

„...és minden a helyére kerül!”



MAHALAS

magazin

PACSNI, A KEDVENC

MI CSAK TESSÜK A DOLGUNK

QUINOA PUDING

10 ÉV „NYÚVÉV”

SZAKÁCSFELVONULÁS 2020

Juhász Attila
Chef

Juhász Attila

„...az alázatos...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

11.

FOGJÁKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

*P*acsni, az elfeledett kedvenc

6.
oldal



GASZTRONAUTA

*G*asztronauta: 10 év „nyúvén”

18.
oldal

OBJEKTIV

*I*nterjú Juhász Attilával, a Hunguest Hotel Lifestyle Hotel Mátra executive chefjével

43.
oldal



*M*it gondoltok a szakácsversenyek hatásairól? - erről a témáról kérdeztük szakértőnket

36.
oldal

SZÍNES

*S*zakácsfehonulás 2020

57.
oldal

Minek az új?

Öregtarbonya

56.
oldal

Vélemény

*A*z érdeklődő fiatalok

+1
oldal



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

Köszöntő:

Hamarosan elérkezik az év utolsó hónapja, és reményeink szerint megindulnak a céges rendezvények, legalábbis valamelyest. Ami valljuk be eléggé megkérdőjelezhető és csak kívánni tudjuk, bárcsak az idén is dömping lenne belőlük. De sajnos szinte borítékolható, hogy nem így lesz. Ennek ellenére bizakodnunk kell, mit csináljunk, a mi szakmánk most ilyen. Akkor kell a forgalmat megfogni, amikor rendelkezésre áll, és most sajnos nem igazán dűskálunk benne. De lesz még jobb is, addig is javasolom, hogy olvassatok minket, olvassátok az Oldalast! Értetek dolgozunk!

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:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA
EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2020

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

Információ:

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



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR MOST FELTUDJÁNK IS!

Játék

NYERD MEG

Színházjegy 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!



PACSNI, AZ ELFELEDETT KEDVENC

2 dl tejszínben egy kis cukorral megfuttatom az élesztőt, a lisztet a dagasztó tálba szítálom, hozzáadom a 2 evőkanál olajat, a sót, a maradék cukrot, majd a felfutott élesztőt is. Nagyon alaposan kidagasztom, letakarom, és úgy kelesztem 40 percig. A tésztát ezután lisztezett felületre borítom és kinyújtom

Hozzávalók: 4 személyre

65 dkg liszt, 4,5 dl tej,

4 dkg élesztő, 2 evőkanál olaj

+ olaj a formázáshoz,

csipet só, 4 evőkanál cukor,

10 dkg hideg vaj

kb 1 cm vastagra. A vajat ráreszeltem, összehajtogattam a tésztát, majd megnyomkodtam és kézzel nyújtottam csak meg. így került rá a vaj második harmada, majd hajtogatás és újabb kézi nyújtás után az utolsó harmad. Összehajtogattam és letakarva 15-20 percet pihenni hagytam.

Mikor letelt a pihenő idő, henger alakúra sodortam, úgy hogy kb egy 6-8 cm átmérőjű legyen. Olajos kézzel csíptem belőle, amolyan rusztikus babapiskótákat kell alkotnunk.

Sütőlemezre (ezen sokkal ropogósabbra sül, mint a papíron!) vagy annak hiányában sütőpapírral bélelt tepsire helyezve, 230 fokra felmelegített sütőben kell sütni. Mielőtt a sütőbe teszem a tepsit, alaposan befújom vízzel, hogy gőz legyen a sütőben. 10-15 perc alatt pirosra sül. A spriccelést minden tepsi behelyezésekor megismétlem. A végeredmény egy fantasztikusan finom, ropogós héjú, ám belül lágy édes tészta, amit reggelire, uzsonnára egy bögre tejjel vagy kávéval jó szívvel ajánlok.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: 10 év „nyúvén”

Emlékszem még, csaknem 25 éve tapasztaltam meg először, hogy ezek a Labancok műanyag zacskóba zárnak be mindent egy nagy zörgős gép segítségével. Örültségnek tartottam! Aztán sosem romlott meg semmi. Majd a nyár közepén a legnagyobb rumlis időszakban jött egy szállítmány, tele volt extra erős vákuumtasakokkal és azokban az extra erős tasakokban extra finom készételek voltak, szép életteli hússok, decens mártásokban. 2 perc volt a felmelegítési idő. Ezen elgondolkodtam.

Aztán úgy 15 éve eljött a hazai gasztróforradalom. Mindig is forradalmár szerettem volna lenni, így hát nem is volt kérdés, hogy én is lázadok az utópista gasztronómiai szemlélet és a szabadon választott technológiai fejlődés ellen.

Kísérleteztem, tapasztaltam, megírogattam, tanultam és oktattam, modelleztem és vizsgáltattam egyre mélyebben és mélyebben merültem bele ebbe a tudományágba. Azt mondták az okosok, hogy ez a te szuvidod lecseng, mint a pengő, elmúlik, ahogy a többi divat. 10 éve úgy éreztem kezdek belefáradni a változás melletti küzdelembe, és állandóan húgy szagom volt attól, hogy a széllel szemben pisálok.

Gondoltam, ha csinálni nem tudom, majd tanítom és gyökerestül forgatom fel, majd kicsivel később meg is váltom a világot, de a sok lusta lúd disznót győzött felső és középfokon is. Persze sok-sok szépreményű növendékben nem múltak el nyomtalanul....



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

VÁKUUMTASAKOK

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



HŰTŐK / SOKKOLÓK

A Sous-Vide hőkezelés utáni gyors hűtés és hűté tárolás PROFESSZIONÁLIS eszközeit a Gasztronauta kft.-nél találja!

HŰSÉRLELŐK

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



SMOKEREK / FÜSTÖLŐK

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

SOUSVIDE
CHEF
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



Úgy éreztem ki kell szakadnom egy erősen irányított és erős egyéni érdekektől vezérelt világból és felépíteni egy saját valóságot, hittel és szeretettel, apró homokszemekből, amit majd köddel köthetek össze.

Röviden összefoglalva:

Tíz évvel ezelőtt, Győrben, megálmodtam egy vállalkozást, amely személyre szabhatja a gasztronómiai vállalkozások kereskedelmi világát.

Egy olyan céget álmodtam 40 évesen, ami komplexitást nyújt egykori kollégáim, pályatársaim, és Séf barátaim kiszolgálásával. Szerettem volna egyszerre oktató, utazó személyi tanácsadó, jó kereskedő, és ügyes szervező lenni. A könyvelést nem is akartam, 70

éves könnyvizsgáló keresztanyám vette kezelésbe. Na persze egy seggel nem lehet több lovat megülni.

Rövid időn belül a forgalom a nyolcszorosára emelkedett, a következő évben feleségem Andi is csatlakozott a vállalkozáshoz, így együtt még mindig négyszeres növekedést értünk el. A következő évben már felhagytam minden más tevékenységgel és két és fél-szeres növekedésig meg sem álltunk. Szerintem ekkor már látszott, hogy jó az irány és rövidesen tényleg kinőtük magunkat.

2018-ban még mindig sikerült megdupláz-nunk bevételeinket és 2019-ben pedig még mindig maradt bennünk + 60% növekedési tartalék.

Esküszöm, már kőkemény ez a játék, de büszkén mondhatjuk, hogy jelenleg több mint 6.000 vevőnk van és rengetegen használják 5 weboldalunkat több mint 5 országban. Ügyfeleink nagy része Magyar, de az elcsatolt területekről is visszajárnak hozzánk vásárolni, így az éves árbevételünk jelentős része már deviza, így összesen pedig a teljes árbevételünk meghaladta a 170 millió forintot 2019-ben. S ami a legjobb: egyetlen fillér külső tőkebevonás, vagy pályázati pénz nélkül sikerült mindezt elérnünk!

Fantasztikus érzés, hogy nemrég megkaptuk a megtisztelő „Megbízható cég” elismerést és kaptunk még „digitális vállalkozás díjat” is, sőt még faszkalap befektetők is szerettek volna üzletrészt vásárolni kétkezi munkánkból,.... ééééés van még valami, de most arra nem emlékszem. Emlékszem viszont azokra a köszönő és elismerő levelekre, a kedves facebook bejegyzésekre és üzenetekre, amit Ti küldtetek, arra is, amúgy amikor csúnyán kikaptunk tőletek, mert talán tényleg megérdemeltük.

Növekedünk tehát minden területen - s ezt nektek is nagyon-nagyon köszönjük!

Ezzel párhuzamosan a csapatunkat is bővült, a szolgáltatások jobbá tételére elcsábítottuk a vendéglátásból ügyes nagyobbik fiamat

Gábort és már nagyon várjuk kis tanulónk felcseperedését, a tehetséges ifjú kereskedelmi képviselő kollégának kisebbik fiamat Bálintot.

..... aztán minden megváltozott, hirtelen és visszafordíthatatlanul. 2020.Március végén írom ezt a kiegészítést, és nagy negatív változások előtt állunk. Mindenki! Remélem, mire ezt megkapod, már túl vagyunk rajta mindannyian, hogy túléljük, és hogy újra el tudjunk indulni. Sajnos erre most nem sok esélyt látok. Kihalt minden, zene se szól, nincs Beethoven, nincs Rock&Roll.

...Október vége, és befejezem ezt a levelet. TÚLÉLTÜK eddig és ezután is így tervezzük, pedig most még keményebben tombol a járvány, nehezen fizetik ki a beígért pályázati pénzeteket....de ugye a remény hal meg utoljára. Ha remény is, akkor már csak mi leszünk ketten, Ti az ügyfeleink az otthonaikban, az éttermi konyhátokon, vagy a kis Sous-Vide üzemeitekben, és mi még akkor is fogjuk majd a kezeteiket, mert együtt jöttünk és együtt is megyünk el innen.

Isten éltesen benneteket, akik kitartatok mellettünk a nehéz időkben is!

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

Professzionális vákuumcsomagoló berendezések az Ön igényeire szabva



vakumgep.hu

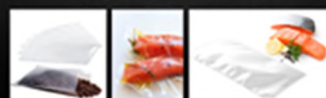
gasztronautakft.hu

Hazai gyártású és import konyhatechnológia



sousvidechef.hu

Professzionális vákuumcsomagoló anyagok kis és nagykereskedelme



vakumtasak.hu

10 évesek lettünk, ezért % kedvezményt adunk.

