

„...és minden a helyére kerül!”



# LÓALAS

*magazin*

PANCSOS PEREC RÚD

NE CSAK NÉZZÜNK, LÁSSUNK IS

MINDENMENTES KEKSZ

A MOLEKULÁRIS KONYHA

SZEGED ÉS KÖRNYÉKE

**Oláh Zoltán**

„...a profi...”

**10.**

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

# FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

[www.oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu) | [info@oldalasmagazin.hu](mailto:info@oldalasmagazin.hu)



# A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.  
oldal

*P*ancsos perec rúd

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

*G*asztronauta: A molekuláris konyha, avagy ételkészítés biokémiai és fizika-kémiai alapelvek szerint

18.  
oldal

OBJEKTIV

*I*nterjú Oláh Zoltánnal, a Castellum Hotel Hollókö konyhafőnökével

43.  
oldal



*M*iként tudtok reagálni a kialakult koronavírus helyzetre? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.  
oldal

MINDENMENTES

*A*z igazi szakembert a kihívások éltetik! 2. rész

57.  
oldal

Minek az új?

*N*övények a konyhasztalon

56.  
oldal

Vélemény

*T*anulni, tanulni, tanulni...

+1  
oldal



*J*átsz velünk, az értékes nyereményért! mely a Hotelinfo Kft. felajánlása.

Köszöntő:

„Itt van az ősz, itt van újra...” – de ki tudja, hogy ez a nem átlagos év milyen meglepetést tartogat még a számunkra. Senki nem tudja, hogy vajon meddig tart még a pandémiás időszak és, hogy vajon kell-e újabb korlátozásokra számítani. erre mi sem tudjuk még a választ, de, ha velünk maradtok, akkor igyekszünk naprakész információkkal ellátni benneteket. Kövessetek minket, kövessétek az Oldalas magazint!

Asztalos István  
Főszerkesztő



Impresszum:

**HU ISSN 2062-9826**

Az Oldalas magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;  
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

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

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

Honlap:  
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:  
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

# HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



**B** BASIC  
**S** STANDARD  
**P** PLUS

## IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2020

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

Információ:

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



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR MOST FELTÖLTÖSSZÜNK!

# Játék

# NYERD MEG



Szálláshely foglaláskor érvényesíthető a  
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,  
az [info@oldalasmagazin.hu](mailto: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!



## PANCSOS PEREC RÚD

Perc, de mégsem. A mai jeles napon ez a vendégváró sör- illetve borkorcsolya.

Az élesztőt felfuttattam a cukros tejben, aztán a liszthez adtam a többi hozzávalóval együtt és alaposan kidagasztottam. 1

órát kelt, majd 15 gombócra szedtem a tésztát és egyenként a kiválasztott tepsi szélességét véve alapul megsodortam. Bevallom nem törekedtem az egyformaságra, amolyan kis házi rudak lettek, amiket én szorosán raktam egymás mellé, hogy ha nőni akarnak, felfele nőjenek.

20 percet pihentek, közben a sütőt előmelegítettem 200 fokra. 5-6 perc után, mikor kezdet épp színe lenni kivettem és a panccsal alaposan meglocsoltam.

Kb. 15 percet sült még, de a színében lehet bízni, mikor szép a színe már biztos, hogy megsült. Sütőrácsra emeltem, egyben hagytam kihűlni, langyosan szedtem csak szét

Jó étvágyat kívánok hozzá!

### **Hozzávalók:**

4 személyre

55 dkg liszt, 2 dkg só, 2,5 dl

tej, kávéskanál cukor, 2,5 dkg

élesztő, 1 dl olaj

Pancs: 4 csapott evőkanál

liszt, 2 csapott evőkanál só, kb

0,5 dl víz – annyi, hogy sűrű,

de folyós masszát kapjunk

# Gasztronauta:

## A molekuláris konyha, avagy ételkészítés biokémiai és fizika-kémiai alapelvek szerint

### A MOLEKULÁRIS KONYHA avagy ÉTELKÉSZÍTÉS BIOKÉMIAI ÉS FIZIKAI-KÉMIAI ALAPELVEK SZERINT

„Környezetünk minden vonatkozását külön tudományág vizsgálja Francis Bacon és Galileo Galilei experimentális módszerével.

Miért épp a gasztronómia lenne kivétel?”  
(Hervé This, Collège de France, Párizs)

„A molekuláris gasztronómia az ételkészítés tudományos alapokra helyezését célozza meg. Lényege, hogy a kémiailag részekre bontott ételből, speciális elkészítési módszerrel új, meglepő ízhatások érhetők el. Az alapanyagok és ételek szétbontásával elkülöníthetők azok jellegzetes ízei és tulajdonságai, később újszerű módon állíthatók össze ismét”.

A molekuláris konyha, vagy, ahogy eredetileg nevezték molekuláris és fizikai gasztronómia egy tudományterület, melynek elnevezését Kürti Miklós (Nicholas Kurti), oxfordi fizikus, és Hervé This, francia fizikus-kémikus alkották meg 1988-ban. Az elnevezés először hivatalosan azokban a levelekben jelent meg, amelyeket az 1992-ben, Erice-ben (Szicília) tartott Nemzetközi Molekuláris és Fizikai Gasztronómia Konferencia előkészítése során küldtek szét.

A molekuláris konyha tudományterület elnevezése Kürti Miklós és Hervé This találkozásának eredménye, akik megértették, hogy a tudományt nem az élelmiszerek tanulmányozásával kell azonosítani, hanem sokkal



#### SOUS-VIDE OKTATÁS

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

#### Oktatási formáink:

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

#### VÁKUUMGÉPEK

Széles körű igényeknek megfelelő külső és kamrás vákuumgépeinket ajánljuk otthoni vagy ipari felhasználásra egyaránt. [vakumgep.hu](http://vakumgep.hu)

#### VÁKUUMTASAKOK

Vákuumtasakok, vákuumtekersek, vákuumcsomagoló anyagok minden vákuumcsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron. [vakumtasak.hu](http://vakumtasak.hu)



#### HŰTŐK / SOKKOLÓK

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

#### HŰSÉRLELŐK

Megbízható, hatékony, könnyen telepíthető és könnyen használható professzionális beépíthető vagy szabadon álló hűsérlelők. [sousvidechef.hu](http://sousvidechef.hu)



#### SMOKEREK / FÜSTÖLŐK

Hideg és meleg füstölésre alkalmas Bradley, Kamado, Pit Box füstölők és kiegészítők.

**SOUSVIDE**  
**CHEF**  
[sousvidechef.hu](http://sousvidechef.hu)



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

# PROFESSZIONÁLIS NYUGAT-EURÓPAI VÁKUUMTECHNOLÓGIA

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

30/5574470

WWW.VAKUMGEP.HU

RENDELES@VAKUMGEP.HU



körülhatárolhatóbb módon, a konyhai jelenségek tudományos vizsgálatával. elhatározta, hogy ezután a „molekuláris gasztronómia” nevet fogja használni, és Kurti névre keresztelte a Szicíliai Konferenciákat. Ezt a szavazást Heston Blumenthal, a nagy brit séf egy, a 'The Guardian'-ban közölt interjúbán kritizálta: „A molekuláris bonyolultan hangzik. A gasztronómia pedig előkelősködőnek.”

Mindketten vizsgálták azokat a fizikai-kémiai folyamatokat, melyeket a konyhaművészet tapasztalati módszerei használtak. 1985-től kezdődően dolgoztak együtt, és gyümölcsöző együttműködésük csak 1998-ban, Kurti halálával fejeződött be, aki 90 éves korában távozott. Mivel a „molekuláris és fizikai gasztronómia” elnevezés terjedelmesnek bizonyult,

Hevé This elhatározta, hogy ezután a „molekuláris gasztronómia” nevet fogja használni, és Kurti névre keresztelte a Szicíliai Konferenciákat. Ezt a szavazást Heston Blumenthal, a nagy brit séf egy, a 'The Guardian'-ban közölt interjúbán kritizálta: „A molekuláris bonyolultan hangzik. A gasztronómia pedig előkelősködőnek.” Ennek ellenére elismeri, hogy 1986-ban Harold McGee művei megváltoztatták életét.

2005-ben Hervé This egy új tudományos programot javasolt:- felfedezni a konyhai technikák összetevőit (a „definíciók” modellezése és a „pontosítások” azaz trükkök, bölcsességek, fortélyok, lelemények...) tesztelése,- felfedezni a konyha művészi összetevőit,- felfedezni a konyha kapcsolati összetevőit.

## *A molekuláris gasztronómia elsődleges céljai:*

- a konyhai műveletek fizikai-kémiai feltárásának számbavétele,
- a konyhai gyakorlatok modellezése tekintettel tökéletesítésükre,
- új eszközök, módszerek és alapanyagok bevezetése mind az otthoni, mind az éttermi konyhaművészetbe,
- a klasszikus fogások elemzésén alapuló új ételek kitalálása,
- a tudomány bemutatása a közönségnek, mely a konyhai műveletek elemzésén alapszik. Miután az utolsó három cél szociológiai és technológiai jellegű, 2005-ben Hervé This egy új tudományos programot javasolt:
  - felfedezni a konyhai technikák összetevőit (a „definíciók” modellezése és a „pontosítások” azaz trükkök, bölcsességek, fortélyok, lelemények...) tesztelése,
  - felfedezni a konyha művészi összetevőit,
  - felfedezni a konyha kapcsolati összetevőit.

Egy kémiai-gasztronómiai kutatás szerint az alapanyagok és ételek szétbontásával elkülöníthetők azok jellegzetes ízei és tulajdonságai, később újszerű módon állíthatók össze ismét. Miként nevéből is sejteni lehet, a molekuláris gasztronómia az ételkészítés/főzés tudományos alapokra helyezését célozza meg. Azon alapul, hogy a kémiailag részekre bontott ételből, speciális elkészítési módszerrel új, meglepő ízhatások érhetők el.

Mindezeknek komoly, tudományos előzményei vannak...

Hervé This és Kürti Miklós munkásságának egyik nagy áttörést jelentő kísérletére 1994-ben került sor Franciaországban. Négy ugyanazon szülőktől származó, egyenként 7,1-7,3 kilogrammos malacot sütöttek meg nyílt tűzön, hogy kiderítsék, valóban ropogósabbá válik a malac bőre, ha sütés előtt levágják az állat fejét. A 143 vállalkozó részvételével elvégzett vakteszt végül bebizonyította az állítás igazságának rejtelmét.

Ilyen és ehhez hasonló kísérletek sorát végezték együtt az évek során. Mely rávilágított az ő kísérletük sokszínűségére és a kémia csodás ötvözésére a gasztronómia területén is.

E két világ ötvözését remekül oldották meg és számos újdonságot vittek az ízek és technológiák világába.

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.

“mások gépeket árulnak, mi segítő kezet nyújtunk”

Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartósbérlettel
- Távoktatással



**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

**SOUS VIDE**  
**CHEF**

Heston Blumenthal ma az egyik legtöbbet emlegetett, legsikeresebb séf Angliában. Étterme a Fat Duck (Kövér Kacsa) rekordidő alatt érdemelte ki a Michelin három csillagát és elnyerte a világ legjobb éttermének járó kitüntetését is, Heston pedig elnyerte a „világ legjobb séfje” címet.

Ferrán Adriá Acosta az El Bulli étterem vezető séfje Roses-ban. Napjainkban a világ egyik legjobb séfjeként ismerik el és a „Konyhák Salvador Dalijának” hívják.

A korszerű konyhatechnológiai eljárások ak-

kor váltak ismertekké és egyre népszerűbbekké, amikor a műszaki technológia fejlődése következtében, már a használatához szükséges berendezések, stb. gyártói már nem csak az éttermek eszközigényét képesek kielégíteni, hanem a háztartások számára is elérhetővé váltak. Ezeket a korszerű eszközöket már a magánháztartásokban is használják, elsősorban az igényesebb hobbiszakácsok és a magasabb jövedelemmel rendelkező emberek. Minden esetben a cél az, hogy a család korszerűen táplálkozzék, ha pedig fogyókúra étrendet kívánnak összeállítani, akkor az segítse a felesleges súly leadását.

Az éttermekben pedig a célok között szerepelnek a gazdaságossági előnyök, elsősorban a nyersanyag súlyvesztésének minimalizálása, továbbá az élvezeti értékek fokozása.

A következő meghatározó évszámok és események is nagyban hozzájárultak a ma ismeretes újfajta technológiák kialakulásához a gasztronómia színterén:

- 1682-ben Papin mesterséges úton zselatint állít elő, melyet a konyhatechnológiák során alkalmaznak és számos étel alapja lesz

- 1912.:Maillard beszámol a „szénhidrátok és aminosavak reakciójáról” 140°C felett

- 1969: Kürti Miklós előadása: „Fizikus a konyhában”

- 1974: Megjelent a Sous-vide. Ennek felfedezője George Pralus és Pierre Troigrois szakácsok és Bruno Goussault élelmiszer technikus.

