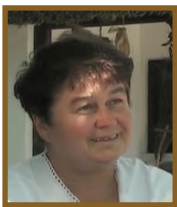
MÁSKÉPP KELLENE HOZZÁÁLLNI...

Sokan voltak, akik a koronavírus járvány kirobbanásakor azonnali hatállyal rúgták ki az összeszokott alkalmazottakat. Nem gondoltak a jövőre, és nem a túlélésre játszottak. Sokszor pedig elég lett volna egy új alku, aztán a személyzet menthetővé válhatott volna. Aztán a rengeteg elbocsátott látva még többen nyugodtak meg, hogy a munkaerőpiacon végre megint túlkínálat lesz, így újra elkezdtek leverni a béreket. Itt jegyzem meg, hogy tisztelet a kivételnek.

Aztán eltelt pár hét, esetleg hónap és láss csodát máris kijelenthető: munkaerőhiány van. Bár hosszú távon számoltam ezzel én is, talán még le is írtam korábban, mégis meglepő számomra, hogy ez ilyen hamar bekövetkezett. Vajon hányan hagytak fel a szakmájukkal,

vagy hányan indultak el külföldre, hogy ez ilyen hamar bekövetkezett? Ki tudja? A lényeg, hogy itthon újra helyzet van. A maradék munkaerő bizony újra felértékelődik, ezért mindenkit óva intek attól a folyamattól, amit az elmúlt időszakban lehetett tapasztalni. Mégpedig a nyereszkelet, sanyargatást a kollégák irányába. Úgy gondolom, hogy minden negatív lépés hamarosan sokszorosán üt majd vissza, így szerintem érdemes átgondolni, hogy mit és miért teszünk. Nehogy később meglepetésként érjen minket tetteink következménye. Igaz ez a kollégákra is, a kialakult helyzetre való tekintettel, nekik is átgondoltan kell(ene) gondolkodniuk és megbeszélni azt, amit érdemes.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

DISZNÓTOR: A TERÍTETT ASZTAL JELENTŐSÉGE



Másképp lehet megbeszélni a szakmai munkához szükséges feladatokat a terített asztalnál és természetesen az azt megelőző munkálatokban is, ahol éppen az a lényeg, hogy mi hogyan készül. Mindenkinek megadott, hogy saját emlékei, tudása szerint kapcsolódott be akár a bélmosási folyamatba vagy már a kolbász, hurka töltésébe.

Pontosan az ehhez hasonló hagyományok átadására, tovább vitelére van és lenne szükség minden szakmában. Mire a cikket írom addigra a Piacigazgatóság munkatársai a külső filmes szakértő segítségével éppen a huszadik riporton

vannak túl. Ezekkel az elkészült filmekkel is segítjük majd a felnövekvő generációk munkáját. Láthatják, hogy mennyi munka kell ahhoz, hogy egy-egy vállalkozást végig tudjanak vinni. Fontos a munka szeretete, amelyben mindenki megtalálja sokszor egy életre az örömét.

A munka öröme, haszna nem csak anyagi segítség számunkra, hanem egészségünk alapja is. Minden olvasónak kívánok hasonló örömeket, melyben nekem már néhány évtizede részem van.

Rendeckné Olgi
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Őszi rigmusok:

*Elmúlt a nyár, itt az ősz,
Szőlőt őriz már a csősz.
Kipattant a búza szeme
vajon a babám szeret-e?
Ha nem szeret, megbánja,
leszek a más babája.*

*Kemény dió, mogyoró,
kis mókusnak ez való.
Odújába elrakja,
Télen elpogtatja.*

*Sötétben is fúj a szél,
hosszú lába földig ér.
Eresz alatt kopogtat,
ne hajolj ki, megfoghat!*

*Sötétben is fúj a szél,
hosszú lába földig ér.
Eresz alatt kopogtat,
ne hajolj ki, megfoghat!*

*Esik eső, csepereg,
sárga levél leperereg.
Feri, Teri felszedi,
kosárába begyűjti.*

*Piros alma, de kerek,
kóstoljuk meg, gyerekek!
Ugye édes, ugye jó?
Nekünk hozta Ősz-anyó!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi a közös a terhes nőben és egy átlagos diákban?
- A 9 hónapig tartó, rendszeres reggeli rosszullét.