November 9.-én minden <nem akciós> termékre 10% kedvezményt adunk. Ahhoz, hogy ezt levonjuk a számládból a sousvidechef.hu webáruházban, csak írd a rendelésnél a megjegyzésbe, hogy:

"Boldog születésnapot kíván az Oldalás magazin"

A kedvezmény felhasználható 2020.11.09.-én 0-24 óráig leadott nem akciós termékekre és más kedvezményekkel nem vonható össze.



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 PROFESSZIONÁLIS eszközeit a Gasztronauta kft.-nél találja!

HÚSÉRLELŐK

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

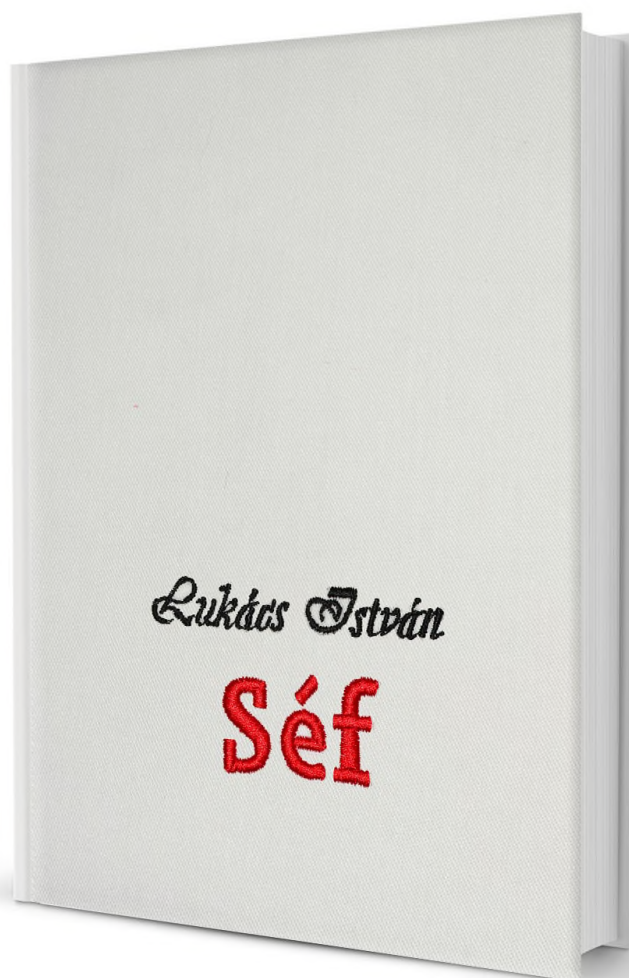


SMOKEREK / FÜSTÖLŐK

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

**SOUS-VIDE
CHEF**
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



BONDUELLE & FORNETTI - SÉFKLUB WORKSHOP

Gyűlésünkön megismerhetitek az Bonduelle termékeit (Banquet zöldségkeverék, Édesburgonya püré, Zöldség burger), melyeket nagykonyhák, professzionális konyhák számára fejlesztettek ki. Legújabb termékeik megoldást jelenthetnek a professzionális konyhák költséghatékonyságára is.

Ezen felül bemutatkoznak a Fornetti termékei is. A Fornetti márkanév és a Fornetti termékek közismertek és kedveltek nemcsak Magyarországon, hanem valamennyi országban, ahol jelen van. Termékeit napról napra közel 1 millió ember fogyasztja.

Termékeik sokféleségének köszönhetően, a gasztronómiába és különféle rendezvényekre is könnyedén beilleszthetők, de termékeiket az egészségtudatosság irányába is folyamatosan fejlesztik, ráadásul az ízük is remek, így minden új vendégigénynek megfelelnek.

Ha felkeltettük a kíváncsiságod és ennél többet szeretnél megtudni a termékekről, akkor nincs más dolgod, mint eljönni a gyűlésünkre, ahol 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. november 2. 15:30 óra



A MAGUNK MÓDJÁN, DE TESSZÜK TOVÁBB A DOLGUNKAT.

Néhány hónappal ezelőtt még csak egy kósza ötlet volt, hogy a 2020-as évben a Nemzeti összetartozás témában hirdessük meg a Magyarország étele 2020 szakácsversenyt. Aztán elkészült a versenykiírás, majd meghirdetésre is került. Akkoriban még mi magunk is bizonytalanok voltunk, hogy vajon sikerül-e megszólítanunk a határon túliakat, vagy sem. Végül az igen győzött, ugyanis volt nevezőnk Vajdaságból, Kárpátaljáról, Erdélyből és Felvidékről egyaránt, tehát szinte a teljes Kárpát-medence megjelent a versenyen.

Bevallom nem is sejtettük, hogy mit tettünk, milyen jelentőségű dologba fogtunk, arra csak a versenyhez közeledve jöttünk rá. De akkor sem ment minden zökkenőmentesen.

Amikor kezdett látszani, hogy a harmadszorra megszervezett verseny már megrendezésre kerül, akkor újabb problémával szembesültünk, ugyanis a Covid miatti szigorítások okán, a határátlépések korlátozásával kérdésessé vált, hogy a külhoni versenyzők el tudnak-e jönni? Ekkor kértük a Külgazdasági és Külügyminisztérium segítségét, akik első szóra segítő kezet nyújtottak, így ez az akadály is megoldódott.





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!

Majd jött az újabb gikszer, mégpedig a zsűriben és az iskolában is covid gyanúval kellett szembesülnünk. Mindkét esetben megoldódott a dolog és a versenyt, mivel gyakorlatilag egy steril intézményt vehettünk át, a probléma csak a legkisebb mértékben befolyásolta.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Majd eljött a verseny időpontja, és érkeztek a versenyzők, a zsűrik, a segítők hada, ekkor már kezdett az egésznek egy megmagyarázhatatlan hangulata lenni. Majd megjöttek a kiállítók, bográcsba került a kunszentmiklósi birka, és be lett lakva szinte minden terület, végül elkezdődött a verseny.

A harmadik alkalommal megrendezésre kerülő verseny úgy érzem kezdi kiforrni magát. A csapatok, azok hozott ételei, a segítők, a zsűri és az egésznek a miliője, egyre inkább kezd arra hasonlítani, amit pár éve megcéloltunk. Persze mi az első években is ezt akartuk, de jó magyar szokás szerint akkoriban kaptunk hideget, meleget a francia konyha szerelmeseitől, pedig mi akkor is azt hoztuk fel mentségünkre, hogy az még csak az első verseny volt. Általános igazság, hogy mielőtt véleményt nyilvánítanánk valamiről/bármiről, előbb várjuk már meg, hogy miről is akar az majd szólni? Nem így lett, kaptuk a kövezést, amit mi is tudtunk, hogy azokat nem éppen építő szándékkal igyekeztek ránk zúdítani. Sajnos már akkor látszott, hogy a mi legnagyobb bűnünk, hogy vagyunk és működünk, ennek pedig nem mindenki örült akkoriban... Sőt, még azt is írásba adták, hogy a Magyarország étele programunk károsnak ítéltetett a részükről, amit azért sem értettünk, mert mégiscsak Magyar földön járunk, így nem igazán értettük, hogy kinek van ezzel és mi baja?

De ez akkor sem, és most sem a mi problémánk, így ennél többet kár lenne foglalkozunk vele, mégis a tisztánlátás végett szükségesnek éreztem erre visszakanyarodni. Ugyanis a verseny még ma sem teljesen olyan, mint amit elképzeltünk, de már egyre

inkább kezd arra hasonlítani, amit szeretnénk, és hát valljuk be piaci alapról gazdálkodva így is hatalmas dolog egy ilyen összehozni. Ezért sem volt túl elegáns a másik oldalról az eddig tapasztalható kritika.

Azt azonban sajnálom egy kicsit, hogy a korábbi kritikusaink nem képesek belátni, hogy ennek bizony innentől helye lesz a gasztronómiában. Ahogy azt sem képesek látni, hogy a mi utunk nem keresztezi az övét, ezért sosem fogja az egyik kiszorítani a másikat megszerzett helyéről. Egyszerűen egészen más a kettő, az egyik globalista szemléletű, míg a másik patrióta. Ezért sem lehet összevetni azokat.

A mi mostani versenyünkön nagyon jó volt ott lenni, megélni az összetartozás érzését, itt nem egymás túllicitálása és egymással szembeni színjáték volt a domináns, hanem a szakmaiság. Sokan, akik korábban még a híresztelések alapján óvatosan kezelték a munkánkat, most egyenesben láthatták, érezhették, hogy mire is mondták sokan azt, hogy „nem ez a helyes út”. Úgy érzem, aki vette a fáradságot, hogy betekintést nyerjen a munkásságunkba, és ott volt, annak ezt úgy sem kell magyaráznunk. Ő már érzi ezt anélkül is, hogy bármit mondanunk kellene neki. Ez pedig hatalmas dolog.

Ahogy az is, ha egy ötletet <a gyakorlati kivitelezésig önszerveződéssel, és ami a teljesítményt még felértékeli>, piaci alapon megvalósít valaki, legyen az bármi is, arra úgy érzem büszke lehet. Így mi is azok vagyunk a sajátunkra.



De az örömünk még annak ellenére sem lehet teljes, hogy öt országot megmozdítva, sikerrel zárult a Magyarország étele 2020 szakácsversenyünk, hiszen még a versenyzőink sem kaphatták meg a teljes elismerést, ugyanis a munkájuk elismerésének számító sajtó és egyéb megjelenések korlátozva voltak. Vannak, akik még ma is görcsösen ragaszkodnak abba az elefántcsonttoronyba, amit az évek alatt a szakmától szereztek. Kicsit olyan helyzet ez, mint a Gyalog galoppban a Fekete lovag, akinek már se keze, se lába, de büszkén hajtogatja: „egyezzünk ki döntetlenben”. Ahhoz hasonlóan, épp úgy örökérvényű dolog ez is...

Sokan vagyunk a gasztronómiában, és szerencsére másképp gondolkodunk a világról, annak működéséről. Mi „patriótagondolkodásúak”, abban bízunk <bármekkora jövő is álljon előttünk>, hogy sosem válunk olyanná, mint amilyenekkel nekünk szembesülni kellett, nekünk bőven elég, ha sikert-sikerre halmozunk, az úgyszólván fényes jövőt biztosít a szakmaiságunknak. Ahogy a csatlakozni kívánóknak is mindig lesz helye közöttünk, a hitelességünket és alázatunkat pedig meg kívánjuk, még hosszú távon is őrizni. Ha más miatt nem, az életkorunk végett ez a jövő...