- 1992. Szicília szigetén megtartották az első molekuláris gasztronómiáról szóló konferenciát

- ( E- kategóriák)

- Modern konyhatechnológiai eszközök megjelenése folyamatosan

### ***Javasolt szakirodalom megjelölése:***

Tusor András–szerkesztő: XXI. századi magyar gasztronómia Változások a gasztronómiában a század- és ezredfordulón, Budapest, CORDI, 2010. 799.p.Csíki Sándor-Balogh Ádám- Csidei Tamás- Horváth Szilveszter: Korszerű konyhatechnológiai eljárások és eszközök (711.-737. p.)  
dr. Gosztonyi Kálmán - dr. Lasztity Radomir: Élelmiszerkémia 2. , Budapest, Mezőgazdasági Kiadó 1993. 543.p.

This, Harvé: Molekuláris gasztronómia A-tól Z-ig Budapest, Akadémia Kiadó 2011. 378.p.

Bíró Géza: Élelmiszer-higiénia Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest, 1999. 662.p.

A molekuláris konyhatechnológia eszközei, berendezései és könyvei valamint ezzel kapcsolatos publikációk megtalálhatók a Sous-Vide Chef weboldalon.

<https://sousvidechef.hu/sous-vide/molekularis-konyha-molecular-cuisin/>

Csidei Tamás  
Az új konyhatechnológiák  
szakoktatója  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)  
[info@gasztronautakft.hu](mailto:info@gasztronautakft.hu)



**SOUS VIDE CHEF**

## Ismerje meg a molekuláris gasztronómia legexkluzívabb eszközeit, berendezéseit

**Antifiddle** - Készítsen fagyasztott desszerteket és előételeket hűvös külsővel folyékony belsővel

**Spherificator** – Zselégyöngykészítő készlet akár napi 10 kg kapacitással

**Rotaval micro** - szilárd anyagok alacsony hőmérsékletű desztillációjának technikája

**Gastrovac** –Innovatív vákuumos kukta hideg hőkezelésekre

**Dehidrator** – Szárítsa, aszalja alapanyagait házilag

**Liofilizátor** - Fagyasztva szárítás

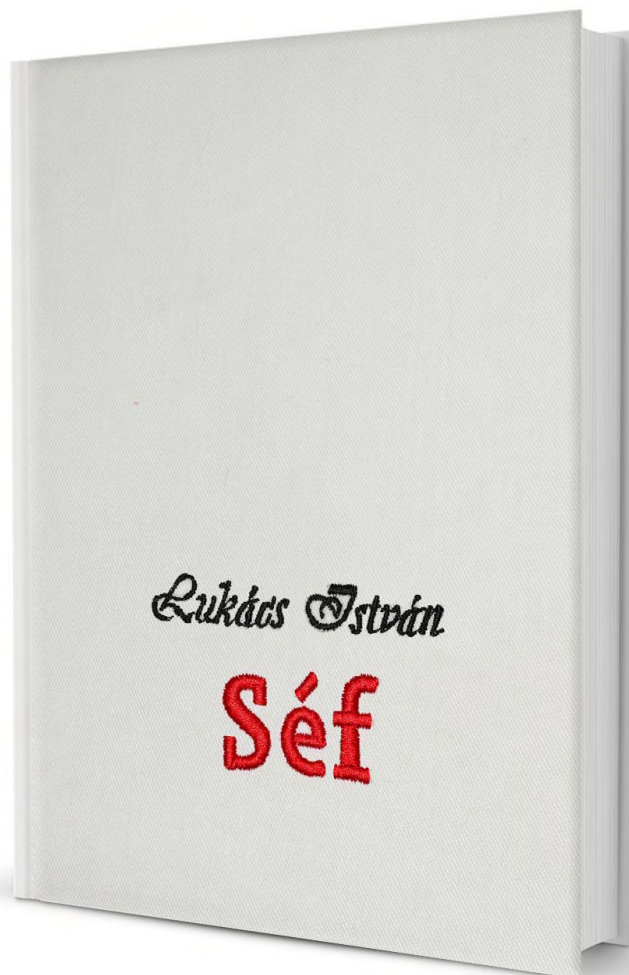
**Smoking Gun** – Borítsa füstbe tányérra tált fogásait

**Control ° Freak** - precíziós maghőmérős indukciós berendezése

**WWW.SOUSVIDECHEF.HU**



Hosszú volt az út az ötvenes évek szürkeségétől a rendszerváltás utáni évtizedek kissé eklektikus, de tagadhatatlanul érzékelhető, színes fejlődéséig. A töredékes emlékekből azonban meghúzható az ív a történelmi korszakok között. A Nagy Játzma, ahol a pártvonalon innen-t egy hajszál választotta el a partvonalon túl-tól.



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

**RENDELD MEG A KÖNYVET A:  
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP  
CÍMEN!**

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR



## FLORA PROFESSIONAL - SÉFKLUB WORKSHOP

Október 5 - én folytatódik a Séfklub workshop. Gyűlésünkön megismerhetitek az Upfield Professional termékeit, melyeket kifejezetten éttermek, nagykonyhák, professzionális konyhák, cukrászdák, pékségek, kávézók stb. számára fejlesztettek ki. Legújabb termékeik forradalmi megoldást jelentenek a professzionális konyhák számára: olyan főzőkrémet és habalapot mutatnak be, amelyek nem csupán vegánok, de tejmentesek, gluténmentesek, sőt, teljesen allergénmentesek is, ráadásul az ízük is remek, így minden új vendégigénynek megfelelnek, legyen bármilyen érzékenységtől vagy diétájuktól.

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 és még kóstolhatsz is.

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. október 5. 15:30 óra



# CHEF BEMUTATÓ

## NE CSAK NÉZZÜNK, LÁSSUNK IS

Sokan érdeklődve figyelik a turizmus-vendéglátás napi helyzetét és kíváncsian várják miként alakul át szép csendben minden, amihez előbb-utóbb mindenkinek alkalmazkodnia kell. Bizony ezt most nem úszhatja meg senki, túl nagy változás ez, hogy valaki elmondhassa magáról, neki sikerült megúsznia. Vagy mégis vannak kivételek?

Ahhoz, hogy ezt megállapítsuk, ahhoz a fogyasztók szokásainak változását kell elemeznünk. Az elmúlt hetekben-hónapokban az volt tapasztalható, hogy hiába az újranyitott éttermek, ha a vendégek nem úgy, vagy nem annyit költöttek, mint korábban. Ez indokolt is lehet, hiszen mindenki fejében azért ott van az apró gondolat, hogy mi van, ha újra bezárnak mindent és újabb megszorításokkal kell szembe néznünk?

Persze most gondolhatjuk, hogy ez hülyeség, hiszen a Balaton és egy-két kiemelt desztináció nagyot ment a szezonban, ami igaz is lehet, hiszen sokan megfogadták, hogy az idén idehaza nyaraltak, azonban „ez a teltház, még nem az a teltház” volt, hogy egy klasszikust, nevezetesen Könyvid Lászlót (Magyar Turisztikai Ügynökség) idézzem.





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!

Már csak azért sem, mert a roppant pozitív kommunikáció ellenére, még a desztinációkban aktív kollégáktól is azt lehetett hallani, hogy a forgalom szinte minden esetben elmaradt az előző évekhez képest. Ergo, az emberek ugyan belföldön költek, de nem olyan szinten, mint amit az elmúlt években megszoktunk. Lehet ezt csűrni-csavarni de ne verjük át egymást, hiszen most tényleg nagy a baj, ezért pontos diagnózisra van szükség. Ezért ne ferdítsünk.



**FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!**

**[WWW.ETRENDEGYESULET.HU](http://WWW.ETRENDEGYESULET.HU)**

Hiszen, ha ott is visszaesés tapasztalható, ahol elvileg teltház volt, akkor mit mondjanak azok a helyek, ahová vendég <kis túlzással > már csak üdítő jelleggel érkezett. Már pedig sok ilyen van, elég csak Budapestre, vagy a nem annyira felkapott régiókban működő sok száz, vagy inkább sok ezer egységre gondolni. Az általános helyzetfelmérés megállapításához ne felejtjük el őket sem.

Aztán van ennek az ellenkezője is, hiszen vannak, akiknek úgy nőtt meg a forgalma, hogy még csak nem is kellett érte trükközniük, elég volt, ha „csak” azt csinálták, amit eddig. Ők azok, akik már az eddigiekben is elsősorban a hazai közönség igényeinek kívántak megfelelni, őszinte, családias működéssel és hagyományos, de minőségi vendéglátással. A vendégek pedig az eddigiekben jelen levő gasztrosznobizmustól-, az illúziókon nyugvó szokásoktól-, valamint a magasabbnak hitt-, vagy csak magasabbnak mondott, de jól hangzó szintektől hátralépve és a takarékoságot figyelembe véve, újra keresik az őszinte vendéglátást. Így ez már számszerűen is kimutatható bizonyos helyeken.

A jövőre nézve a kérdés az, vajon az elmúlt hónapok tapasztalata mennyire okoz maradandó változást, és mennyi ideig marad fent a jelenlegi helyzet. Vajon megmarad-e az őszinte vendéglátás, vagy, ahogy a divatban, úgy itt is régi-új divathullámok érkeznek helyette? Vagy mikorra lesz forgalma azoknak, akik eddig a turizmusra építkeztek? Bizony ezek jó kérdések, remélem mielőbb meg lesz a vakcina, ami megnyugtathatja a világot és kezdődhet az építkezés.

Bármelyik is lesz, nem lehet elégszer hangsúlyozni, hogy ahhoz kiváló szakemberekre lesz szükség, és olyan egységekre, ahol a vendégek, vendégeknek érezhetik magukat. Az építkezés közös ügyünk lesz, mert, ahogy minden háború, úgy ez a vírus is hatalmas rombolást végzett. Szinte mindent az alapoktól kell kezdeni. Ma már nem lehet a szakmára részrehajlóan gondolni, nem számít ki hol áll, ki mit képvisel, mert a valamikori építkezéshez mindenkire szükség van. Itt most azt kell közösen keresnünk, hogy miként tudunk váll-vállvetve együtt dolgozni, hiszen sikert csak így érhetünk el, közösen.

Ennek a helyzetnek, ennek a nemzetközi versenynek is lesznek nyertesei és jó lenne, ha mi közöttünk lehetnénk. Igaz, ehhez méltóbb képviselőre és nem önös érdektől vezérelt, sok esetben döntéshozókat félrevezető tanácsosokra lenne szükség. Racionálisan kell gondolkodnunk és előremutató döntéseket kell meghoznunk. Sajnos a valóságot látni kell, és felismerés után ezeket a nehéz mondatokat közösen kell tudni megfogalmaznunk és ki is kell tudni mondanunk, hiszen fejlődés csak akkor lesz, ha az ilyen nehéz helyzetekből való kitörés előtt a belső tisztulási folyamat is lezajlik. Ha ez így lesz, akkor még nyerhetünk is, de ehhez nem csak nézni, de látunk is kell.

**Legalábbis szerintem!**

Asztalos István  
Főszerkesztő





# O lách Zoltán

„a profi”

Ebben a hónapban egy olyan személlyel készítettem interjút, aki egy vidéki szállodával, önmagát megvalósítva sikert-sikerre halmoz. Szinte már nincs is olyan értékelés, melynek ne lennének állandó szereplői. Interjúalanyom elhivatott támogatója a hazai alapanyagok felhasználásának, a magyar konyha fenntartásának. Ő nem más, mint Oláh Zoltán, a Castellum Hotel Hollókő konyhafőnöke. Íme, a vele folytatott beszélgetésem:



Képünkön: Oláh Zoltán

#### ■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Vácon születtem, jelenleg is ott élek, a szakmai pályafutásomat is Vácon kezdtem, az akkori Pest-megyei Vendéglátóipari vállalatnál.

Egy gyermekem van. Harminchét éve boldog házasságban élek, és nem győzöm hangsúlyozni, hogy csodálatos családom van. A feleségemnek nem győzöm megköszönni, hogy ilyen régen mellettem van, általa kaphattam egy olyan lelki társat és barátot, akivel megoszthatom az öröömöm, a bánatom, és aki elviseli, hogy „vendéglátásban dolgozom”. Ennyi év után nyugodtan kijelenthetem nem egyszerű feladat ez.

#### ■ MIÉRT VÁLASZTOTTAD EZT A SZAKMÁT?

Kezdetben agronómus szerettem volna lenni, de abban a rendszerben kizárólag a tanácselnökök fiai kerülhettek csak abba az iskolába, így ezt el kellett engednem. (Ezt sokan ma már nem értik, de akkoriban így működött a világ, megmondták, hogy mi lehetsz és mi nem.) Ezután döntöttem el, hogy szakács leszek. Ez amolyan rögtönzött döntés volt, semmi előzmény nélküli.

Azóta sokszor gondolkodtam, hogy miért vágtam rá olyan gyorsan, ezt a gyermekkorban gyűjtött emlékekre, a megtapasztalt házias kosztra, a jó ízekre, a disznóölésre, kiváló alapanyagokra és a befőzésekre vezettem vissza. Akkoriban öröm volt nézni, ahogy főztek a szüleim, nagyszüleim, minden megtermelt alapanyagot felhasználtak, és semmi pocsékolás nem volt.