- Miről lehet felismerni az internetes kalózt?
 - ???
- Webhely van az arcán.

- Képzeld el, végre sokkal olcsóbb lett a benzin!
 - Tényleg?
 - Nem, de képzeld el!



- Hogy hívják a sokat szidalmazott labdarúgó játékvezetőt?

- ???

- Strapa-bíró.

Asszony a férjéhez:

- Drágám, mondd meg őszintén: megcsaltál?
- Mikor?

A lakodalomban odafordul a menyasszony a vőlegényhez:

- Te, Józsi, ez a hús olyan rágós, hogy alig bírom megenni!
- Talán hajtsd fel a fátylad, kicsim!

Józan ész:

- Végre valahára a férjemnek megjött a józan esze.
- Beadta a válópert!

- Mi a távcsöves?
- ???

- Messziről jött hajléktalan.

Hosszú vándorlás után a sivatagban szomjazó ember végre meglát egy kutat és utolsó erejével felkiált:

- Víz!

Mire egy hang a kútból:

- Hol?

Megy egy ember a sivatagban egy-egy téglával a hóna alatt.

Találkozik egy másikkal, aki megkérdezi:

- Minek neked azok a téglák?
- Te nem érted? Ha jön az oroszlán eldobom, és akkor gyorsabban tudok futni.

Sebestyén

Kadarka

2018



Cseresznyepiros színű vidám kadarka. Légiesen könnyed, vibráló savakkal. Ízében málnacukorkás, ribizlis jegyekkel.

www.sebestyen-szekszard.hu

Tokaj a magyar bortermelés egyik legkiemelkedőbb régiója

Tokaj a magyar bortermelés egyik legkiemelkedőbb régiója - mondta a Miniszterelnökséget vezető miniszter egy világörökségi szakmai konferencián a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Tállyán hétfőn.

Gulyás Gergely a Mailloth-kastélyban tartott beszédében utalt arra, Tokaj-Hegyalja történelmi borvidéke 2002 óta szerepel az UNESCO világörökségi listáján, ezzel a címmel pedig a világ hivatalosan elismerte, hogy számára is nagy jelentősége van a tokaji borvidék és az itt élő borászközösség örökségének.

Szavai szerint a tokaji márkanevvel sokan kötötték össze és kötik össze jelenleg is Magyarországot, vagyis a bor határozta meg ennek a térségnek a jövőjét. Emlékeztetett, a szocializmus bukását követően az első Orbán-kormány igyekezett méltó helyére visszahelyezni a tokaji bort; ezt a fontos kísérletet követi most a kiteljesedés időszaka, amikor egy komplex fejlesztési program az előrelépés lehetőségét biztosítja a régió és a térség számára hazai és nemzetközi viszonylatban.

A világörökségi cím mutatja, hogy az egész táj megújulása szükséges, és most az épített örökség megújulásával ennek jeleit látjuk - hangoztatta Gulyás Gergely.

(MTI)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 10. 01.
LAPZÁRTA: 2020. 09. 15.

ŐSZELŐ, SZENT MIHÁLY HAVA

SZEPTEMBER 1.
A II. VILÁGHÁBORÚ KITÖRÉSÉNEK EMLÉKNAPJA

SZEPTEMBER 7.
KASSAI VÉRTANÚK

SZEPTEMBER 8.
AZ ÍRNI-OLVASNI TUDÁS NEMZETKÖZI NAPJA

SZEPTEMBER 14.
A KERESZTÉNY EGYSÉG NAPJA

SZEPTEMBER 15.
A MOZDONYVEZETŐK NAPJA

SZEPTEMBER 22.
AUTÓMENTES VILÁGNAP

SZEPTEMBER 23.
ŐSZI NAPÉJEGYENLŐSÉG

Havi szállóige:

„Ki jól fogott a munkához, félig el is végezte.”

(Latin szállóige)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő
digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

www.fb.com/oldalasmagazin | www.fb.com/oldalasmagazin



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