Addig is a magunk módján, de tesszük tovább a dolgunkat.

Asztalos István
Főszerkesztő



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

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet



Juhász Attila

„az alázatos”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni, aki korábbi versenyzői múltja ellenére, csendben, visszahúzódóan tevékenykedik, mégis nagy gondot fordít az utánpótlásnevelésre. Fontos számára, hogy a fiatalabbakat motiválja, ahogy az is, hogy a szakmának milyen lesz a jövője. Ő nem más, mint Juhász Attila, a Hunguest Hotel Lifestyle Hotel Mátra executive chefje. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Juhász Attila

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1967-ben, Egerben születtem és jelenleg is ott élek. Sőt a tanulóéveimet is ott töltöttem, mégpedig az egri kereskedelmi és vendéglátóipari iskolában. Ez elég jó sulinak számított akkoriban.

Nős vagyok, van egy huszonnégy éves lányom, aki egyetemet végzett és humán erőforrások területén tevékenykedik. Az idei év tavaszáig a feleségem is szállodás volt.

■ MERRE VOLT A GYAKORLATI HELYED?

Egerben volt, a Unicornis Hotelben, Herczeg József séf úr kezei alatt. Akkoriban az volt az egyik legjobb képzőhely, így nagyon örülök, hogy én is onnan indulhattam.

Mi még három nap iskola, három nap

munka felosztásban dolgoztunk. Nagyon jó képzésünk és jó mestereink is voltak akkoriban.

■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Herczeg József volt a séfem, valamint Szakállas Misi bácsi volt az iskolai szakoktatónk, aki szintén egy nagyon jó szakembernek számított. De nem is biztos, hogy csak az én mestereimnek hívnám őket, hiszen a környékünkön mindenkit ők tanítottak. Nem is volt nagyon más lehetősége annak, aki ezt a pályát szerette volna választani. Sőt nem is képezték annyi szakembert, mint manapság, ennek ellenére sokkal többen jelentek meg a munkaerőpiacon. Még a gyengébb képességű szakemberek is valahogy megállták a helyüket.

■ MI MOTIVÁLT, HOGY EZT A PÁLYÁT VÁLASZD?

A szüleim mesteremberek voltak, és egy távoli rokon kivételével nem volt senki a családban, aki a vendéglátással foglalkozott volna, így bevallom ez véletlenül jött. Ráadásul az iskolai eredményeim sem voltak a legfényesebbek, hogy főiskolára, vagy egyetemre mehessek, így végül szakács lettem.

■ MERRE TOVÁBB?

Abban az időben még a szocialista éra jellegzetességei voltak tapasztalhatók. Az akkori helyek egykaptafára készültek és nagy kiugrási lehetőséget sem rejtettek magukban. Abban az időben főleg a gebines helyek voltak jellemzők. Az ember csak tette a dolgát és próbálta a tőle elvárható legjobbat nyújtani. Majd jött a katonaság, ami szintén nem tartogatott nagy kihívásokat.

■ MELYIK VOLT AZ ELSŐ HELY, AMIT KOMOLY KIHÍVÁSKÉNT ÉLTÉL MEG?

A rendszerváltás után, 1994-ben, az akkori egri Flórának az igazgatója, név szerint Pető Béla keresett meg, hogy szeretne egy jó konyhát csinálni és ehhez neki egy jó séf kellene. Így kerültem oda vezetőnek, és gyakorlatilag az volt az első olyan hely, amit kihívásnak éltem meg. Hozzá tartozik a dologhoz, hogy Pető Úr a mentorommá is vált, hiszen igyekezett az utamat is egyengetni, mégpedig megismertetett olyan séfekkel, akik a szakmánk akkori nagyjai voltak. Így ismerkedtem meg például Kalla Kálmánnal, vagy Lukács Istvánnal, akikhez időnként fel is járhattam Pestre főzőcskézni, az ilyen alkalmakkor pedig rengeteget láttam, tapasztaltam, hogy mi is az a szakmaiság.

Képünkön: Juhász Attila



■ **ABBAN AZ IDŐBEN JELLEMZŐBB VOLT, HOGY VALAKI MENTOR SZEREPET TÖLTÖTT BE EGY FITALABB KOLLÉGA ÉLETÉBEN. MIT GONDOLSZ, EZ MA MÁR MIÉRT CSAK ELVÉTVÉ TAPASZTALHATÓ?**

Valahogy akkoriban szorosabb, emberibb kapcsolatot tartottak a kollégák egymással. Elismerték a szakmai teljesítményt és nem csak mesterségesen felépített emberek alkották a közösségeket, sokkal inkább a gyakorló, sőt, sokszor a háttérben tevékenykedő kiváló szakemberek. Nagy különbséget látok az értékrendek területén, amit érdemes lenne a szakmában tevékenykedőknek is újraértékelni, hogy melyik hová vezet.

„...A KOLLÉGÁK LEGTÖBBSZÖR, HA EGY JÓ ÉTELT MEG TUDTAK FŐZNI, AKKOR MÁR KÉPESEK TÚLÉRTÉKELNI ÖNMAGUKAT ÉS EMIATT FEJÜKBE IS SZÁLL A DICSŐSÉG. AZTÁN, HA AZT AZ ÉTELT ÚJRA EL KELLENE KÉSZÍTENI, MAJD ÚJRA-ÉS ÚJRA, AKKOR MÁR KEZDŐDNEK A BAJOK...”

■ **A MENTORÁLÁS MEGHATÁROZTA A JÖVŐDET?**

Abszolút. Olyan információkhoz juthattam hozzá, amit nem, vagy csak nagyon nehezen lehetett volna megszerezni, sőt nagyon sok esetben olyan helyekre is eljuthattam így, ahová csak nagyon keveseknek sikerült. Ez pedig egyértelműen hatással volt a későbbi pályámra is.

■ **MILYEN VOLT A RÉGI ÖREGKEL A MUNKA?**

Nagyon szigorúak voltak, sokszor letoltak minket, de mégis ami jó volt a munkánkban, azt a mondat közepén elismerték, hogy bizony ez egész jó lett. Persze csak óvatosan dicsérték, de észre lehetett venni a sorok között az elismerést is. Munka közben pedig mindig ment a sztorizgatás, ezek nagyon emlékezetes pillanatok, amikre hatalmas élménnyel

tekintek vissza és örülök, hogy ismerhettem őket.

■ **MA MIÉRT NEM LEHET ILYEN ÉPÍTŐ SZAKMAI KAPCSOLATOT ÉPÍTENI A SZAKMÁBAN?**

Ennek szerintem a féltékenység az oka, az emberek a megszerzett tudást inkább titkolják, nem

szívesen adják tovább. Régen is volt valamilyen szintű féltékenység, de szerintem most jobban bezárkóztak ilyen téren az emberek. Pedig Joël Robuchon is azt vallotta:

„Miért titkolnám el? Ha átadok egy receptet, írok helyette tízet”.

Valahol én is ezen a véleményen vagyok, azért is igyekszem Simon András útját egyengetni, hiszen az ő sikere, az én sikeremmé is válik.

■ VERSENYEKEN IS MEGMÉRETTE MAGAD?

Igen, akkoriban még voltak különböző magyarországi versenyek, a Pető Béla pedig mondta, hogy ezen, vagy azon most el kell indulnom, és meg kell magamat méretnem. Mindig mondta, hogy tanulni, fejlődni kell, ehhez pedig jók az ilyenek. Bevallom először nem igazán jöttek az eredmények, de aztán előbb utóbb szép sorban megtanultam az akkori trendeket, hogy miként kell

egy versenyre felkészülni, mire kell nagyon figyelni, sőt valahol magamat is egy kicsit jobban megismertem, végül is egy szakmai fejlődésen mentem keresztül.

■ MIRE VAGY BÜSZKE AZOKBÓL AZ IDŐKBŐL?

Akkoriban még a Szakácsok és cukrászok szövetsége volt az egyetlen, amelyik működött, így nekem is ők állították ki a Mesterleveletem. Erre azért vagyok nagyon büszke és a mai napig büszkén mutogatom, mert Kalla és Madarász Úr írta alá. Azt gondolom, ez sokat elárul annak szintjéről. Azóta már megcsináltam a hivatalos kamarai mestervizsgát is, mert ebből volt némi probléma, hogy nem mindegyiket ismerik el, de szerencsére nekem az is megvan.

■ MELYIK AZ ÉRTÉKESEBB?

Nekem mindkettő értékes. Igaz, az első, talán nagyobb fejlődést adott, mivel mikor meghívtak a Mestervacsorára, ahová hideg-



konyhai termékekkel kellett készülnünk, igen ám, de ebben nekem nem igazán volt gyakorlatom. Így Pető Béla igazgató elküldött a Mátyás Rudi bácsihoz, valamint Kandik Feri bácsihoz, akik ebben meghatározóak voltak. Velük tréningeztünk és tőlük szippantottam fel azt a tudást, ami elég volt ahhoz, hogy tisztességesen helyt állva megkapjam a mesteri címet.

■ AZTÁN NEMZETKÖZI VERSENYEN IS RÉSZT VETTÉL.

Igen. 1995-ben a Hunguest-nél volt egy szállodák közötti verseny, amit huszonkét nevező közül sikerült megnyernem, ami azzal is járt, hogy kvalifikáltam magam a 1996-os berlini Olimpiára és ott részt vehettem, mint egyéni kiállító. Ez akkoriban még így ment, eredményhez kötötték a részvételt. Akkor egyébként egy diplomával távoztam, de úgy érzem megdolgoztam érte.

■ INNENTŐL VÁLTÁL VERSENYZŐVÉ?

Nagyjából ebben az időben kezdett a Hunguest Hotels elindulni az útján, és ekkor kezdett el igazi szállodalánccá válni. Így fontos lett számára a fejlődési folyamatok menedzselése, ezért pedig létrehozott egy saját csapatot, egy „séfklubbot” gyakorlatilag, ami olyan személyekből állt, mint Kocsonya Kálmán, Prohászka Béla, Németh László, Körössy Kálmán, Kovács Tibor... Ez egy nagyon jó kis keret lett, és szép lassan elkezdtünk aratni. Mindenféle világversenyen szereztünk aranyakat,





„HA MOST DOLGOZÓT KELLENE FELVENNÜNK, AKKOR LEHET, UGYANÚGY BAJBAN LENNÉNK, HISZEN A JÓ SZAKEMBEREKBŐL MA IS HIÁNY VAN.”

ezüstöket, bronzokat. Ezzel pedig a cég is jól járt, hiszen ezeket saját sikerként könyvelhette el. Egyszer még a nemzeti válogatott szerepét is betöltöttük. Ez 2002-ben volt Luxemburgban, egy ezüst és egy bronzéremmel tértünk haza.