#### ■ KI VOLT A MESTERED?

Lehőcz Jani bácsi aranyérmes mesterszakács volt az, aki a Szakácsok, cukrászok szövetségén keresztül bevezetett minket a gasztronómia világába. Hatalmas ismeretsége volt a szakmában, így mai szóval élve eljárhattunk stázsolni a Gundelba, Kalla Kálmán úrhoz, az Átrium Hyatt-ba Lukács István és Nemeskövi Dénes séf úrhoz, ezzel pedig betekintést kaphattunk az akkori nagy szakácsok mindennapjaiba.

Ez amolyan bartell volt, mert volt, amikor az említett urak jöttek el Vácra, vagy mi mentünk az akkori nagy patinás szállókba, például Debrecenbe, az Arany Bikába, vagy esetleg Szolnokra, a Tisza szállóba és ott készítették el azokat az ételeket, amikkel elindultak egy-egy versenyen.

Ilyen esetekben csatlakozhattam hozzájuk, mint tanuló, és láthattam amilyen fegyellemmel dolgoznak. Nagyon sokat tanultam azokból a rendezvényekből. Láthattam például, milyen a versengés világa, vagy milyenek voltak az akkori trendek...

#### ■ AKKORIBAN A MESTEREID MEGHATÁROZÓI VOLTAK A HONI GASZTRONÓMIÁNAK?

Úgy gondolom, hogy igen. Abban az időben, aki közel volt Budapesthez, a Gundelhoz, az Intercontinentálhoz, a Margitszigeti nagy szállóhoz, vagy a Gellért szállóhoz, az valamilyen szinten a szakma csúcsához tartozott. Nem igazán élt akkoriban az a kép, hogy vidéken is lehetnek jó szakemberek. A kiugráshoz ezekre a helyekre kellett valahogy beverekedni magát egy valamire való szakembernek és még akkor sem volt garancia a kiugrásra.

Ezzel szemben ma már egyre jobb éttermek vannak vidéken is, ahol a séf szellemisége, hozzáadott értéket képvisel, és színvonalban biztosítja azt, amit kell. Na, azt nem mondom, hogy ez lenne az általános, de megynként egy-két hely már biztosan felfedezhető, így hatalmas az előrelépés e téren.

#### ■ MILYEN VOLT AZ AKKORI GASZTRONÓMIA?

Abban az időben az itthoni kínálat egysíkú volt, még akkor is, ha a lehetőségek is korlátozottak voltak. Dolgoztam Stuttgartba, elkerültem Frankfurtba a Le Meridien Park Hotelben keresztül láttam, hogy a világ nem annyi, mint amit mi láttunk belőle, az ott gyűjtött tapasztalatok nagyon nagy alapkőnek számítanak a gondolkodásomban.

A Holiday hotel keretein belül aztán elküldtek Olaszországba, Milánóba, ahol a kintieknek mindig igyekeztünk azt bizonygatni, hogy milyen jó a magyar konyha, aztán azt láttuk, hogy a nemzetközi sztenderdek között nagy helyet nem kapunk az étlapokon. Tehát azzal a régi magyar konyhával szembeni elfogultsággal nem lehetett labdába rúgni. Persze nem volt a magyar konyha rossz, mert a főzésnek komoly alapot adott, de úgy gondolom, hogy a szemléletnek vele kapcsolatban változnia kellett.

#### ■ VÁLTOZOTT?

Az utolsó tíz évben, legalább akkora robbanás történt a gasztronómiában, mint ami végbe ment az informatikában. Bejöttek új technológiák, új gépek. Sokat utazunk, látjuk mi, hogy meggy másutt. De az emberek igénye is átalakult, keresik az újat, keresik a jót és bizony sokszor nem értik, miért nem tudjuk azt az ételt átalakítani, vagy kicsit megbolondítani valami új technológiával. Ma már a vendégeink jobban szeretik a menüiket több fogásból összeállítani, mintsem elfogyasztani egy sűrű gulyáslevest hat szelet kenyérrel.



Képközlő: Oláh Zoltán

#### ■ MERRE KEZDTE AZ IGAZI SZAKMAI PÁLYÁDAT?

Ahogy mondtam a Holiday Inn hotelba kerülésemtől nagyon sok „studytour”-on vehettem részt, ezeken nagyon sokat fejlődtem.

#### ■ MIBEN MOTIVÁLTAK A KIKÜLDETÉSEK?

Például hatalmas élmény volt, amikor egy olaszországi Pápai fogadáson részt vehettem. Éppen az Angol királynőt látták vendégül. Nagy találkozás persze egyikőjünkkel sem volt, de a tarisznyarák salátát, azt én készítettük el számukra. Az, hogy részt vehettem ezen a fogadáson nagy lökést adott szakmai pályámnak.

„...AZ ALÁZAT HIÁNYÁNAK KIVÁLÓ PÉLDÁJA, HA VALAKI MÁR KÉT JÓ ELKÉSZÍTETT ÉTELT LETETT AZ ASZTALRA, VAGY VALAMIKOR EGYSZER MÁR JÓT FŐZÖTT, AKKOR ÚGY ÉRZI, NEKI MÁR NEM KELL NAP, MINT NAP FEJLŐDNI A SZAKMÁBAN, ÉS ÍGY KRITIZÁLHATJA GASZTRONÓMIÁT, ESETLEG A BENNE TEVÉKENYKEDŐKET.”



#### ■ SZERINTE MI JELENTETTE A NÉZŐPONTVÁLTOZÁST A HOZZÁÁLLÁSODBAN?

Szintén a Holiday cégcsoporton belül, egy másik egységükben is dolgoztam, mégpedig Milánóban a Forte Crest hotelban. Ez egy olyan részen van, ahol rengeteg nagy cég székel. Az Emírségeknek voltak ott irodaházai, légitársaságoknak, energiaszolgáltató konszerneknek irodái, és ők folyamatosan igénybe vették a szállodánk emelt szintű szolgáltatásait. A sajtótájékoztatók-, vagy nagykoncertek utáni rendezvények-, és olyan sztárok mint Ricky Martin, vagy Whoopi Goldberg, sokat találkoztam extra magas színvonalú rendezvényekkel és igazából ott gondolkodtam el rajta, hogy ezt a pályát csak így lehet, magas színvonalon művelni.

#### ■ MIBEN LETTÉL MÁS?

Onnantól nagyon sokat tanultam autodidakta módon. Nagyon sok időt töltöttem az interneten, és recepteket is sokat fordítottam, mert nem minden volt elsősre egyértelmű. Majd ezt a gépelést megunva a szakmai nyelv volt a következő kihívás. Ezt követte a szakmánkban meghatározó, nemzetközileg is nagynevű séfek ételeinek az átalakítása, a magyar igényekre szabása. Nagyon nagy erőfeszítés kellett ehhez, és a mai napig azt gondolom, hogy folyamatos tanulás nélkül nem megy. Erre egy valamire való szakácsnak mindig kell, hogy legyen ideje.

#### ■ EBBEN AZ IDŐBEN KEZDŐDHESETT AZ INTERNET BEROBBANÁSA.

Így van. Én is együtt tanultam az internet használatát és a szakmai tartalmakat. Nekünk ez nem volt annyira magától értetődő, mint amit a mai fiatalok gondolnak róla. Mi vakartuk a fejünket, hogy milyen csatornán és főleg, hogy juthatunk hozzá szakmai tartalmakhoz. Akkoriban még nem volt tablet, meg internet és számítógép, így öt-hat telejegyzetelt spirálfüzettel tértem haza egy-egy ilyen fent nevezett kiküldetésről, amiket aztán megpróbáltam itthon a munkám során

feldolgozni. Teljesen más volt az akkori világ, ma már ezt sokan el sem hinnék. Ma szinte minden tartalom elérhető egy kattintással.

#### ■ A MAI TANULÓK KÉPESEK ERRE?

Nagyon szeretek tanulókkal foglalkozni, hozzáteszem értelmes tanulókkal, akiket érdekel ez a szakma. Azt gondolom, át lehet a tudást adni, hogy fejlődjön és jövőt építsen magának a szakma. Ahogy az emberek mások, úgy a diákok is, én pedig szeretném, ha mindenki a maga módján, de hozzájárulna, és színesítené a gasztronómiai palettát. Végso soron ezzel mi közösen válunk értékesebbé.

Jó lenne, ha mi Nógrád megyében is kialakítanák a magunk stílusát, így a magunk módján hozzájárulnának a gasztronómiai sikerekhez. A magam részéről, amit tudok, hozzáadok ehhez. Itt a Castellum hotel Hollókőben mindent megadunk a fejlődni akaró generációnak, hogy a jövő méltó gasztronómiai képviselőjévé válhassanak.

#### ■ Miért éppen Palócföld?

A gyökerek miatt. Édesanyai oldalról Nógrádsápról származom, így hatalmas dolog számomra, hogy ezen a térségen bontakozhatok ki.



#### ■ MILYEN A CSAPATOD?

Nálunk nagyon fiatal az átlagéletkor a konyhán, olyan huszonöt-huszonhat év. Ezért ahogy mondtam, mindent megadunk a fejlődéshez a kollégáknak, legyen az alapanyag, vagy egy új gép, esetleg eszköz beszerzése, nálunk ez nem akadály. Vélhetően ezért is, de egy nagyon jó csapatot sikerült kialakítanom. Ezeket az embereket fel kellett ismerni, és jól kellett kiválasztani őket ahhoz, hogy mára kiváló csapatot alkossanak, de úgy érzem sikerült. Nagyon komoly szakmai fejlődésen mentek, és mentem velük együtt keresztül. Remélem mindig emlékezni fognak, hogy honnan indultak és így viszik hírünket a világban.

#### ■ VANNAK A SZAKMÁNKBAN MEGHATÁROZÓ SZEREPLŐK?

Az én időmben még voltak. Ilyen volt Kalla Kálmán, akit rendkívüli szakembernek tartok, amit ő elindított a Gundelben, azt példátlan volt akkoriban. De nagyon nagyra tarom néhai Lukács Istvánt, vagy Nemeskövi Dénest, akik kivételesen sok kiváló szakembert adtak a szakmának, ezen felül rendkívüli sikereket értek el nemzetközi versenyeken is.

Aztán a jelenleg aktívak közül úgy gondolom, hogy érdemes odafigyelni Vomberg Frigyesre, az ő szakmai hozzáállása és tanácsai mindenki számára példa kell, hogy

legyen. Úgy gondolom, hogy az elmúlt évek magyar sikereinek egyértelműen ő volt a megalapozója és mozgatórugója.

Vagy ott van még Varga Károly, aki alázatban, szerénységben, és tudásban magasan kiemelkedő. Ezen emberi és szakmai hozzáállás lehetne példa a jövő konyhájában alkotó és alkotni vágyó fiatalok számára.

#### ■ MENNYIRE KÖNNYŰ A SÉFEKNEK KITELJESEDNI?

Nem könnyű. Ugyanis a tulajdonosoknak, cégvezetőknek meg kell(ene) hagyniuk a lehetőséget-, és bízniuk kell(ene) a saját konyhai vezetőikben. Hiába jó egy séf, ha nem csinálhatja azt, amiben a legjobb. Ezért nagyon sokan idő előtt kiégnek, kiesnek, vagy már menet közben lemorzsolódnak.

#### ■ A SZAKMAI ALÁZAT MENNYIRE VAN MEG MANAPSÁG?

Minket megtanítottak, hogy bárkitől képesek vagyunk tanulni, minket a fejlődés érdekel, ezért nem engedhetjük meg magunknak a nagyképűséget és az önteltséget. Igyekszem ezt az értékrendet átadni mind a munkatársaimnak, mind a tanulni vágyóknak.

Az alázat hiányának kiváló példája, ha valaki már két jó elkészített ételt letett az asztalra, vagy valamikor egyszer már jót főzött, akkor úgy érzi, neki már nem kell nap, mint nap fejlődnie a szakmában, és így kritizálhatja gasztronómiát, esetleg a benne tevékenykedőket. Ezzel nem értek egyet. Ma Magyarországon tizenhárom éves kortól, száz éves korig minden nap csak fejlődhetsz. Mi aktív séfek is, nap-mint nap fejlődünk, nem pedig kritizálunk.

#### ■ AZ OKTATÁSRÓL MIT GONDOLSZ?

Persze a kivétel erősíti a szabályt, de nagyon rossz tapasztalatom van. A régi oktatáshoz képest, hiányzik az alázat, a fegyelem. A diákokat sem érdekli, hogy milyen út áll előttük, milyen





„A NORMÁLIS KÉPZÉS A KAPCSOLATTARTÁSRÓL SZÓLNA A DIÁK, AZ ISKOLA ÉS A MUNKAHELY KÖZÖTT, AMI VÉGSŐ SORON A DIÁK LEGINTENZÍVEBB FEJLŐDÉSÉT SZOLGÁLNÁ. DE NEM EZT LÁTJUK, A DIÁK TUDÁSA MA MÁR SZINTE NEM IS SZÁMÍT, CSAK SIKERES LEGYEN AZ ÉV VÉGÉN A VIZSGA.”

megugrandó lécekkel, mindenki két év alatt sztárszakács szeretne lenni. Félrevezető propagandát közvetíthetnek a televíziós főzőműsorok. Sokan úgy érzik, itt már mindenki sztár lehet. Ezek a műsorok félrevezethetik a pályakezdőket és azokat a srácokat, akik abból merítik az ihletet, hogy ezt a pályát válasszák. Majd néhány hét, esetleg hónap után rájönnek, hogy „Séf úr itt nem is ez van”. Bizony nem, itt az alapoktól kezdünk.