■ MÉGIS VÁLTOTTÁL.

Így igaz, bár nagyon jó barátságok kötődtek, és nagyon sokat fejlődtünk, de 2008-ban mégis úgy döntöttem, hogy a Hunguest hotels-t egy kicsit hátrébb helyezem és váltok. Ekkor kerültem a zsórifürdői, Balneo Hotel Zsóriba, ahol tíz évig voltam a konyhafőnök. Ez egy négycsillagos száz-harminc szobás szálloda, és nagyon jól éreztem ott magam. 2018-ban aztán mégis visszajöttem a Hunguest hotelshez.

■ MILYEN VOLT EZT MEGÉLNI?

2018-ban Galyatetőre kerültem vissza és azzal találtam szemben magam, hogy van mit tenni, hiszen új csapatot kellett építeni, újra kellett teremteni a vendéglátást, újra kellett szervezni mindent, hogy az ellaposodott, közepeszerű színtről kimozduljunk. Büszke is vagyok rá, hogy mikor tavasszal a Covid miatti korlátozások miatt bezártunk, addigra egy jól működő vendéglátást tudtunk felépíteni, aminek hatására jók voltak a vendég visszajelzések.

■ MÉGIS MARADTÁL SZÁLLODALÁNCON BELÜL.

Igen, a szállodák tavaszi bezárása, majd újranyitása az én utamat is átrendezte, ugyanis Galya-tető jelenleg felújítás alatt áll, ezért a Lifestyle Hotel Mátrába kerültem, séfhelyettesnek, és amikor a séf úgy döntött, hogy más utat választ magának, akkor léptettek elő az ő megüresedett helyére. Azóta ezt a pozíciót töltöm be és újra kihívásnak élem meg, hogy jó vendéglátást építsünk. Egyébként sokkal jobban szeretem a szállodák miliójét, teljesen más, mint a kereskedelmi vendéglátás. Hozzám ez áll közelebb.

■ MI MOTIVÁL?

Szakemberként ma már egyre több szállodának, így számomra is fontos, hogy olyan minőségi vendéglátást építsünk, melyben a helyi értékek mellett a szakmai felkészültségünket is bemutatgatjuk. Ma már igény van a minőségre és egyre többen kívánunk a minőségi vendéglátással kitűnni a tömegből.

■ MENNYIRE KÖVETED A KONKURENCIÁT?

Kell figyelni őket. Én is szívesen járok más helyekre és ott mindig figyelem a kínálatot, az új ötleteket, hogy mit tudnánk mi is azokból honosítani. Mivel örült ütemben fejlődik a szakmánk, így ezt figyelemmel kell kísérni.



■ MIT GONDOLSZ A MAI SZAKEMBEREKRŐL?

Minden helyen vannak olyanok, akik odavalók, de sokszor látni olyat is, akiről kijelenthető, hogy nem a megfelelő helyen vannak. Ezt a szakmát nem lehet csak a pénzért csinálni, ehhez kell a lélek is. Sajnos sok olyan kolléga van, aki csak a pénzért jár dolgozni.

Sokan ma már el vannak ájulva, hogy Angliában, meg itt-ott dolgoztak külföldön, mégis a főzés a legtöbb esetben problémát okoz. Mert lehet, hogy dolgozott valaki jó helyeken, de az is lehet, hogy a feladata mindösszesen annyi volt, hogy a zacskóból tegye a húst a serpenyőbe és süsse körül. Ezért szoktam én letesztelni, hogy valaki, aki a konyhámba lép, tud-e főzni, minden más csak azután következhet.

■ MENNYIRE HÍVOGATÓ EZ A SZAKMA?

A Konyhafőnök és hasonló műsorokon nevelkedett szakácsok, sajnos félre vannak vezetve, mert nem az a szakma, amit a Tv-ben látnak, amit ott bemutatnak. Ennek ellenére sokat lehet belőlük tanulni, de attól még nem az a szakma. Míg a szakácsnak jelentkezőket az ott látottak motiválják, ők is tetovált, laza séfek akarnak lenni, addig nem sokan jelennek meg a munkaerőpiacon.

■ MIKOR VOLT KÖNNYEBB SÉFNEK LENNI, RÉGEBBEN, VAGY MA?

Régebben a szakácsok olyan közösséget alkottak a konyhákban, ahol pár szóban elég volt meghatározni, mi is a feladat és nagy valószínűséggel a feladat

el lett végezve, és az étel jó lett. Ma már ez nem ilyen egyszerű. Tisztelet a kivételnek, de ma már ez sokkal szájbarágósan megy.

Korábban a séfek is sokkal inkább összejártak, mint manapság. Voltak közösségek, akik ugyanazokkal a problémákkal szembesültek, így együtt keresték a megoldásokat is azokra. Ez a munka pedig még inkább összekovácsolta őket.



■ A JÓ MINŐSÉGŰ ALAPANYAGOK MENNYIRE BESZEREZHETŐK?

Ugye mi a Mátrában vagyunk, ezért igyekszem a helyi alapanyagokat és a helyi receptúrákat is bemutatni a közönségünknek, akik erre nyitottak, sőt keresik azokat. A szálloda jellegéből adódóan az egészségre van kihegyezve, amibe jól illeszkednek a helyi, jó minőségű alapanyagok, ezért egyre inkább kutatjuk őket. Aztán a klasszikus receptúrákkal, elkészítési szokásokkal pedig a palóc jelleget kívánjuk prezentálni, meghagyva annak tradicionális jellegét.

■ A TÁPLÁLÉKÉRZÉKENYSÉG MENNYIRE VAN JELEN A HÁZBAN?

Nehéz, sőt egyre nehezebb ezt séfként lekövetni. Sajnos egyre növekvő a tendencia. Persze igyekszünk mindenkit a legjobb tudásunk szerint kiszolgálni, alkalmazkodva az egyre növekvő és sokszínű igényhez, de sajnos azt látom, hogy ez megköti a kezünket és sokszor pont az étel értékeit veszítjük el általa.

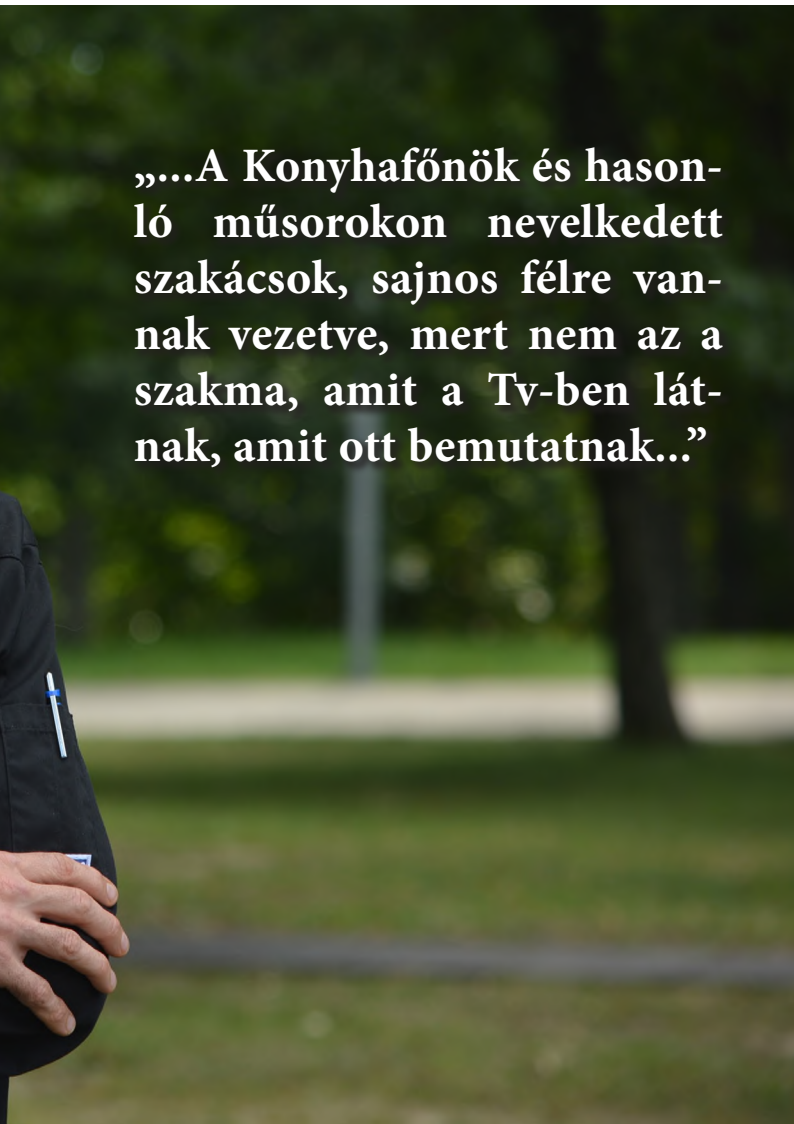
■ TANULÓITOK VANNAK?

Vannak. Sokan szerencsére jó kilátással bírnak, ugyanis érdeklődők, és szakmai tehetségük is megvan, azonban sajnos nagyon sok olyan is van, akinek a képzése teljesen felesleges, hiszen soha nem lesz belőle jó szakember.

Volt szerencsém többször is szakmunkásvizsgákon elnökként részt venni, és bevallom sokszor megdöbbentem, amiket ott láttam, akár a gyakorlati, akár az elméleti részeiről volt szó.

■ MILYEN JÖVŐJE LESZ ÍGY A SZAKMÁNAK?

Nem tudom előre megmondani, de szép nem. Mindenképpen az lenne a cél, hogy valami kiválasztást be kellene vezetni és kiszűrni azokat, akik nem alkalmasak a szakma nehézségeinek



„...A Konyhafőnök és hasonló műsorokon nevelkedett szakácsok, sajnos félre vannak vezetve, mert nem az a szakma, amit a Tv-ben látnak, amit ott bemutatnak...”

elviseléséhez. Muszáj, hogy aki ezt a pályát választja, jó állóképességgel rendelkezzen, valamint, hogy a stressztűrő képességüknek is magasnak kell lenni.

■ A COVID HELYZET HOGY ÉRINTETT TÉGED?

A Covid előtt átbillent a szakma, és már majdnem a dolgozó diktálta a feltételeket, hogy mit hajlandó megcsinálni és mit nem. Azt veszem észre, hogy a kollegák ebben most változtattak, sokkal alázatosabbak-, és jobb csapatjátékosok lettek.

■ A MUNKAERŐHIÁNY NŐTT, VAGY CSÖKKENT?

Ha most dolgozót kellene felvennünk, akkor lehet, ugyanúgy bajban lennénk, hiszen a jó szakemberekből ma is hiány van. De hangsúlyozom a kollégák hozzáállása, pozitív irányba változott.

■ MILYEN A MÁTRÁBAN DOLGOZIK?

Nagyon jó. Tiszta a levegő. A vadakkal ugyan munkába jövet és menet vigyázni kell, mert hajlamosak a kocsira elugrani, de nagyon megszerettem az évek alatt ezt a területet.

■ SOSEM VÁGYTÁL A MASZEKVILÁGBA?

Volt idő, amikor kipróbáltam azt is, de valahogy távol áll tőlem. Azon viszont már gondolkodtam, hogy mi lesz, ha hátrébb kell lépnem, és arra jutottam, vagy valami cég üzletkötőjeként, vagy tanárként helyezkednék el. Az biztos, hogy szakmán belül, de valami más pozícióban folytatnám.

■ MEDDIG LEHET EZT A SZAKMÁT ŪZNI?

Nem tudom, ez egy jó kérdés. Szerintem sokáig, de ehhez kell, hogy mind mentálisan, mind fizikálisan erősek maradjunk, amihez pedig elengedhetetlen a feltöltődés. Ezért nem iszom alkoholt, valamint sokat futok.



„...valami kiválasztást be kellene vezetni és kiszűrni azokat, akik nem alkalmasak a szakma nehézségeinek elviseléséhez. Muszáj, hogy aki ezt a pályát választja, jó állóképességgel rendelkezzen, valamint, hogy a stressztűrő képességüknek is magasnak kell lenni...”



■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Mivel én is túl vagyok terhelve, így csak felületes információim van róluk. Persze látom a szakma történéseit, de olyan nagy dolgokat nem látok, ezért mindenképpen örülnék, ha ezen a téren erősödés lenne tapasztalható.

■ A MI VERSENYÜNKÖN INDULT A TE HELYETTESED. MIT TAPASZTALTÁL A VERSENYEKKEL KAPCSOLATBAN?

Szükség volt rájuk, mivel meglehetősen kevesen vannak ilyen szakácsversenyek szinte már nincs is az országban. Ezért is örültem, mikor ez elindult. Egy-egy ilyen sokkal jobban odafigyel az ember magára, ezáltal megismeri a hibáit és erősségeit egyben. Sokkal minőség tudatosabbá válik, precízebb, alázatosabb, fegyelmezettebb lesz.

■ APROPÓ ALÁZAT. VAN MÉG OLYAN A SZAKMÁBAN?

Sajnos ez kihalófélben lévő tulajdonság. A kollégák legtöbbször, ha egy jó ételt meg tudtak főzni, akkor már képesek túlértékelni önmagukat és emiatt fejükbe is száll a dicsőség. Aztán, ha azt az ételt újra el kellene készíteni, majd újra-és újra, akkor már kezdődnek a bajok. A versenyekre való felkészülés éppen erre vezet rá, hiszen ott szembesülhetünk azzal is, hogy az étel, amit mi tökéletesnek gondoltunk, az más szakemberek szerint lehet nem is annyira jó. Vagy miként lesz egy étel azáltal, hogy hónapokig készítem olyan tökéletes, amivel büszkén kiállhatok a nyilvánosság elé és megmérhetem magam. Végülis erről szól a versenyzés és ez teremt alázatot. Majd jön a felismerés, hogy mit tettem másképp a verseny során, aztán szép lassan azt elkezdem a mindennapok részévé tenni. Ez teszi más emberré a versenyen indulókat.

■ MILYEN JÖVŐKÉPED VAN?

Ez most egy jó kérdés, főleg a Covid miatt. Bevallom sok minden megfordult az én fejemben is, mert bizony voltak kilátástalan órák, meg napok. De aztán arra jutottam, hogy amíg bírom cérnával, addig séfként igyekszem tevékenykedni, hiszen ehhez értek. Ugyanakkor ehhez az is kell, hogy az ember ne csak a múltban éljen, hanem időnként meg is tudjon újulni és az állandó fejlődés motiválja.

■ TUDSZ TANULNI A FIATALOKTÓL?

Tudok, és nem is szégyenlek. A Simon Banditól is sok új dolgot láttam már, de nem csak tőle, másoktól is szívesen tanulok.

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLEGÁKNAK?

Sokan hirtelen akarnak hatalmas karriert, hirtelen akarnak nagy lépésekkel előre lépkedni. Kopcsik Lajos mondta egyszer, hogy „A sikerért vért kell pisilni!” Ezt sokan nem veszik tudomásul. Pedig ebben a szakmában nagyon sokat kell szenvedni ahhoz, hogy valaki nagy sikereket érhessen el.





■ MIRE EMLÉKEZNÉL ÖNMAGADDAL KAPCSOLATBAN A LEGSZÍVESEBBEN?

Jó lenne, ha én lehetnék az ember, aki megtalálta azt, amit csinálni akart. Nagyon nehéz, de a legjobb dolog, ha megtalálsz azt, amit csinálni akarsz. Nem tudom, hogy én megtaláltam-e, mindenesetre nagyon szeretem azt, amit csinálok.

■ MILYEN JÖVŐT KÍVÁNSZ MAGADNAK?

Nyugodtat. Igazából azt szeretném, hogy kiszámítható munkám legyen, ami elviselhető mértékben terhel le, és amiért tisztességes fizetést kaphatok. Tulajdonképpen, ha ez megvan, akkor a többi hozzáigazítom.

Én pedig ezúton köszönöm a beszélgetést és kívánom, hogy maradj ilyen alázatos, valamint, hogy minden jövőbeli terved megvalósulhasson és még jó sokáig nevelhesd az utódokat a szakmában. ez úgy gondolom közös érdekünk.

AI

Nem mindegy, hogy Halloween- vagy sütőtök

Október végén nagy hagyománya van a sütőtökfogyasztásnak, és a tökfáragás is népszerű. A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara felhívja mindenki figyelmét arra, hogy körültekintően vásároljon, illetve egyen tököt. Ugyanis míg a sütőtökök finom csemegék, a díszítőök kis mennyiségben is komoly rosszullétet okozhatnak.

A köznyelvben „sütőtöknek” hívott kabakosok az úgynevezett téli tökök: ezeket biológiai érettségükben szedik le (vagyis a bennük levő magok szaporításra alkalmasak). Magyarországon – a területalapú támogatási adatok szerint – mintegy 1800 hektáron termesztenek sütőtököt. Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a legnagyobb a termőterület (közel 600 hektár), de Csongrád-Csanád, Bács-Kiskun, Borsod-Abaúj-Zemplén megyében is 200 hektár fölött van. Az egyik híres, elterjedt hazai fajta a Nagydobosi, illetve jellemző még a Kiszombori, az Óvári hengeres és az Orange (sonkatök).

Az import elhanyagolható, ezer tonna alatt volt az elmúlt években. Hazánkban a sütőtökfogyasztás mennyisége évről évre lassan, de biztosan növekszik, és az őszi-téli hónapokra koncentrálódik. A sütőtök íze édes, textúrája kellemes. Formája és színe nagyon sokféle, lehet narancssárga és kerek, de akár hosszúka vagy szögletes, kékes, zöld, szürke, fehér héjú. Beltartalmi értékét a nagy karotintartalom, C-vitamin-tartalom, a magas kalcium- és foszfortartalom adja, valamint magas a szénhidrát-tartalma. Ha szeletben vesszük, figyelni kell arra, hogy a húsa szép egységes narancsos színű legyen. Egészen vásárolva pedig ügyeljünk arra, hogy meglegyen a kocsánya. A felszeletelt sütőtököt tárolhatjuk a hűtő zöldséges rekeszében, fóliába csomagolva, de csak rövid ideig. Fogyaszthatjuk például sütvé, krémlevesként, ivóléként, valamint a kicsik bébiételként; húсок mellé, párolva kiváló köret.

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!*

Kötelező maszk a vendéglátásban

November 2-ától a járvány elleni hatékonyabb védekezés érdekében szigorúbb szabályok lépnek életbe a maszkviseléssel kapcsolatban.

A változás elsősorban azokat érinti, akik étteremben, vagy olyan üzletben étkeznek, amely elsődlegesen nem vendéglátással foglalkozik (például egy hentesüzlet, ahol lehet sült kolbászt enni), de alkalmazhatóak az új szabályok egy stadion büférére is.



Az étteremben most már nem csak az ott dolgozóknak, hanem az ott étkezőknek is kötelező a maszkviselés amíg az asztalukhoz mennek, vagy amennyiben asztaluktól felállnak (pl.: mosdóba mennek, vagy a pulthoz). Az olyan üzletekben, amelyek elsődlegesen nem vendéglátással foglalkoznak is kötelező a maszkviselés, kivéve azt az időtartamot, amíg a vásárló az ételt/italt elfogyasztja.

Szigorúbb szabályok vonatkoznak a szórakozóhelyekre, koncertekre, amennyiben nyilvános zenés-táncos rendezvényt szerveznek. Ebben az esetben ugyanis folyamatosan kötelező a maszkot viselni minden olyan helyiségben, ahol nem történik étel/ital kiszolgálás. Azokban a helyiségekben pedig, ahol étel/ital kiszolgálás történik szintén a kötelező a maszkviseléssel a jogalkotó csak az étel/ital elfogyasztásának időtartamára tekint el.

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

Több mint 56.000
oldalmegtekintés havonta!



Az az állampolgár, aki ezeket a szabályokat megszegi, szabálysértést valósít meg. Az üzemeltető, aki nem tesz meg mindent a szabályozás betartására (azaz nem hívja fel a szabályszeget a jogellenes magatartás megszüntetésére és kísérli meg kivéztetni) akár az üzlet, szórakozóhely, étterem bezárásával is sújtható. Az ellenőrzéseket pedig kereskedelmi hatóságként a rendőrség is elvégezheti.

Kormány.hu.OPH/Pixabay



Szakácsfelvonulás 2020

2020. október 27-én rendezte meg, az immáron hagyományosnak mondható Szakácsfelvonulását az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete. A felvonulás célja, hogy népszerűsítse a Magyarország étele szakácsversenyt és a programba való csatlakozás lehetőségét, mely október 10-étől vált nyitottá.