A szülők nagy része sem foglalkozik már úgy a gyerekekkel, mert ha megfelelő értékrendet kapna, akkor nem folyton a telefon lenne a kezében, hanem tudná, hogy egy jó szakmát, majd az által elismerést kell szereznie, mégpedig saját jövője érdekében.

#### ■ A DUÁLIS KÉPZÉS MENNYIRE MŰKÖDIK A VENDÉGLÁTÁSBAN?

Azt gondolom a duális képzés nem minden esetben működik a mi szakmai képzésben. Sok esetben másképp kellene erőltetni. A mai oktatásban senki nem vállal igazi felelősséget a diák tudásáért, sőt nem is nézi át tisztességesen, hogy mit is kellene neki megtanítani. A normális képzés a kapcsolattartásról szólna a diák, az iskola és a munkahely között, ami végső soron a diák legintenzívebb fejlődését szolgálná. De nem ezt látjuk, a diák tudása ma már szinte nem is számít, csak sikeres legyen az év végén a vizsga. Éppen ezért állok másképp hozzá, nekem is kihívást okoz, hogy még egy lapáttal rátegyek, és évről-évre más és más tudással vértesszem fel a diákokat. Nekem is kihívás, hogy mindig újat tudjak nekik mutatni. De ezt önmagunkért és a szakmáért kellene így csinálnunk. Mindenkinek, tanárnak és séfnek egyaránt.

De még egyszer hangsúlyozom, a mi szakmánkban, a duális képzés messze nem megfelelően működik. A tanuló kérdésében felelősségre akar engem egy olyan ember vonni, aki még soha egy napot nem dolgozott a konyhán. Mire fel? Volt rá példa, hogy megkérdezték, miért nem a zöldborsó főzeléket főztem a gyerekekkel, mire én elmondtam, hogy azt megfőztük a személyzetnek,

régen túl vagyunk rajta, de nem engedem, hogy megutálja a szakmáját, annál én sokkal komolyabb produktomokhoz is odaengedem, hogy lássa, miket is kell majd csinálnia. Arra is volt példa, hogy a tanuló, már fél év után kint a látványkonyhán a vendégeknek szeletelt. Ezt kell elérni, hogy motivációt nyerjen és megszeresse a szakmáját, hogy érezze fontosszereplő ő is, és, hogy a vendégekkel időnként kommunikálnia kell. Jó lenne, ha az oktatásban végre a gyermek mérhető, kézen fogható fejlődése számítana.

#### ■ MILYEN ÉRZÉS JÓ SZAKEMBEREKET KÉPEZNI?

Csodálatos családom van. Csodálatos a feleségem, a lányom, imádom őket. Amennyi időt csak tudok, velük töltök, azonban napi 12-14 órában egy másik helyen, egy másik életemet élem és szükségem van arra is, hogy annak a másiknak a sikereit is megtapasztaljam. Amikor pedig belenézek a tükörbe, akkor örömmel tölt el, hogy vannak olyanok, akik tovább viszik ezt a fajta szakmaiságot. Ráadásul olyan alázat, tisztelet van bennük, és olyan szakmai tudásvágygal bírnak, hogy bármely helyen megállnák a helyüket.

#### ■ EZ AZ ÉRTÉKREND LEHET, HOGY A NAGY ÖREGKÉTŐL RAGADT RÁD?

Egész biztosan, ezt ők tanították meg nekem és azt is, hogy miként adjam azt tovább. Szükség is van erre, mert sajnos ma már nem oly sok helyen van becsülete a szakács szakmának. Nem tudom hogyan jutottunk el eddig a pontig, de a legtöbb szakma megelőzött minket. De nem vagyunk egyedül, a kétkezi munka megbecsülésével van a baj, ugyanígy nincsenek ácsaink, bádigosaink és cipészeink sem, mert azokkal a szakmákkal sem foglalkozunk megfelelően.

#### ■ VISSZATÉRVE A MUNKAHELYEDRE, MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Magyarországon kevés szálloda mondhatja azt el magáról, hogy nem termál hotel léte, a forgalma folyamatosan halad felfelé, és másodszor nyeri el a



TripAdvisor értékelései alapján a legjobb gasztroszálloda díjat. Ez azt gondolom, jelenthet valamit. Lehetne itt mellébeszélni, vagy megmagyarázni dolgokat, de a legtöbbet mindenki számára úgylis a fogyasztó vendég elégedettsége jelenti.

Aztán az is jó érzés volt, amikor a Balatonba befelé menet megszólított egy hölgy, hogy „nem maga a Castellum hotel konyhafőnöke?” Na, ez nagyon jó érzés volt, mert ő, ha felismert, akkor vélhetően valami maradandót kapott.

#### ■ MENNYIRE NEHÉZ VIDÉKEN MŰKÖDNI?

Most, hogy elkészült a 21-es út, így már Budapestről egy óra húsz perc alatt ide lehet érni. Azt gondolom, ez ma már nem egy nagy távolság. Egyre többen jönnek is, és nem csak egyszer, hanem visszatérő törzsvendégként, akár évente többször is.

#### ■ EHHEZ VALÓSZÍNŰLEG TÖBB KELL ANNÁL, MINT EGY SZÉP PANORÁMA.

Így van, a gasztronómia vonalán is a maximumot igyekszünk nyújtani és szerencsénk van, mert a tulajdonosunk partner benne, hogy ne egy alacsony foodcoastból, rossz minőségű alapanyagokból kelljen dolgoznunk, gazdálkodnunk. Egy magasabb büdzsével igyekszük minket támogatni abban, hogy ne csak átlagos kínálatban gondolkodhassunk. Mivel ez egy befektetés is a részéről, így ebből következik, ha egy magasabb színvonalat adunk, akkor magasabb forgalmat is generálunk. Tehát a befektetése megtérül.

#### ■ MENNYIRE NEVEZHETŐ EZ ÁLTALÁNOSNAK A TULAJDONOSI KÖRBE?

Sok szálloda és séf küzd az alacsony foodcoast okozta hátrányokkal. Sajnos sok esetben nem is tudnak megfelelő színvonalat biztosítani, hiszen hiába a tudás, és hiába lennének képesek magasabb szintű gondolkodásra, ha a keret ezt nem teszi lehetővé.

A másik probléma, ahogy „a fejtől bűzlik a hal”, úgy nagyon sok szállodaigazgató, és sajnos a tulajdonosi kör sincsen tisztában azzal, hogy miként kellene csinálni egy nagyon jó wellness turizmust, mert hiába van egy nagyon jó melegvíz, az önmagában még nagyon kevés. Ha a többi nem párosul, nem nő fel hozzá, akkor az nem lesz vonzó. Ennyire csak azt gondolni, hogy a melegvíz elég a vendéget becsalni, a többi már nem is számít, hibás szemlélet szerintem. Hosszú távon csak a vízért, nem fognak visszatérni az emberek.

#### ■ MI LENNE A MEGOLDÁS?

Felelősen gondolkodni. Ahogy nem csak a zene a művészet, hanem a gasztronómia is, ezért



épp olyan értő módon kellene megközelíteni, mint más területeket. Ha mi olyan dolgot kínálunk, ami egy gyereket is megindít, vagy az üzletembertől, a családayáig bárkit a világon odaültet az asztalhoz, aki majd azután hozzá is tud szólni ahhoz a produktumhoz, amit kap, akkor az egy jó dolog, hiszen befolyásoljuk, végső soron pedig műértővé tesszük a fogyasztói réteget. Ehhez a munkához pedig, bizony mi vagyunk a hírnökök. Ha ezt nem vesszük tudomásul, akkor nagyon nagy bajban lesz a magyar gasztronómia, ugyanis szükség van az önzetlen iránymutatásra.

#### ■ A FŐNÖKEID MENNYIRE ADNAK SZABAD KEZET EBBEN?

Nekem szerencsém van, szinte teljes mellszéllességgel mellettem állnak, így gyakorlatilag bizonyos keretek között azt csinálom, amit fejlődésünk és a megfelelő minőség érdekében jónak látok.

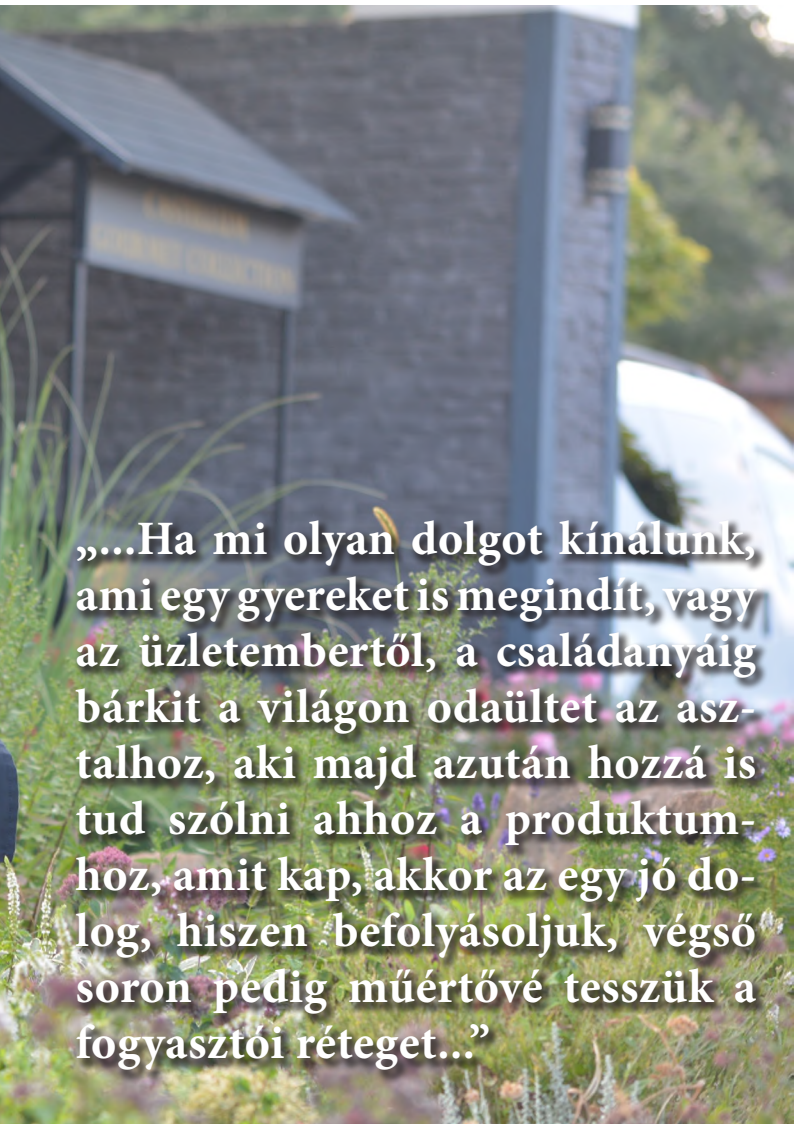
#### ■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI VÉLEMÉNYFORMÁLÓKRÓL?

Úgy gondolom, hogy a mások feletti ítélkezés nem vezet sehová, ezen felül szerintem árt is a szakmának, ezért azok, akiknek erre van idejük, azok nem igazán elhivatott szakemberek, mert, ha azok lennének, akkor saját maguk fejlesztésére összpontosítanának.

Nagyon sok jó szakember dolgozik a vendéglátásban, több mint ahányan bemutatkozási felületet kaphatnak, szerencsére ők ezzel nem foglalkozva alázattal, és magas színvonalon teszik a dolgukat.

#### ■ MENNYIRE TUDOD BEMUTATNI A KÖRNYÉK ALAPANYAGAIT?

Az első évet leszámítva, egyre inkább a helyi alapanyagokra építünk. Első évben feladtunk egy hirdetést és gyakorlatilag ott elkezdődött a környék feltérképezése, hogy mik azok a termékek, amik helyben beszerezhetők. Mára a hátszín, a méz, a tojás, a hurka-kolbász, a kecskehús, a bivalyhús, szinte minden helyből származik. Külön kiemelném a Tóalmásiakat, akikkel olyan jó lett idő közben a viszony, hogy már közös receptúra alapján készülő termékeket is gyártanakkizárólag a mi részünkre. Ezen felül szalámit, felvágottakat vásárolunk még tőlük libából, kacsából, szürkemarhából.