2020. október 10-én került megrendezésre a Magyarország étele 2020. élőlőmunkás melegkonyhai szakácsverseny döntője, melynek győztesei Ortó Gyula és Dobos Tibor voltak, Somogyország ízei fantázianeveű ételükkel. A szervezők már a döntő napján bejelentették a díszfelvonulást, melynek keretében minden évben eljuttatják a receptúrát a Parlamentbe, így ahhoz bárki szabadon csatlakozhatott.

A menetzenét <az idei évben először> a MH vitéz Szurmay Sándor Budapest Helyőrség Dandár parancsára, a Budapest Helyőrségi Zenekar szolgáltatta, nagy örömet szolgáltatva ezzel a menetelőknek és kíváncsiskodóknak

Valamint az is cél volt, hogy a sok esetben méltatlanul kevés figyelmet kapó szakácsok is megmutathassák magukat, megmutathassák azt, hogy kik készítik a konyhákon a napi sok ezer adag ételt, valamint, hogy felhívják a figyelmet az általánosnak mondható nehéz helyzetben az .





egyaránt. A zenekar mind megjelenésében, fegyelmezettségében, mind zenei pontosságával bizonyította, hogy a Honvédség él, létezik és az a mindennapokkal könnyedén összekapcsolható. A Kossuth téri ceremónia Asztalos István köszöntőjével kezdődött, melyben kitért arra is, hogy szakmai civil szervezetként meghatározó dolog volt megélni azt, hogy a Nemzeti összetartozás évében, <bár nehéz körülmények között, de> öt országot felölelő versenyt tudtak szervezni. Sőt, még arra is volt erejük, hogy a győztes étel receptúráját elhozzák a Parlamentig.

Elmondta, az idei év kiváló példa arra, hogy belássuk a szakácsok mentális egészsége fontos tényező, ami egyre inkább felértékelődik majd, hiszen az szükséges lesz iparág visszaindításához. Ezért is rendezték meg a III. Szakácsfelvonulást a korlátozások ellenére is.

Beszédében a turizmus-vendéglátást érintő visszaesésre is kitért, ugyanis elmondta, hogy: Szükség van minden olyan programra a turizmus területén, ami, ha a legkisebb mértékben is, de hozzá tud járulni ahhoz, hogy a vendégek újra keressék a szépreterített asztalokat és újra bizalmuk legyen a vendéglátóipari szolgáltatások iránt. Ezért is ajánlják fel a Magyarország étele 2020 receptúráját azon egységeknek, ráadásul díjmentesen, akik szerződésben vállalják, hogy azt a megadottak szerint készítik el.

Dr. Jakab István az Országgyűlés alelnöke, a „Nemzet főterén” köszöntötte a szakácsokat. Majd beszédében megköszönte a kitartásukat, munkájukat, valamint elmondta, hogy:

„Önök, elkötelezetten, szakemberekhez méltó módon akkor is a fronton vannak, akkor is kiállnak az ügyük mellett, amikor sokan félrehúzódnak, félnek, vagy éppen nem mernek határozottan kiállni.



Ünnep ez a magyar séfek számára, mégpedig azért is, mert ez a verseny nem csak, hogy része a magyar turizmusnak, hanem az egyik meghatározó pillére is. És lehet, hogy ez a pillér, most nehéz helyzetbe került, de Önök nem adják fel, ezért pedig köszönet jár. Ahogy azért is, hogy egy komoly verseny után, mely mára már a Kárpát-medencei összetartozásának jelképévé válik <amelybe a határon túl élő magyar testvéreink, hazahozták a magyar ízeiket, de nem csak az ízeiket hozták el, hanem az életük egy –egy darabját is> Önök elhozták a győztes receptet a Parlamentbe, ahol ígérem, megőrizzük azt az utókor számára.”

Az alelnök megjegyezte, hogy az Országgyűlés és a maga nevében is köszöni az áldozatos munkát, köszöni a szolgálatukat.

Köszöni, hogy a nehéz helyzet ellenére kiállnak magukér, kiállnak a szakmájukért, és azt kérte, ne adják fel, nem lehet feladni, mert közösen túl leszünk ezen a víruson és az általa okozta nehéz helyzeten is.



A beszédek követően Ortó Gyula és Dobos Tibor jelképesen átadta a receptúrát a szervező Egyesület elnökének, aki arra kérte Dr. Jakab Istvánt, hogy őrizze azt meg az utókor számára.

Asztalos István a rendezvény végén megjegyezte, hogy büszke a mai napra, hogy egy nehéz évben, minden előzetesen eltervezett programjuk végére értek, arra pedig különösen büszke, hogy a belvárost újra a szakácsok miatt zárták le, akik ezt megérdemlik, hiszen hétvégét, vagy ünnepnapot nem ismerve, áldozatosan, a vendégektől elzárva, de annál nagyobb alázattal végzik a munkájukat, így a figyelem <évente legalább egyszer> nekik kijár.

Végül pedig arra kérte a hazai vendéglátás szereplőit, hogy minél többen vegyenek részt a programban és minél többen vegyék fel a Magyarország étele 2020-at, ami cserébe nagyobb forgalmat, vagy új vendégeket is hozhat. Ezen felül új attrakciót biztosít a már meglévő vendégkörnek.





QUINOA PUDING, TEJMENTESEN

A quinoa, a közhiedelemmel ellentétben nem gabona, hanem a libatopfélék családjába tartozó növény magja. Ezek az apró magok tartalmazzák az összes aminosavat, tele van fe-

Hozzávalók:

4 személyre

125 g quinoa,

5 dl kókusztej, 1,5 dl víz,

csipet só, ízlés szerint eritrit,

gyümölcs, fahéj – nálam

került még bele 2 dl cocomas

habbá verve

hérjéssel és kiváló vas-, magnézium-, E vitamin-, kálium- és rost forrás. Nem véletlen az inkák aranyának is hívják.

Íze telt, kicsit talán dió ízű, de remekül használható akár köretnek, akár édességnek. Fontos, felhasználás előtt érdemes beáztatni, mert ha nem előáztatott quinoát veszünk, hatalmasat csalódunk, mert az apró magokat, keserű védőréteg borítja a madarak ellen. Én előáztatott fehér quionát vettem, így valóban nem kellett áztatni. Felöntöttem a kókusztejjel és a vízzel, hozzáadtam a sót és felforraltam. Forrás után lefedtem és hagytam állni. Még forrón belekevertem eritritet, és a fagyos áfonya felét.

Az íze finom volt, de az állagával nem voltam kibékülve. Így felvertem 2 dl cocomast habnak és amikor kihűlt hozzákevertem. A gyümölccsel rétegezve pohárban tálaltam.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

HOSSZÚ HÉTVÉGÉVEL KEZDJÜK A JÖVŐ ÉVET

A korábbi évekhez képest 2021-ben kevesebb áthelyezett munkanappal kell számolniuk a munkaadóknak és a dolgozóknak is. Az új év első pihenőnapja péntekre esik, így az évet 2021-ben egy hosszú hétvégével kezdjük.

AUGUST

Ünnepnapok, illetve pihenőnapok, áthelyezett munkanap 2021-ben:

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Január 1., péntek: újév – 3 napos hétvége
Március 15., hétfő: nemzeti ünnep – 3 napos hétvége
Április 2., péntek: nagypéntek
Április 5., hétfő: húsvét – 4 napos hétvége
Május 1., szombat: a munka ünnepe
Május 24., hétfő: pünkösd – 3 napos hétvége
Augusztus 20., péntek: az államalapítás ünnepe – 3 napos hétvége
Október 23., szombat: az ötvenhatos forradalom és szabadságharc emléknapja
November 1., hétfő: mindenszentek napja – 3 napos hétvége
December 11., szombat: áthelyezett munkanap
December 24., péntek: szenteste – pihenőnap
December 25., szombat: karácsony
December 26., vasárnap: karácsony
2022. január 1., szombat: újév

A SZAKÁCSVERSENYEK HATÁSAI

Az elmúlt hónapban három különböző szakácsverseny is lezajlott, ezért mi sem megyünk el a téma mellett. Volt itt közétkeztetési verseny, melynek a norma kérdése és az emiatt fennálló nyersanyagkorlát betartása a nehézsége. Volt egy hazai melegkonyhai szakácsverseny, melynek a magyar konyha jövőjének meghatározása, alakítása a célja. És volt topkategóriás verseny, melynek a trendek és nemzetközi irányzatok, technológiák lekövetése, bemutatása a feladata. Mind-mind más, még-

is mind nagy figyelemnek örvend.

Mivel jól látható, hogy milyen színes a szakmai versenyek kínálata, ezért arra vagyunk kíváncsiak, hogy mit ad egy

szakácsverseny a szakmának és mit ad egy azon elinduló kollégának? Az is érdekel, hogy változik-e ezektől a szakma? Ha valaki elindul egy ilyenben, vajon fejlődik-e általa, vagy presztízst jelent-e egy ilyenben való részvétel? De az is egy érdekes kérdés, hogy miért szánja rá valaki magát egy

ilyen versenyen való indulásra? Mi fogja meg, és

mi motiválja, amikor meghozza a döntését? Vajon vannak-e olyanok, akik ugyan nem indulnak el, de gondolatban végig futtatják, hogy mivel és hogyan méretnék meg magukat? Egyáltalán foglalkoznak-e ilyennel a kollégák?

Mi segíti a versenyzőt a felkészülés során? Egyáltalán kap-e, számíthat-e bármiféle segítségre valahonnan? Milyen utat kell bejárnia, míg eljut a versenyig?

Aztán az is egy jó felvetés, hogy mekkora a súlyuk ezeknek a versenyeknek? Vajon számít a megítélésünkénél, hogy egy-egy ilyenben megmérettük magunkat? A kollégák vajon elismerik már a részvételt is, vagy csak az eredmény számít? Netán az eredmény sem fontos a mindennapok gasztronómiájában?

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

Mit gondoltok a szakácsversenyek hatásairól?

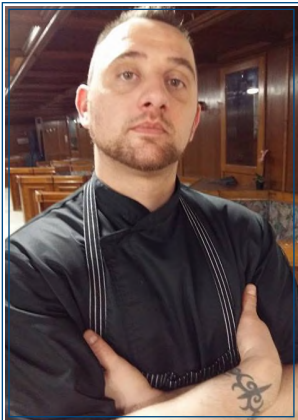




Kiss Krisztián

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

Mint mindenben, itt is kellenek a versenyek. Ezekről is fejlődik a szakma is és az egyén is. A sok verseny közül mindenki eldöntheti melyiken szeretne indulni. Kinek melyikhez van tehetsége, pénztárcája. De nagyon fontos, hogy csak addig versenyezzen, amíg jól érzi magát benne! Indultam már pár versenyen én is. Bár nem mindegyikben lehettem eredményes, de igen is jól éreztem magam közben. A versenyzés is egyfajta önképzés. Tehát így is fejlődik a szakma és az egyén is! Hosszasan lehetne beszélni az árny oldaláról (mert ez is van) és a pozitívumairól. De én még inkább csinálom. Ugyan stresszes dolog, de még is jól esik a szervezetemnek. Nem vagyok híres ember és talán nem is leszek. De bennem van a tudat, hogy alkottam valamit, tettem az asztalra. Én már ettől nyugodtan alszom!



Danyi Gábor

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

Azt gondolom, nagyon pozitív látni, olvasni, hallani, hogy ennyi szakácsverseny került megrendezésre abban az évben, amelyben mélyponton van a vendéglátás. Mind a szervezők, mind a résztvevők bebizonyították, hogy nem kell, hogy megálljon az élet, csupán bizonyos ésszerű szabályokat kell betartani.

Példamutató a - mind a hazai, mind a nemzetközi - versenyen résztvevő szakácsok kitartása, felkészülése, kreativitása. Taps-taps-kalapemelés.

Azonban úgy tűnik számomra, hogy hiába a sok kreatív, szép, technikailag gondosan kivitelezett, gazdaságilag baráti remekmű, csupán töredéke kerül bele a magyar gasztro véráramba.

Talán azért mert mindig kifelé tekintetünk, más országokhoz mérjük gasztro-identitásunkat, közben pedig háttérbe szorítjuk önmagunkat, nem engedjük meg, hogy örüljünk a saját hazai sikereinknek.

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.

Legyen szó bármelyik versenyről, az mindegyik hozzáad a versenyző fejlődéséhez. Ezért is lenne fontos, hogy minél többen szánják rá magukat a megmérettetésre és hogy kilépjenek a komfortzónájukból. Nincs fejlődés fájdalom nélkül, ezért ezt a kényelmetlenséget vállalni kell cserébe. Aki ezt leküzdí, annak borítékolható mind szakmai, mind társadalmi kapcsolatok terén a fejlődés. Ez pedig <függetlenül, hogy melyik versenyről legyen is szó> biztosan előre viszi a szakmát.



Péntek Tamás

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

Nehezen tudok válaszolni erre a kérdésre, mert én nem szeretek szakmai versenyen indulni, de vannak, akiket az hoz lázba. Visszaadhatatlan az atmoszférája (mert azért én is indultam nemzetközi versenyen) de nagyon kimerített lelkileg. Le a kalappal az előtt aki bevállalja, de számomra a hétköznapi produktumok a fontosak.



Endrédi Zsolt

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

Egy a szeretett munkához kötődő versenynek legyen az közétkeztetés, vagy egy top verseny, a résztvevőknek mind ugyan olyan kihívást jelent az Ő szintjükön.

Gondoljunk csak vissza az idei évben az Étrend egyesület által megrendezett OKÉS közétkeztetési verseny győztesei milyen utat jártak be. Kigondolták az ételsort a versenyre, megküzdöttek a külső hátráltató körülményekkel, gyakoroltak és közben helyt álltak a munkahelyükön, elutaztak a versenyre majd ott milyen euforikus hangulatban vehették át a győztesnek járó díjat és vitték haza kis falujukba.

Ez alatt a felkészülés alatt eltöltött időben mind lelkileg, szakmailag sokat fejlődtek már csak a gyakorlás által is, és ezt a tapasztalatot kamatoztatni tudják a napi munkájuk során, ugyanez elmondható a Magyarország étele verseny résztvevőire illetve az európai szakács szakma top versenyére is.

Bízom benne, hogy ezen versenyeken résztvevők, a mostani pandémiás helyzet alatt is tudásuk legjavát adják a remélhetőleg meglévő munkahelyeiken, és ezen versenyek csak a javukat szolgálták!



Szappanyos Viktor

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

Az, hogy valaki egyáltalán elindul egy versenyen, több dologra utal. Például, hogy érdeklődik a szakmája, szereti amit csinál, tájékozódik a lehetőségekről amik a munkahelyen túl adódhatnak! Aki versenyen vesz részt, az fejleszti magát, úgy mond edz, hogy a megfelelő pillanatban a legjobbat nyújtsa a zsűri és a közönség előtt. Aki versenyen indul, az szeret kikerülni egy kicsit a mindennapi rutinból. Akár önmegvalósításként is működhet. Amikor egy versenyre készül, jelen esetben a szakács, akkor még többet vállal magára, mert a napi munka mellett készülni kell a versenyre is! Lehet, hogy egy ilyen felkészülés során az ember kikerül a komfortzónájából, de talán ebben a szakmában minden kint van a komfortzónából.

A szakmának fejlődés szempontjából fontos, hogy legyenek versenyek, ezáltal új ételek, új technológiák egyszóval fejlődés! Jó dolog egy verseny, kell az a kis adrenalin, hogy utána már nyugodtan mondhatjuk; letettünk valamit az asztalra!

Felvonulni már tudunk, tiszta lelkiismerettel, önértékeléssel!

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.

Itt az a kérdés, hogy hasznosak-e a szakmai versenyek? Igen, rá a válasz. Mivel ez nem csak a hétköznapi bevett munkafolyamatok használatával van kapcsolatba. Így el kezdődik valami új folyamat. Más gondolatok, más mozdulatokat vannak ilyenkor a Séf//Szakács fejében.

Ezekkel a folyamatokkal, tanul, gondolkodik, alkot. Ez pedig a szakmánk fejlődését segíti, így mindig a tanulás folyamata van.

Mivel a világ változik, így a szakmánk is kötelessége megújulni.

Erre példák sokasága mutatja a fejlődést. De erre minden kedves kolléga is tud példát mondani.

Így a kreativitás, fontos a szakmánk fejlődésében.

Erre pedig megfelelőek a szakmai versenyek. Ebben az a jó, hogy megtudják mutatni a kollégák maguk tudását, megmérettetnek.

Vannak versenyek közt is különbségek, lehet házi, regionális, országos, európai vagy világverseny.

Itt a legfontosabb a szakmai fejlődés, tanulást, segíti elő.

Ha vannak kételkedők azok csak a féltékenységüket leplezik.

Fontos, és fontos is kell legyen, hogy a szakma fejlődése érdekében, és a vendégek elégedettségének eléréséhez, a versenyek, a fejlődés iránya.

Ennek következtében egymástól is lehet tanulni, ízeket, színeket, formákat, csodákat.

Ezért csak köszönet jár mindenkinek.



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

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.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Szeged és környéke

2 felnőtt / 5 nap / 4 éjszaka*

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

HungaryCard Plus csomaggal megtakarítható összeg:

23.820 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

HungaryCard
csomagokkal



szegedpanorama.hu



Magyarország étele 2020 szakácsverseny

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND) a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola együttműködésével, 2020. évben harmadik alkalommal hirdette meg a „Magyarország étele” nevű, élőkonyhás melegkonyhai szakácsversenyét, melyre öt országból jelentkeztek a versenyezni kívánó csapatok. Volt nevező Kárpátaljáról, Vajdaságból, Erdélyből és Felvidékről, így elmondható, hogy szinte az egész Kárpát-medencei magyarság mérette meg magát.

A Nemzeti összetartozás jegyében meghirdetett melegkonyhai szakácsverseny célja volt, hogy kiváló szakácsok prezentálásában olyan új magyar ételek születhessenek, melyben a vidék és a hazai termelés is visszaköszön. Emellett a magyarság ilyen fajta



gyakorlatias összekapcsolásával, az identitás megőrzése és a hagyományaink átmentése is a szervezők céljai között szerepelt.

A szervező Egyesület a verseny során kötelezően használandó három alapanyag megkövetésével is a magyar tricolor-ra utalt, ugyanis:

- a piros színt a piros paprika (friss, vagy fűszerpaprika is elfogadott volt),
- a fehér színt a Naszálytej Zrt. Fittej félzsíros túró,
- a zöld színt, pedig bármilyen zöld színű zöldség (zöldborsó, kelbimbó stb.), vagy fűser-növény jelképezte, melyeket az étel elkészítése során a versenyzőknek kötelezően használni kellett.

A verseny Fővédnökei voltak:

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

A verseny kétfordulós volt. Az első fordulóban a receptúrák pontossága, a nevezett ételek kiértékelése, a nevezés kidolgozásának gondossága került értékelésre. Míg a második fordulóba jutott 12 csapat pedig október 10-én élőműködés szakácsverseny keretében mérte össze tudását.



A szakácsverseny hatalmas fejlődést könyvelt el az elmúlt év során, ugyanis számtalan fejlesztés történt. Ilyen elem volt a tálaláshoz az épített konyhaboxok, melyek felépítését és berendezését a Coninvest és a Rational vállalta magára.

Új elem volt a kiállítás, mely során <a teljesség igénye nélkül> élőmunka keretében Csuta Zsolt vezetésével karamell díszeket készítettek a tanulók, de megjelent az Alföld Porcelán, az Upfield Professional, a Coninvest, a DamSteelPro, Ni-Ka Cafe és a Fornetti forgalmazott termékei.

A bírálóbizottság a Lánchíd „előtt” végezte a munkáját, és hatalmas döntést kellett meghoznia, ugyanis a verseny az előző évhez viszonyítva sokkal szorosabb volt. Hangulatában pedig egészen egyedinek számított. Hogy ez alatt mit is lehet érteni, azt igazából csak az értheti, aki ott volt és személyesen élte át azt. Mégis, ha meg kellene fogalmazni, akkor a különbség talán ott keresendő, hogy itt nem a rendezvényeken jól ismert, a megfelelési kényszer miatti egymás túllicitálása volt jelen, hanem a családi hangulat és a hatalmas alázat párosult a szakmaisággal, így végül a klasszikus értelemben vett vendéglátás hódított. Olyannyira, hogy többeknek emiatt a megélt érzés miatt bepárásodott a szeme.