„...Ha mi olyan dolgot kínálunk, ami egy gyereket is megindít, vagy az üzletembertől, a családayáig bárkit a világon odaültet az asztalhoz, aki majd azután hozzá is tud szólni ahhoz a produktumhoz, amit kap, akkor az egy jó dolog, hiszen befolyásoljuk, végső soron pedig műértővé tesszük a fogyasztói réteget...”

#### ■ A SZEMÉLYZETET MENNYIRE KÖNNYEN TUDJÁTOK FRISSÍTENI?

Nem nagyon kell, szinte állandó személyzettel megyünk, de, ha mégis kellene, akkor általában környékbelit választunk. Mert lehet, hogy a felszolgálónk nem mindig jobbról kínálja be a tányért, de ezek az emberek mosolyogva és tiszta lelkükből szolgálják ki a vendégeket. Hozzák azt, amit kell, mert ők itt helyben szeretnének megélni és büszkék Hollókőre és arra, hogy itt dolgozhatnak. Elég csak megnézni a vendég visszajelzéseinket, én úgy gondolom, az majd igazolja őket.

■ **EZ A HELYI, VAGY PALÓC IDENTITÁS AZ ÉTLAPOTOKON IS MEGJELENIK?**

Palócföldön nagyon sok érték van. A sparhelten hátratolt húslevesen- és zsírban sült fánkon át, a kemencében süttött hurkáig, a kovászolt házi kenyérig mindent igyekszünk megjeleníteni. Készítünk borjúból, és vadakból, szárnyasokból Palócföld hangulatának megfelelő ételeket, modernebb elképzeléssel. De a gombákat nagyrészt is a régióból vásároljuk. Tavasszal elárasztottak minket vargánya, pöfeteg és róka gombával. Aztán ősszel jön majd a szüret és a hozzá tartozó ízek, tehát igen, igyekszünk a helyi és a palóc értékekre építkezni. Jelenleg olyan hatvan százalékban kistermelőktől származnak az alapanyagaink, ez pedig nem kis dolog.

■ **A JELENLEGI MUNKÁDAT ÖNMEGVALÓSÍTÁSNAK FOGOD FEL?**

Úgy érzem szerencsém van, hogy elkerültem egy ilyen helyre, ahol hagyják, hogy megvalósítsam azt, amit tudok. Látják, hogy ennek célja és haszna van, ezért hagyják, ez a bizalom megerősít engem, így szárnyalhatok, és csak tovább kell adjam azt, amit én tudok.

■ **ERRE A CASTELLUMON KÍVÜL MÁSTUTT LENNE MÓD?**

Mindenhol van mód, megfelelő hozzáállással a szemlélet megváltozik. Ezt én váltom ki, mégpedig a gondolkodásommal, a hozzáállásommal, a munkásságommal, majd végül az eredményemmel. Persze lehet olyan, ahol már az alapok lerakásánál elvérzik a dolog, amikor mondjuk az alkalmazott és a vezető nem tud megállapodni a részletekről <úgy, mint fizetés, feltételek, stb> sem, de az olyan helyet hagyni kell.

■ **MIKÉNT ÉRINTETT TITEKET A COVID?**

A tulajdonosi hozzáállás nálunk kimagasló, szerencsére nálunk minden hivatalosan működik. Teljes bejelentés van, és mindenki hivatalosan dolgozik. A leálláskor is mindenki megkapta a bérét. Festettünk, medencét újítottunk, takarítottunk, de megvolt a bérünk. A tulajdonos megkért, hogy írjuk össze mi kell a felújított konyhához és kivétel nélkül mindent megkaptunk. Így nem rossz dolgozni, ha tudjuk, hogy mi is a cég részei vagyunk, akik számíthatnak a vezetésre a bajban is. Igazi elköteleződés csak így alakulhat ki.

■ **A SZAKMAI SZERVEZETKRŐL MIT GONDOLSZ?**

Egyedül nálatok lettem tag. (Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete – a szerk.) Ezen kívül nem nagyon látok rá a témára, persze azt látom, hogy nagy a széthúzás. Az iparágban még békeidőben is nagyon sok problémával szembesülünk és összefogás hiányában maximum csak





részsikereket érhetünk el, ez pedig az ország gasztronómiájának nem tesz jót. Sajnos nem egymást támogatjuk, pedig összefogva sokkal komolyabb eredményeket érhetnénk el. Sokan vagyunk és mindenkinek lehetőséget kellene adni és kapni.

#### ■ MILYEN VENDÉGLÁTÁSRA SZÁMÍTASZ A JÖVŐBEN?

Mindenképpen bizakodó vagyok, a pandémia utáni időkkel kapcsolatban. Azt most megtapasztaltuk, hogy a belföldi turizmus hosszú távon is használható. Igen ám, de nagy a szórás. Sajnos tény, hogy sok szakmai tanácsra lenne szüksége sok belföldi szállodának. Sokszor hatalmas a külcsín és nem elég hozzá a belbecs. Pedig mint tudjuk, a külcsín megfog, a belbecs megtart. Nálunk a vendégek egyre többször panaszkodnak, sokszor nagyon szép és modern szállodákra. Jó volna ezt átgondolni, amíg nem késő.

#### ■ MI LEHET A ROMLÁS OKA?

Nem lesz népszerű, amit mondani fogok, de én úgy gondolom, hogy javítani kellene a munkás, a kézműves közösséget a házakon belül és emelni a minőségen. Sajnos úgy érzem, az utóbbi évek hozományaként a gasztronómiában sok

lett a nem odavaló szereplő! Én római katolikus vallású ember vagyok és nekem egészen furcsa látni azt, hogy sokaknak nem a magyar értékek védelme a fontos.

#### ■ AKKOR TE IS A SZAKMÁBAN HISZEL.

Nekem bőven elég lenne az, ha elérnénk oda, amikor ha valaki bárhol, bármikor egy ételt letesz az asztalra, ami jó, akkor azt nem lehúzással, hanem elismeréssel nyugtáznánk. Igaz ez minden ételre, ugyanis egy étel vagy jó, vagy nem jó, annak nincsen politikai színezete. Majd a vendég eldönti, megveszi, vagy sem. Miért ne főzhetne valaki más is jól, nem csak én?

#### ■ MILYEN A CASTELLUM HOTEL SÉFJÉNEK LENNI?

Nagyon felemelő érzés, hogy hosszú idők óta, a megfelelő helyen, kiváló kollégákkal és háttérrel, festői környezetben végezhetem a munkámat. Amikor elmegyek valamerre és felismernek, azt szakácsként azért is nagyon jó megélni, mert a mi munkánk mégis csak a konyhán zajlik. Igaz, minden nap igyekszem a vendégekkel a kapcsolatot tartani, ezért a legtöbbször a szerviz közben is kijövök a placra.

#### ■ MILYEN JÖVŐT KÉPZELSZ MAGADNAK?

Még nagyon sokáig szeretnék itt maradni. Amit a Séfklubbal építesz, abban mindenképpen

szeretnék részt venni. Ha egy munkatárs pedig a jövőben megkeres, hogy szeretne fejlődni, akkor annak is minden esetben segítséget szeretnék nyújtani. Valamint azt is szeretném, ha minél több vendéglátóhelyen üzenhetnék be a séfnek, hogy gratulálok ez a menüsor meseszerű volt. Nem vagyok nagyigényű, de az étel az olyan legyen, mint amire az étlap alapján számítani lehet. Ezen felül remélem, hogy a tulajdonosunk marad ugyanilyen nyitott és támogató, hiszen mindez a siker nélküle nem működhetne.

#### ■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A MUNKÁD MELLÉ?

Focizni nagyon szeretek. Fiatalabb koromban Bicskei Berci bácsinál fociztam, és a minőségi futball iránti vonzalom is meg maradt. Olyannyira, hogy a Castellum is egy focipályára épült.

#### ■ MIT ÜZENSZ A KOLLÉGÁKNAK?

Mindenkinek nagyon szurkolok, és minden elismerésem annak, aki a nehéz jelenlegi helyzet ellenére megmarad a szakmában. Nem szeretnék tudásban senkivel versenyezni, sosem voltam ilyen és nem is tartom helyesnek a felesleges egymáshoz való méregetést, de amit én tudok, azt szívesen megosztom bárkivel, és szívesen tanulok bárkitől, mert ettől fejlődünk tovább.

A beszélgetést azzal zárnám le, hogy elmesélek egy történetet Paul Bocuse-al kapcsolatban. Egyszer kint voltunk Franciaországban egy nagy nemzetközi versenyen, ahol egy séf odaszegezte neki a kérdést, ha választani kellene:





- Ön inkább médiasztár lenne, vagy jó szakács?

Mire az öreg csak annyit mondott, hogy:

- Nekem volt egy kínálózó lehetőségem, amit megragadtam, így természetes, hogy méltó módon igyekszem képviseli a francia szakácsokat.

Ekkor Paul Bocuse visszakérdezett, hogy:

- Na, és az Ön étterme esténként megtelik?

- Igen, kétszer is. – válaszolta a séf.

- Akkor legyen nagyon büszke, mert Ön is megtett mindent, amit addig megtehetett – zárta mondandóját az ikon.

Körülbelül én is így gondolom, ha tele van az étterem, akkor jól dolgoztál, a jó szakember ugyanis meg tud tölteni egy éttermet pusztán a szeretetével, a hitelességével, ha pedig pang a hely, akkor ott valami nincs rendben. A vendég minden esetben a lábával szavaz.

Ezúton is köszönöm, hogy a rendelkezésemre álltál. Kívánom, hogy még hosszú évekig tudd a szállodában megvalósítani önmagad és tudd megtartani, vagy akár fokozni az elmúlt évek sikeresorozatát. Szakmai munkánkban pedig számítunk rád.

AI

# Utásforgalom visszaesés várható

Ősszel és télen is 80-90 százalék közötti visszaesést vár az utásforgalomban a Budapest Airport Zrt. Több mint kilencven százalékkal csökkent az utásforgalom szeptember első két hetében a Budapest Liszt Ferenc Nemzetközi Repülőtéren az előző év azonos időszakához képest, ezért az őszi és a téli hónapokban is ehhez hasonló, 80-90 százalék közötti forgalomcsökkenést várnak - mondta Valentínyi Katalin, a Budapest Airport Zrt. kommunikációs igazgatója az M1 aktuális csatornán vasárnap.

Hozzátette: az óvintézkedések március óta folyamatok a reptéren az utások biztonsága érdekében, akik fegyelmezetten reagálnak a szigorításokra.

Szombaton 22 járat indult, vasárnap 28 száll fel Budapestre, ami a tavalyi forgalom 3-5 százaléka. Eközben a teherforgalom stabil, az áruforgalom európai és nemzetközi összehasonlításban is jól teljesít - jelezte.

A szeptemberben bejelentett utási szigorítások miatt a légitársaságok újratervezték a menetrendet, a következő hetekben további járatörléseket várnak - közölte. Október-novemberre már csökkentett kapacitásokat jelentettek be a járatokat üzemeltető társaságok a kereslet hirtelen visszaesése miatt, ezért a téli hónapokban is 80-90 százalék közötti forgalomvisszaesésre számítanak - jelezte.

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](http://www.tarhely.com)



*Kerülj a térképre  
és  
generálj magadnak  
forgalmat!*

# Az akasztói szikiponttyal bővült az uniós oltalommal védett magyar termékek köre

A magyar akvakultúra ágazat számára komoly elismerés, hogy a Szilvásváradai pisztráng után második magyar édesvízi halként az Akasztói szikiponty földrajzi árujelzője is uniós oltalmat kapott. Az Akasztói szikiponty oltalom alatt álló eredetmegjelölésként való bejegyzésével már 62-re emelkedett azoknak a magyar agrártermékeknek a száma, amelyek földrajzi árujelzője az Európai Unióban oltalmat élvez.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező termék egy meghatározott földrajzi területről származik, minőségét alap-

vetően az adott földrajzi terület természeti és emberi tényezőinek köszönheti. Az oltalom emellett védelmet biztosít a megtévesztő piaci visszaélésekkel szemben is, mivel az oltalom alatt álló termékek előállítása kizárólag a termékleírásban meghatározott módon és megadott földrajzi területen történhet. Az oltalmat a termék csomagolásán feltüntetett uniós szimbólum is jelzi. Az Akasztói szikiponty elnevezés, akárcsak az egy héttel korábban bejegyzett Szilvásváradai pisztráng, az Agrárminisztérium Földrajzi Árujelzők Programjának eredményeként 2018 óta már átmeneti nemzeti oltalmat élvez.

Az Akasztói szikipontyot a Bács-Kiskun megyei Akasztó és Dunatetőtlen közigazgatási területén belül, a Kiskunsági Nemzeti Park szomszédságában elterülő szikes pusztákon létesült halastavakban termelik. Az „Akasztói szikiponty” húására jellemző a tiszta íz és a tiszta, kellemes, enyhén sós, agyagos homokra emlékeztető illat. Testének jellegzetes világosszürkés-aransárga színe és narancssárga úszói a homokos-agyagos tófenék sárgás, világos színéhez alkalmazkodva alakult ki. Az Akasztói szikiponty húsa – a természetes vizekben vadon élő pontyokéhoz hasonlóan – alacsony zsírtartalmú, teste megnyúlt, izmos, köszönhetően az intenzív és folyamatos mozgásnak.



# MUNKAERŐT KERES?

# VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

# TALÁLJON IS!

**Több mint 56.000**  
oldalmegtekintés havonta!



A földrajzi árujelzők használata komoly gazdasági potenciált jelent, hiszen jelentősen növeli a termék hozzáadott értékét. Az EU idén januárban közzétett statisztikai adatai szerint a földrajzi árujelzővel ellátott agrártermékek eladási értéke átlagosan kétszerese a földrajzi árujelzővel nem rendelkező, hasonló termékekéhez képest. A Földrajzi Árujelzők Programjának keretében további 22 magyar termék földrajzi árujelzőjének uniós elismerése van folyamatban, elsősorban mezőgazdasági termékek és élelmiszerek – köztük további magyar halak –, valamint a regionális pálinkák.

OPH/Pixabay



## Az igazi szakembert a kihívások éltetik! 2. rész

Újra itt vagyok tele energiával, lelkesedéssel és több telefonbeszélgetés után végre jó híreket is hallok. Igaz Budapest éttermei még szinte konganak, de a vidék egyre jobban erősödik. Ez nagyon jó hír mindenkinek, reméljük Budapest is hamarosan beindul!

Így van ez a mentes éttermek világában is,

más, mint a sokat említett PONTOS INFORMÁCIÓ, ami alapján választ a vendég. A szolgáltatásban résztvevők, szakácsok cukrászok a mentes ételkészítést jelenleg nálam tudják elsajátítani, de az iskolai képzésben nem oktatják. ( pedig nagy szükség lenne rá! ) Ennek hiányában csak önképzés esetén tudnak információhoz jutni, ami nagyon lassítja az előrejutást és a tudással rendelkezők számának növekedését. Nagy öröm és megtisztelő feladatnak tartom, hogy szintfelmérés keretein belül az ÉTREND tervei alapján, néhány elméleti és gyakorlati órát tarthatok séfeknek, mestereknek, konyhafőnököknek, ebben a témakörben. Köszönöm ÉTREND!

ahol csupán az alapanyag változott meg, a fizetőeszköz nem. Szeptemberi gondolataimat folytatva, szeretném megerősíteni, hogy milyen sokat számít egy apró gesztus, figyelmesség. Ez a mentes étkezést követő vendégek esetében lehet az ételek, alapanyagok pontos ismerete, az érzékenységek ismerete, vagy az kínált termék ( gm pékáru) összetevőinek ismerete is. Ez összességében nem





Ezek az első lépések, ám nagyon fontosak. Véleményem szerint a tudás átadása, a példamu-  
tatással kezdődik, már ha van kinek átadni tudásunkat. Ma egy séf, egy konyhafőnök csak a  
jó csapatában bízhat. Álmodom, hogy minden konyhán legalább 1 fő kapjon képzést és tudjon,  
értsen a mi nyelvünkön. Emlékezzetek akár a 80-as évektől kezdődő VEGÁN étrend hazai  
kialakulására, milyen nehéz volt egy szakácsnak ezt megérteni. Mára már könnyedén, szinte  
természetesnek vesszük ezeket a rendeléseket. Bízom benne, hogy nagyobb tempóban, de a  
mentes ételkészítés alapjai is eljutnak majd minden konyhára. Szeretném újra hangsúlyozni,  
nem a gluténmentes konyha valós követelményeit feszegetem, hanem az információ átadását,  
az alapanyag ismeretét és technológiát, vagyis magát a tudást. Ennek megvalósítása még előt-  
tünk áll, de tudom, hogy az ÉTRENDEN keresztül ez is sikerül.

Addig is itt vagyok, keressetek  
bátran, kérdezzetek, gyertek  
képzéseimre, mert a TUDÁS  
HATALOM!

Fogadjátok szeretettel a legújabb  
fejlesztésű lisztkeverékből készít-  
hető kenyér receptemet: mely (   
glutén, tej, tojás, kukorica, szója,  
élesztő, mentes. Adalék anyagokat  
nem tartalmaz és a VEGÁN ét-  
rendbe is beilleszthető)

A liszt a [www.cansante.hu](http://www.cansante.hu) olda-  
lon vagy nálam a Mindenmentes  
Főzősuliban rendelhető!

Can Santé Gluténmentes lisztke-  
verék



### Hozzávalók:

- 270gramm lisztkeverék
- 270gramm langyos víz
- 1 tk almaecet
- kevés só
- kókusz olaj

### Készítése:

270g kézmeleg vízhez keverjük hozzá az almaecet, majd a 270g lisztkeverékkel jól dolgozzuk össze. Hagyjuk 5 percet pihenni, majd ismét jól át dolgozzuk . Formázzuk kenyér alakúra majd mélyen vágjuk be a tetejét és kenjük le kókusz olajjal vagy vízzel. 200 fokra előmelegített sütőben süssük 70 percre, majd vegyük ki és rácson szellőztessük legalább 2-3 órát. Ebből a mennyiségű tésztából kb 430 grammos kenyeret kapunk. Figyelem! Szellőztetni, pihentetni kötelező!

Tanács Attila  
Fejlesztő Séf  
[www.mindenmentesfozosuli.hu](http://www.mindenmentesfozosuli.hu)



## SZÁLLODASZÖVETSÉG: BUDAPESTEN 70 SZÁZALÉK FELETTI, VIDÉKEN 20-40 SZÁZALÉKOS LEHET A BEVÉTELKIESÉS IDÉN

A budapesti szállodák többségénél az idén a bevételkiesés 2019-hez képest 70 százalék fölé, míg vidéken 20-40 százalékos lehet a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége által készített, szerdán közzétett reprezentatív kutatás szerint.

Az MTI-nek elküldött elemzésben kiemelték: az elérhető üzemi eredményszintre vonatkozóan is hasonlóak a különbségek a fővárosi és a vidéki szállodák között. A szállodavezetők arra a kérdésre, hogy mikor lesz újra a 2019-hez hasonló üzemi nyereségszint a szállodában, a többség Budapesten 2023-2024-et jelölte meg, míg vidéken ez inkább 2021-2022-re várható.

A választ adó hotelek 10 százaléka még szeptemberben is zárva tartott, ezek 90 százaléka budapesti szálloda.

Mint írták, a koronavírus-járvány olyan társadalmi és gazdasági krízishelyzetet teremtett a világban, amire a modern történelem során még nem került sor, és ez a 2019-ig „dübörgő” magyarországi turizmust sem kerülte el. Pontos hatásai még 5-6 hónap elteltével sem világosak, a felmérés azonban rávilágít a budapesti és vidéki szállodapiacok közötti jelentős különbségre a várható felépülést illetően.

Hangsúlyozták: a bér- és járuléktámogatásoknak kardinális szerepe van, amelyeknek a kiterjesztése jelentené a legnagyobb segítséget Budapesten és vidéken egyaránt. Az állami bértámogatás a legtöbb szállodánál augusztus végén vagy szeptember első felében járt le, ez akár további jelentős létszámleépítéseket is eredményezhet a szállodaszektorban.

A felmérés szerint ugyanakkor a válaszadóknak mindössze fele tervezi létszám-optimalizálással orvosolni a kialakult helyzetet. Mindez jól mutatja a személyzet minőségének és megtartásának fontosságát. Megjegyezték, hogy a munkaerő megtartása és hatékony pótlása a szektorban már évek óta nehéz feladat.

Arra is rámutattak, hogy a szeptember elsejei határlezáráshoz hasonló, gyakran váratlan és akár országhatáron kívüli, globális vagy uniós intézkedések alapjaiban tudják átalakítani a rövid és középtávú várakozásokat.

A jelentés felidézi: 2020 márciusa - a járvány kitörése - előtt a turizmus aranykorát élte Magyarországon országos szinten. Tavaly az ágazat a GDP 13 százalékát termelte ki, munkát adva több mint 400 ezer embernek. A tavalyi évben összesen 23,47 millió vendégéjszakát regisztráltak a magyar szállodák, amely egy példanélküli eredmény volt a magyar turizmus történetében. Ez a töretlen szárnyalás volt jellemző az idén januárban és feb-

ruárban is, amikor átlagosan 9,9 százalékkal nőtt a vendégéjszakák száma a 2019. hasonló időszakában mért adatokhoz képest.

Közölték: az országos, online kutatást a 2020-as év rendkívüli kihívásaira reagálva, a Horwath HTL Hungary a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetségének (MSZÉSZ) együttműködésével készítette, szeptember 1. és 16. között. A teljes elemzés a [http://www.hah.hu/files/9416/0084/4480/Horwath\\_HTL\\_-\\_Hungarian\\_Htoel\\_Market\\_Sentiment\\_Survey\\_23.09.2020.pdf](http://www.hah.hu/files/9416/0084/4480/Horwath_HTL_-_Hungarian_Htoel_Market_Sentiment_Survey_23.09.2020.pdf) oldalon elérhető.

MTI/kép:pixabay



## MINDENMENTES PUDINGOS KEKSZ – GLUTÉN-, TEJ-, TOJÁS-, SZÓJA-, CUKORMENTESEN

Csak egyszerű kis rágcálni vagy kávé mellé való kekszre vágytam, amilyen anno volt nálunk a pudingos keksz. Ez a

### **Hozzávalók:**

4 személyre

1 csomag bourbon

vaníliás pudingpor,

3 dkg 5-szörös édesítő,

8 dkg kókuszolaj,

12 dkg manióka liszt

keksz tényleg gyorsan elkészíthető, kevés hozzávalóból egy egészséges és mentes finomság.

A hagyományos pudingos keksz számtalan változatban, ízvariációban elkészíthető, rendszeresen sütöttem. A napokban jutott eszembe, hogy ezt a kekszet bizony mentes változatban is el lehet készíteni és tényleg semmivel sem bonyolultabb vagy nehezebb a készítése az eredeti változatnál.

A keksz hozzávalóit alaposan összekeverem, majd összegyűrom. A tésztát hűtőbe teszem egy fél órára, utána apró gombócokat formáztam belőle amiket sütőpapíros tepsire tettem. A gombócokat villával elnyomtam és 160 fokos sütőben 8-10 perc alatt megsütöttem. A tepsin hagytam őket, míg teljesen kihültek. Dobozban, üvegben hetekig tárolható...

Jó étvágyat kívánok hozzá!

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

# A SZÉCHENYI TURISZTIKAI KÁRTYA A KKV-K LIKVIDITÁSÁT SEGÍTI

A Széchenyi Turisztikai Kártya hatékonyan segíti a turisztikai ágazatban működő kis- és középvállalkozások likviditását - hangsúlyozta Könyvid László, a Magyar Turisztikai Ügynökég (MTÜ) turizmusszakmai és általános vezérigazgató-helyettese csütörtökön a Széchenyi Kártya Programot működtető Kavosz Zrt.-vel közösen tartott sajtótájékoztatón, Budapestn.

Krisán László, a Kavosz Zrt. vezérigazgatója közölte, a turisztikai szektorban működő kkv-k már igényelhetik az állami támogatás révén rendkívül kedvezményes, szabadfelhasználású folyószámlahitelt a Turisztikai Széchenyi Kártyán keresztül a Kavosz országos lefedettségű irodahálózatában.

Könyvid László elmondta, tavaly a turizmus Magyarországon a GDP 13,5 százalékát adta és 400 ezer ember dolgozott a szektorban. A korábban sikeres ágazat a koronavírus miatt az idén tavasszal padlóra került, a kormány támogató intézkedései hatására májusban elindulhatott a szektor felépülése, a belföldi turizmus élénkülni kezdett. Szeptemberben az MTÜ adatai alapján az előző év szeptemberi teljesítményének már a 80 százalékán áll, ugyanakkor a külföldi vendégéjszakák száma továbbra is rendkívül alacsony - ismertette.

MTI/PIXABAY/

## KORONAVÍRUS: VAJON MIKÉNT REAGÁLNAK A SÉFEK?

A koronavírus járvány okozta helyzet, szinte még nem is tudott normalizálódni, máris itt a következő hullám, ami talán, még intenzívebben terjed, mint amit az első produkált és a hírek szerint tovább is fog tartani. Ez pedig egyet jelent, hogy valamilyen fajta korlátozásokra szükség van/lesz, ami a napi munkavégzést is érinti. Így pedig egy séf sem úszhatja meg reakció nélkül. Erre a helyzetre lehet reagálni egy új étlappal, új közönség megcélzásával, vagy egyéb újító tematikus rendezvényekkel is, ami biztos, hogy most minden apró forintért meg kell majd dolgoznia azoknak, akik eddig a turistákból éltek.

Van ugyanis egy szerencsés, de szűkebb réteg <akik eddig is a hazai törzsvendégeikre építkeztek>, ők talán most nem, vagy nem annyira vannak gondban. Sőt, olyanra is van példa, hogy egy-egy ilyen étterem-

ben nőtt a forgalom, az előző évekhez képest. Igen ám, de sajnos ez nem általános, a többség ugyanis visszaesést tapasztal. A visszaesést pedig vélhetően tovább fogja fokozni, ha az emberek a bizonytalan légkör okán „bevarrják a zsebeit” és spórolásból nem költekeznek.

A séfeknek ezzel is szembe kell nézniük, erre is gondolniuk kell, amikor kialakítják a jövő kínálatát, ezért joggal merül fel bennünk a kérdés, vajon miben lesz az más? Mikre gondol egy séf egy ilyen nehéz helyzetben, ha az étlap kialakításáról van szó? Tud-e bármi módon reagálni a piac beszakadására, vagy a fogyasztói igények megváltozására? Milyen szempontokat vesz figyelembe egy ilyen nehéz helyzetben?

A felmerülő kérdéseket még hosszasan sorolhatnánk, mi mégsem ezt tesszük, hanem megkérdezzük szakértőinket, hogy ők miként gondolnak a jövőre, ezért ebben a hónapban a kérdésünk feléjük az volt, hogy:

**Miként tudtok reagálni a kialakult koronavírus helyzetre?**

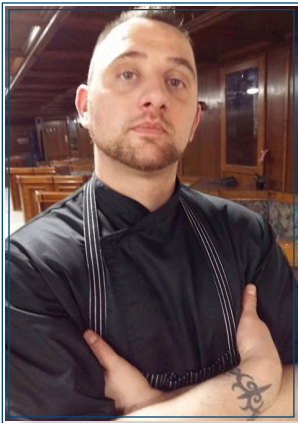




## Kiss Krisztián

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

Ahol dolgozom, itt inkább a belföldi turizmus az, ami inkább számot tevő. Amióta itt vagyok, azt látom, hogy szobáink jó kihasználtsággal működnek. Szerencsések vagyunk, mert rendezvényből is akad. Az étlapírásnál első sorban a meglévő minőség fenntartása a cél. Az ételek kitalálásánál kissé hagyatkozunk a közízlésre és csak nagyon csekély mértékben rugaszkodunk el tőle. Most itt ez a szemlélet az, amivel jó átlagú értékeket produkálunk.



## Danyi Gábor

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

Nehéz helyzetben van most a vendéglátás, főleg a fővárosban. Akik a turistákból éltek idáig, nekik a belföldi vendég becsábítása volna optimális azonban ezt „magyar” árakkal lehetne kezdeni. Csakhogy a bérleti díj, víz, gáz, kenyér ára, vagy nem változott, vagy drágább lett, miközben a bevétel, a fizetés a negyedére csökkent pillanatok alatt.

Ezt nem a koronavírus tette, hanem a hozott szabályozás, intézkedés, az emberek magatartása, és maga a gazdasági struktúra. Nem a kés vágja el a szakács kezét, hanem maga a szakács.

Nő a bizonytalanság napról napra. Megoldás, ha több lábon állsz, ergo elmész még egy vendéglátó egységbe dolgozni, vagy lemondasz 20ezer forintról és a szakmádról, és pályát váltasz, ahogyan már több ismerősöm is sajnos megtette.

Ez még csak a rügyezése egy későbbi problémának, amivel csak akkor szembesülünk majd, ha jönne az áhított fellendülés.

Ne legyen igazam!

Étlapírásnál a hazai „ízlést” vesszük figyelembe, szolid, „ismerős” ízek, nevek. A biztosra megyünk.

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

A VÁLASZOK NEM A KIADÓ ÁLLÁSPONTJÁT TÜKRÖZIK. AZOKAT VÁLTOZTATÁS NÉLKÜL KÖZÖLJÜK.



## 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.*

Erre azt tudom válaszolni, hogy egy nem létező vírusra nem lehet felkészülni. Mostanság jó pár ország rábizza az emberekre, akarnak e vagy nem maszkot hordani. Biológiailag fals, hogy a saját elhasznált levegőmet keringessem a tüdőmbe. Kanadában kifejezetten bünteti a törvény, ha valaki kötelezi alkalmazottját maszk hordásra! A Svéd orvosi kamara arra mutat rá, hogy aki a maszkot hordja nem védekezik a „vírus” ellen mert amíg környezetünk nincs fertőtlenítve-pl. Befúvás-addig nem is tud védekezni a meglévő maszkokkal.



## Péntek Tamás

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

Pillanatnyilag nem otthon dolgozom, ezért úgy érzem, nem lenne túl hiteles a hozzászólásom, de szerintem a piac és a tulajdonos dönti el, hogy merre vezet az út. A mi dolgunk, hogy ügyesen improvizáljunk és lavírozzunk a rajtunk kívülálló helyzetben.



## Endrédi Zsolt

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

„Mission impossible” Egy film, egy gondolat, egy megérzés? Én szeretnék csak a nevemben és csak a budapesti szállodaiparra vonatkozóan nyilatkozni. Először is nagyon nehéz a kollegákban a lelket tartani. Pont nyitottunk volna amikor „satu” lett. A lassacskán indulgató augusztus után egy borzalmas szeptember elejét éljük meg. A nyitásra egyszerű, kis létszámmal elkészíthető sallangmentes, egy-egy érdekes alapanyagot, fűszert, elkészítési módot vagy alapanyag párosítást tartalmazó menüvel készültünk, sajnos az árázásban sokat nem tudtunk javítani mivel az infláció és az alapanyagok (főleg zöldség gyümölcs) elszabaduló árait követni kell.

Reménykedünk... vakcinában, külföldiek utazási kedvének javulásában, repülőjáratok újra indításában és nem utolsó sorban, a honfitársainkban, akik életben akarják tartani a budapesti turizmust és eljönnek hozzánk lakni, étkezni.



## Szappanyos Viktor

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

Magam is optimistább voltam a visszarendeződéssel kapcsolatban, de be kell látni, hogy még nagyon nincs vége.

Mi egy elegáns, kiváló minőségű alapanyagokból dolgozó étterem vagyunk!

Már készülünk az új közérthetőbb, egyszerűbb étlappal, amit ki is tudunk szállítani, valamint heti menük is lesznek.

Természetesen a minőségből nem adunk lejjebb, mert úgy gondoljuk, hogy erre is lesz igény!

Sajnos az újabb szabályok miatt megint gyengült a forgalom, ezért is indítjuk be a házhozszállítás rendszerét.

Mi most így reagálunk a vírus teremtette helyzetre!

**WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU**



**1276**



**Vidékháló**  
**Telekommunikációs Kft.**

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

**Kábeltévé-Internet-Telefon**

**Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!**



## Rác 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.*

Jön az új koronavírus? Ez hihetetlenen, pedig nem lenne szükség rá! Jelen helyzetben, nagyon észnél kell lenni minden egyes részvevőnek, így a mi szakmánkban is mindenkinek. Aki okos volt az nem csak sajnálattal, mea culpával töltötte az elmúlt időszakot, hanem tanulással. Felkészültek a következő szűkös időre, hogy minél egyszerűbben vészelje át a kellemetlen rossz időszakot.

Van, aki új ételek kitalálásra fordította, netán nagygenerált hajtott végre a munkaterületén. Jelenleg nagy türelemre és fegyelemre van szükség most!

Ez úgy hiányzott mindenkinek, mint üveges tótnak az a bizonyos hátra esés. Nekem is mindent át kell gondolni, hogy miként oldjam meg a problémákat. Az iskolai oktatás, annak minőségének romlása vagy javulása lehetséges. Kérdés, hogy mennyire vevők a diákok az online oktatásra.

Mivel az embereket nem lehet online étkezéssel sem jóllaktatni, így minden lehetőséget mérlegelni kell, hogy a munkavégzés megfelelő legyen. Így, okosat megint nem lehet mondani vagy írni. Sajnos vannak speciális helyzetek, amiket meg lehet vizsgálni, vagy átnézni.

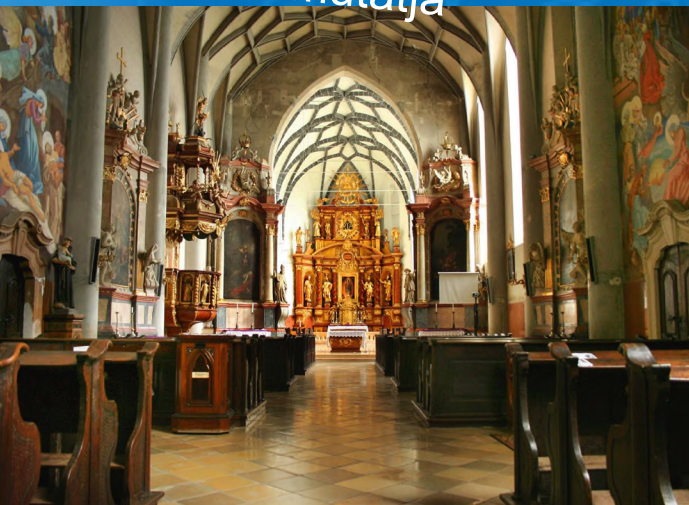
Mindenki saját maga dönti el, hogy mennyire gondolja, és veszi komolyan a kialakult helyzetet. Kinek mennyi anyagi lehetősége van, netán felszabadítható szellemi képességgel bír!

Mindenkinek kitartást, erőt sok szerencsét tudok csak kívánni az előttünk álló nehéz helyzetre.



# MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

[WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU](http://WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU)



## SZEGED

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

Szeged megyei jogú város, Magyarország harmadik legnépesebb városa, a Dél-Alföld legnagyobb városa, Csongrád megye és a Szegedi járás székhelye a Tisza és a Maros találkozásánál.

A terület az újkőkor óta lakott. A várost először 1183-ban említik. Nagy Lajos király uralkodása idején a régió legjelentősebb városává fejlődött, 1498-ban szabad királyi városi rangot kapott. A török uralom után, 1715-ben kapta vissza ezt a rangját. 1719. május 21-én címet kapott, ma is május 21-én ünneplik a város napját. Az 1848–49-es forradalom és szabadságharc több jeles eseménye is kötődik a városhoz.

Szeged történelmének és a mai városkép kialakulásának egyik legmeghatározóbb eseménye az 1879-es árvíz. Az épületek nagy része elpusztult, és a mai Szeged nagyrészt az árvíz után épült: szebb, modernebb épületek váltották fel a régieket. A trianoni békeszerződés után több elcsatolt dél-magyarországi város szerepét is átvette, jelentősége tovább nőtt. 1962-ben Csongrád megye székhelye lett. A szocializmus éveiben könnyű- és élelmiszeripari szerepét erősítették, ma is az ország egyik élelmiszeripari központja. Emellett egyetemi város és fontos kulturális központ is. Egyeteme, a Szegedi Tudományegyetem az ország legjobb minősítésű egyeteme. Szeged rendezvényei, mint például a Szegedi Szabadtéri Játékok, számos látogatót vonzanak évente.

# Tippek...

## Plus

### Szeged és környéke

2 felnőtt / 5 nap / 4 éjszaka\*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
10 napos autópálya matrica	50% <b>P</b>	1.500 Ft
Szállás a szegedi Tisza Hotelben	10% <b>HC</b>	7.920 Ft
Jegy a Szegedi Nemzeti Színházba	50% <b>B</b>	3.000 Ft
Regionális Összművészeti Központ (REÖK)	50% <b>P</b>	1.200 Ft
Szegedi Vadaspark	10% <b>HC</b>	300 Ft
Fürdőzés a Napfényfürdő Aquapolis Szegedben	50% <b>B</b>	4.900 Ft
Sétahajózás a Tiszán	50% <b>B</b>	1.200 Ft
Ópusztaszeri Nemzeti Történelmi Emlékpark	100% <b>P</b>	2.800 Ft
Csillagösvény Útvesztő, Öko-Élménypark	30% <b>HC</b>	1.000 Ft

HungaryCard Plus csomaggal megtakarítható összeg:

**23.820 Ft**

\*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

HungaryCard  
csomagokkal



szegedpanorama.hu



## OKÉS 2020

### Országos Közétkeztetési szakácsverseny

2020-ban az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND) kilencedszer rendezte meg, a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola és a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai partnerségével az OKÉS Országos Közétkeztetési Szakácsversenyt, melyre az ország minden tájáról, így a teljesség igénye nélkül Berettyóújfalutól-Vattáig érkeztek nevezések. A májusi döntő a Covid helyzet okán halasztásra került, így szeptember 26-án zárt ajtók mögött, és biztonsági intézkedések mellett, de megrendezésre került a döntő.



A verseny fővédnökei voltak:

- Dr. Semjén Zsolt Miniszterelnök-helyettes
- Dr. Nagy István Agrárminiszter,
- Dr. Rétvári Bence az Emberi Erőforrások Minisztériumának miniszterhelyettese és
- Horváth Vilmos a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Turizmusért felelős alelnöke

A verseny kiemelt célja az ételek modernizálása mellett az ellátási lánc rövidítése, a fenntartható gasztronómia társadalmi jelentőségének fókuszba állítása.

Az idei év mottója: „Egészségtudatos közétkeztetés”.

A hivatalos versenykiírás szerint a versengőknek nagy adagszámban elkészíthető, étvágygerjesztő, kiváló ízharmoniajú, háromfogásos menüt kellett készíteniük, amelynek nyersanyagnormája (nettó 350 forint fejenként) megfelelt a hatályos rendeletnek. A verseny során alapanyagként kötelezően fel kellett használni bármilyen, Magyarországon őshonos és kereskedelemben beszerezhető halat, Naszálytej Zrt. Fittej tejfől 20% tejfölt és bármilyen Bio minősítésű alapanyagot.

A verseny tisztaságát mutatja, hogy a zsűri nem ismerhette meg a versenyzőket, “vakon”, csak az ételeket bírálhatták.



dr. Sölch Gellért (Emberi Erőforrások Minisztériumának, stratégiai ügyekért felelős helyettes államtitkára) hangsúlyozta, hogy a kormány kiemelt figyelmet fordít a közétkeztetésre, mindazokra, akik intézményi keretek között ingyenesen, illetve kedvezményesen étkeznek.

A helyettes államtitkár fontosnak nevezte, hogy finom és egészséges is legyen a gyerekek asztalára kerülő ebéd, ezért – tette hozzá – a ma már komoly hagyományokkal rendelkező szakácsverseny résztvevői ezen feltételek alapján alkották meg menüiket.

Az iskolai és szünidei étkeztetésre 82,5 milliárd forint áll rendelkezésre az idei költségvetésben, ami 2010-hez képest több mint háromszoros növekedés – mondta a helyettes államtitkár.

Megjegyezte: a fejlődés folyamatos a közétkeztetésben, de van még teendő, amelynek elvégzését a szombati verseny is elősegíti.

dr. Bauer Ferenc (Budapesti Kereskedelmi és Ipar Kamara főtitkárhelyettes, kamarai jogtanácsos) beszédében kitért rá, hogy milyen fontos az iparági szereplők folytonos motiválása, képzése, melyhez az ilyen versenyek is hozzájárulhatnak. Ezen felül tájékoztatta a jelenlévőket, hogy az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete júliusban írt alá egy megállapodást a BKIK-val, melyben a teljesség igénye nélkül, a közös versenyek és a Séfképzés megszervezése is szerepel, hogy az iparág és a benne tevékenykedők ezeken keresztül még hatékonyabban fejlődhessenek.

Endrédi Zsolt zsűrielnök, mesterszakács, az ar'otel Budapest konyhafőnöke kiemelte, hogy a kor igényeinek megfelelő menüsorok készültek, az ételek változatosak voltak elkészítési módjuk és a tálalás tekintetében is.

Asztalos István a szervező Egyesület elnöke, köszöntőjében elmondta:

Hatalmas tisztelet azoknak a közétkeztetőknek, akik az elmúlt időszakban <még a legszigorúbb korlátozások idején is> kitartottak, és napi munkájukkal biztosították a lakosság étkeztetését. Sajnos sokaknak kérdőjeleződött meg ebben az évben a munkája, a megélhetése, mégis a közétkeztetési szakácsverseny résztvevőinek arra is maradt kapacitása, hogy az elhalasztott versenyre újra felkészüljön. Ez pedig hatalmas elhivatottságra utal, amiért bizony tisztelet jár.





Az étellekkel kapcsolatban megjegyezte, hogy cél volt a szállang mentes tudás bővítése, a tapasztalatok által a mindennapok könnyítése. Valamint azt is szeretnék elérni, hogy <persze fontos az esztétikum is, de> elsősorban az ételek beltartalma számítson, hiszen ennek van prevenció hatása is. Az ilyen fajta realitáshoz pedig azért ragaszkodtam, mert a jövő vendége a mai gyermekekből nő ki, így az ízlésük fejlődését, tudatosságuk kialakulását szakmai szervezetként támogatnunk kell. De biztosak lehetünk benne, hogy ennek a misszióknak van egészségmegőrző hatása is.

Elmondta továbbá, hogy a minisztériumi, majd az idei évtől a kamarai együttműködés az Egyesület életében lehetőséget biztosít ahhoz, hogy tudásukkal és szakmai álláspontjukkal segítsék a döntéshozók realitását az iparág ügyeivel kapcsolatban.

A OKÉS Országos Közétkeztetési szakácsverseny szakmai zsűrijének tagjai a következők:

- Endrédi Zsolt: Zsűrielnök, Mesterszakács, az artotel konyhafőnöke
- Ács Lajos: mesterszakács, a dunabogdányi Forgó étterem konyhafőnöke
- Gyetvai György: konyhafőnök, Sashegyi étterem
- Hortobágyi Péter: szakácsinstruktor, Közétkeztetési európai bajnokság bronzérmese
- Pálvölgyi Zoltán: Konyhafőnök – Rengő Bisztró
- Varga László: Konyhafőnök – Fekete sas rendezvényház
- Zsidákovits Richárd: Executive Chef – FlyBy Steakház

Gyerek zsűri:

- Canizzo Benedetta (16 éves) az "OKÉS" szakácsverseny gyerekzsűrijének elnöke
- Pimvicska-Danyi Emma (8 éves)
- Pimvicska-Danyi Botond (11 éves)
- Gyuris Botond (11 éves)

A verseny végeredménye:

1. helyezett: Kókané Pásztor Éva , Sütő Sándorné (Vattai Tündérvilla Óvoda és Konyha),
2. helyezett: Simon András (Lifestyle Hotel Mátra – Mátraháza)
3. helyezett: Pákozdi Norbert, Szeidl Tamás (Gasztvital Zrt. Pamut konyha – Budapest, XVIII. kerület).

Junior zsűri különdíj: Finta Noémi, Harakály Mariann (Finta Rendezvényház és Étterem – Érd)

Oldalas magazin különdíj: Földesiné Dávid Ibolya, Dézsi Ferenc (Közintézmények Szolgáltató Irodája – Berettyóújfalu)

Legszébb tálalás különdíja: Simon András (Lifestyle Hotel Mátra – Mátraháza)

Leghigiénikusabb csapat különdíja: Kovács Katalin, Kovács Péter – (Katica konyhája)

Gastro Group Különdíj: Friedrich Gergő, Horváth István (Friedmann csoport – Budaörs)

Gratulálunk a versenyzőknek!



# 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 presztízsz. 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](http://www.etrendegyesulet.hu)

[info@etrendegyesulet.hu](mailto:info@etrendegyesulet.hu)



**etrendegyesulet**

SZEMTELEN



## Öreg Törkölypálinka



Egészen egyedi szőlőpárlat, amely 60 fokos változatát egy-egy korban hasonló karakter személyesít meg.

[fb.com/szemtelenofficial](https://fb.com/szemtelenofficial)

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT  
ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK  
KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZ-  
TÁST TE IS!



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:

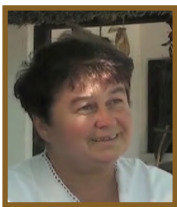
[www.oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu)

## TANULNI, TANULNI, TANULNI!

A szakács szakma az egyik, het elgondolkodni azon, hogy bármelyet folyamatosan tanulni kell. A tanulás hozzájárul a tudásunk bővüléséhez, a munkavégzés során mutatott magabiztosságunkhoz, valamint kapacitást is szabadíthat fel a szélesebb körű rálátás. Aztán a nehéz helyzetekben örömforrást is találhatunk a tanulásban, hiszen a sikerélmény javítja a közérzetünket. A tanulás, végső soron pedig a tudás hasznosságát senkinek nem kell magyaráznunk. Ezeket mindenki ismeri és tudja, mégis az emberek olyan nehezen szánják rá magukat, hogy tanuljanak, mintha csak nem az ő fejlődésüket szolgálná. Most, hogy sokan nem teljes munkaidőben, vagy teljes kapacitással dolgoznak, érdemes le-

het elgondolkodni azon, hogy bármennyire is nehéz, de miképp tudjuk megtartani szakmai motivációinkat. Sajnos nem egyszerű ez, de kell, hogy küzdeni tudjunk a kiegészítés ellen, amit a mostani nehéz helyzet akar ránk erőltetni. Küzdjünk ellene, küzdjünk a kiegészítéssel, küzdjünk a motivációvesztéssel, még akkor is, ha meglehet, hogy nem a legszebb időszak ez a vendéglátásnak. Azt tartsuk a gondolatainkban, hogy mindig az éjszaka után érkezik el a napfelkelte. Ezért is fontos, hogy készen legyünk a majdani induláskor, hogy aztán kibontakozhassunk és megmutathassuk, a nehéz időkben mit tanultunk.

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## NÖVÉNYEK A KONYHAASZTALON



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

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

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

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

Rendezné Olgi  
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

### RIGMUSOK:

*Őszi rigmusok:*

*Bárány, égen legelő.  
Jön a szél meg az eső.*

\*\*\*

*Szent Déneskor ha esik,  
Esős lesz kikeletig.*

\*\*\*

*Hoz Márton bort a gazdának,  
Vizet bőven a molnárnak.*

\*\*\*

*Szól a rigó, jaj de jó,  
érik a dió, millió!*

\*\*\*

*Kár, kár, kár,  
Elköszönt a nyár.  
Hideg őszi verőfényben  
száll az ökörnyal.*

\*\*\*

*Október ber, ber, ber,  
fázik benne az ember.  
Szőlőt csipked a dere,  
édes legyen szüretre.*

\*\*\*

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



*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

[www.jovonek.hu](http://www.jovonek.hu)

Holnap Magyarországon 30 fok lesz.

Ebből 5 Budapesten, 3 Szolnokon, 4 Tatabányán, a többin pedig a kisebb falvak osztoznak.

- Mi az abszolút szemtelenség?  
- ???  
- Törpétől megkérdezni, hogy: „Mi leszel, ha nagy leszel?”

- Hogy hívják a japán agglegényt?  
- ???

- Maradoka Magamura.



Egy elnökjelölt a választási kampányon:

- Uraim, az előző elnök négy éven keresztül hazudott és becsapta az egész országot... Adjanak nekem is egy esélyt!

Interjút készítenek a múzeumigazgatóval. A riporter azt kérdezi:

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

### A hónap vicce:

A férj vesz egy majmot, és mindig azzal szórakozik, hogy azt mondja a majomnak, hogy úgy néz ki, mint az anyósa! Meghallja ezt egyszer az anyós, és felelősségre vonja, hogy miért sértegeti őt a háta mögött? Erre a férj:  
- Félreérti anyuka, én a majmot sértegetem!

- Hogy tudod megakadályozni, hogy egy férfi szexelni akarjon veled?

- ???

- Menj hozzá feleségül.

Két szőke nő beszélget:  
- Miért van az, hogy a rockzenészek olyan gyengék az ágyban?  
- Talán mert erősítő nélkül dolgoznak?

A szőke nő pizzát rendel. Kihozza neki a futár.

A nő kifizeti, indul be a dobozzal, de utána szól a futár:

- Héééé! Hol van a borralaló?  
- De hát én nem is rendeltem bort!

- Hogy avatják fel a pezsgógyárat?

- ???

- Hozzávágna egy hajót...

Az éttermi vendégre rájön a hasmenés. Kirohan a mosdóba, de a WC foglalt, belülről egy székrekedéssel küszködő ember nyögései hallatszanak, így a vendég dörömbölni és kiáltozni kezd:  
- Engedjen be, mert mindjárt becsinálom!  
Rosszkedvű nyögés az ajtó mögül:  
- De jó magának...

# Orsolya

*Olaszrizling*  
2019



Vastag, olajos mozgás, magas beltartalmi értékekkel, érett illat- és ízjegyekkel. Igazi „Orsolya” stílus.

[www.orsolyapince.hu](http://www.orsolyapince.hu)

## Légiközlekedési és turisztikai egyesületek egységes fellépést sürgetnek az Európai Bizottságnál

Huszonöt légiközlekedési és turisztikai szervezet azonnali és személyes közbenjárást kért az Európai Bizottság elnökétől, hogy a karantén szabályok helyett egységes koronavírus-tesztelési eljárást vezessenek be.

Az Ursula von der Leyen bizottsági elnöknek kedden elküldött nyílt levélben azt írták, támogatják az elnök azon törekvését, hogy a karantén helyett európai szinten egységes szűrési programot vezessenek be, és ezzel megnyílhatnak a határok, de aggodnak amiatt, hogy ezt nem minden ország kívánja bevezetni. Ezért a bizottság elnökének azonnali, és személyes közbenjárását kérték a tagországok miniszterelnökeinél, mert álláspontjuk szerint csak a javasolt lépésekkel lehet az utazási, turisztikai piacot növekedési pályára állítani.

A nyílt levél szerint az unió GDP-jének 10 százaléka származik a turizmusból, így a térség gazdasági fejlődése is múlik a szektor teljesítményén. Hozzáadték: 27 millió európai megélhetése forog kockán, ennyi embernek ad munkát számításaik szerint az ágazat.

Az aláírók között szerepel egyebek között a Nemzetközi Légi Szállítási Szövetség (IATA), a Repülőterek Nemzetközi Tanácsa európai szervezete (ACI), az Airlines 4 Europe lobbiszervezet, az Európai Taxis Szövetség (TEA), és az Európai Turisztikai Egyesült (ETOA) is.

(MTI)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 11. 01.  
LAPZÁRTA: 2020. 10. 15.



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