Az a szakmaiság pedig, amit az iskola és annak diákjai, Papp Zoltán, Kocsonya Kálmán, Virágh Zoltán, Dankai László és Csuta Zsolt vezényletével bemutattak, az példa nélküli az országban. Az ott látottak mind szervezetségében, mind kivitelezésében, mind pedig szakmaiságában példa és kiváló táptalaj lehet a felnövő nemzedék számára, akik így szembesülhettek vele, hogy mit is jelent az igazi és odaadó vendéglátás, vagy mit is jelet a szakmai alázat.

A versenyzők pedig a „Magyarország étele 2020” szakácsverseny hivatalos 32 cm-es tányérjára, az egyedi logóval ellátott „Hungária” névre hallgató termékre tálaltak, melynek témája a „Nemzeti összetartozás” jegyében készült. A tányér az Alföld Porcelán Edénygyár Zrt. műhelyében készült.





A díjkiosztón Pásztor István a Vajdasági Magyar Szövetség elnöke kifejtette, hogy személyével támogat minden ilyen rendezvényt, mely az egyetemleges magyar nemzetről szól. Ugyanis nem csak a nyelvünk, a zenénk, a táncunk köt össze minket, hanem az ízeink és a konyhánk is. Így ez a rendezvény a magyar identitás erőfeszítése, amit a jelenlétével kívánt erősíteni. Hogy van-e a magyar konyhának jövője egy változó, nemzetköziesedő világban? Úgy gondolom, hogy van, egészen addig, amíg a gyermekeink úgy nőnek fel, hogy kenyeret és szalonnát kapnak. Míg azokhoz az ízekhez szoktatjuk hozzá, addig van jövőnk is.

Buhajla József, Magyarország Ungvári Főkonzulja beszédében elmondta, Magyarország az az ország, ahol az ország határai nem esnek egybe a nemzet határaival. Ezért is fantasztikus az a dolog, amit a szervezők a versennyel közvetítenek, bemutatva saját ételleiket, adva egy kis ízelítőt, gasztró-kulturális élményt, erősítve ezzel az összetartozás élményét. Függetlenül a végeredménytől, ma mindenki nyertes, mert együtt volt a magyarság.

Sölch Gellért, az Emberi Erőforrások Minisztériumának (Emmi) stratégiai ügyekért felelős helyettes államtitkára a díjátadón arról beszélt, hogy a séfek végre nemcsak saját éttermükben bizonyíthattak, hanem a legkiválóbbak egymással is összemérhették tudásukat, sokan a határon túlról érkezve. Az idei, Nemzeti összetartozás évében rendezett vetélkedésen a séfek megmutatták, hogy a magyar gasztrókultúrának igenis van jövője. Köszönet jár azért is, hogy szervezők 2020-ban is megszervezték ezt a versenyt.

Bár sok elemzés készült Trianon hatásairól, de arról talán még nem született tanulmány, hogy a békediktátum milyen hatással volt a magyar ínyességre. Trianon után 100 évvel jó okkal

feltételezhetjük, hogy a magyar konyha, a magyar ízek és a konyhai hagyományok még fontosabbakká váltak minden magyar számára, a békediktátum után, mint annak előtte. Ezért is a Nemzeti összetartozás évében egy ilyen verseny, mint a mai, különösen büszkévé tehet minket és jól példázza, hogy a magyar gasztronómiának van jövője, ezért pedig a teljes Kárpát-medencében vigyék a jó hírét a rendezvénynek, mi pedig bízunk benne, hogy még jó néhány éven át mérhetik össze a tudásukat.

dr. Bauer Ferenc, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara Főtitkár-helyttese, kamarai jogtanácsos, beszédében kifejtette, hogy az Étrend Magyar Konyhafőnökök egyesülete önszerveződéssel nagyon messzire jutott. Amellett, hogy meg tudta szervezni ezt a nagyszabású versenyt, meg tudta szólítani a határon túli magyarságot, mint a nemzet egészét. Ez a megszólítás meghallgatásra került és ezen a versenyen képviseltetik magukat. Ez a BKIK részére, mint a gazdálkodó szervezetek önkormányzata részére szintén nagyon fontos.

Bányai György, a Felcsúti Letenyey Lajos Szakközépiskola és Szakiskola igazgatója videóüzenetben elmondta, hatalmas öröm számára, hogy házigazdája lehet egy ilyen hatalmas presztízsű versenynek, mely a világ összmagyarságához kíván szólni, üzenetet közvetíteni.

Száz év után volt időnk megélni a szétszakítottság minden elemét, azonban ennyi idő után most ideje megélni mindazt, ami összeköt minket, ami közös, és amit senki nem vehet el tőlünk. Ennek kiváló alkalma most a Magyarország étele versenyünk. A kulturális örökségünk része a magyar konyha, amely egység a sokféleségben, amelyet annyi idegen hatás formált évszázadok óta és amelyik különbözik tájegységenként is, de mégis egység, mégis a miénk, minden különbözőség és idegen hatás, vagy tájjelleg ellenére is, mi ezt felismerjük, hisz ez a saját ízlésvilágunk és bizony van több olyan konyhai hagyományunk, amivel szégyenkezés nélkül, bátran kiállhatunk a világ elé. A verseny megtanított rá még minket is, hogy nem kell félni az újtól, hiszen a modernitás bátran beilleszthető a hagyományainkba, így leszünk hű örökösei elődeinknek. Erre kell megtanítunk a felnövő nemzedéket, akik a korszellemtől vezérelve hajlamosak minden idegen modernitás előtt kritikátlanul hasra esni.

A zsűri elnöke Varga Károly, a kecskeméti 48 étterem konyhafőnöke méltatta, hogy kollégái "hazahozták" azokat az ízeket, azokat az ételeket, amelyeket a génjeikben hordoznak és a nehéz körülmények ellenére bemutatták azokat a verseny keretében.

Asztalos István az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke reményét fejezte ki, hogy ismét hozzájárulhattak a magyar gasztronómia tovább fejlődéséhez. Kiemelte:

A verseny jelentősége abban keresendő, míg szinte nincs olyan szakácsverseny, ahonnan ne lenne visszalépés az idej előzményekre hivatkozva, ebben a versenyben nem történt visszalépés, mindenki felsorakozott és ennek csak az volt az oka, hogy mindenki a hazájáért küzdött a konyhában. Ez volt az, ami felülírt minden előzményt.

A verseny díjkiosztóján Varga Miklós énekelte el a nemrégiben megjelent "Ébredés száz év magány után" nevű albumáról: „Ha Erdély újra hív” című számot, megkoronázva ezzel a köszöntőket. Az éneket vastaps zárta.

Eredmények:

1. helyezett: Ortó Gyula és Dobos Tibor, Somogy-ország ízei nevű ételükkel
2. helyezett: Simon András és Fodor Szabolcs, Örök kötelék nevű ételükkel.
3. helyezett: Paskó Csaba és Bódiy Krisztián (Kelebia, Vajdaság), Szabadkai bújtatott halpaprikás nevű ételükkel.

A leghigiénikusabb csapat különdíját: He-Gyi chef egyesület csapata, Herédi Péter és Gyimesi Tamás kapta.

A legszebb tálalás különdíját: Mária Valéria híd barátai csapata, Bottyán Silvia és Ferner Valentin kapta

Az Oldalas magazin különdíját: Székölyök csapata, Bándi Domokos és Dénes András kapta.

Opóczy István különdíját: Kristály kanál csapata, Pásztornyicki László és Mondok Bernadett kapta.

Rácz Túrkevei Lajos különdíjait: Viktoríz, Szappanyos Viktor és Nivegy szíve, Kiss Krisztián kapta

Gratulálunk a versenyzőknek!



AGÁRDI MIRACULUM

Irsai Olivér
Szőlő pálinka

Irsai Olivér szőlőfajtából készült különlegesség, meghatározó fajtajegyekkel. Elegáns, első szippantásra felismerhető a rendkívül illatos szőlőpálinka.

www.agardi.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

AZ ÉRDEKLŐDŐ FIATALOK!

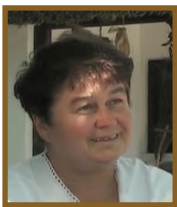
Bevallom sokszor belegondoltam már abba, hogy az előjogoktól vagy inkább mire mehet egy fiatal? Vajon, ha rá szeretne lépni a szakma-útjára, akkor ő honnan kap ehhez segítséget, vagy bármilyen lehetőséget? Netán magának kell minden egyes lépéséért megküzdeni, kitalálva az utat is, amin járni szeretne? Nem túl szerencsés ez így, hiszen mi sem örülnénk, ha egy korláokkal teli szűk utcán tudunk csak haladni.

Ezért is hatalmas öröm számomra, amikor egyre többször találkozok

olyanokkal, akik keresik a kapcsolatot a korosabb szakemberekkel, hiszen ezzel, hogy az ő tapasztalásaikra is építkezhetnek, a saját utukat tehetik könnyebbé. Nagy dolog ez, ráadásul nem újkeletű problémának számít.

Az pedig örömmel tölt el, amikor a fiatalok részéről érdeklődést tapasztalunk, hiszen még pár éve is reménytelennek éreztük a helyzetet az oktatásban, erre, mára egy új réteg kirajzolódása vizionálható. Ez pedig örömkeltő dolog.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

ÖREGTARHONYA



Hozzávalók:
15 dkg füstölt szalonna, 15 dkg füstölt kolbász, 25 dkg nagyszemű házitarhonya, 1 kis fej vöröshagyma, egy késhegynyi őrölt pirospaprika, 2-3 darab burgonya, só.

Elkészítése:

A szalonnát apró kockákra vágjuk, jól kisütjük, rászórjuk a tarhonyát és világosbarnára pirítjuk. Ezután rátesszük az apróra vágott vöröshagymát,

megszórjuk a pirospaprikával, megsózzuk, hozzátesszük még az apróra vágott burgonyát, a karikára vágott füstölt kolbászt. Felöntjük annyi vízzel, amennyi bőven ellepi a tarhonyát, és fedő alatt főzzük. Addig főzzük, amíg a tarhonya meg nem puhul és a víz mind elpárolog. Fedő alatt hagyjuk még egy negyedórát pihenni, így biztosan puha lesz.

Rendezné Olgi
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Őszi rigmusok:

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

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

*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 ökörnyál.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi az abszolút egykedvűség?

- ???

- Nem tökmindegy?

- Miért nincs a szőke nők fején rendszámtábla?

- ???

- Mert 50 köbcenti alatt nem kötelező.

- Milyen ásványtani kérdést tett fel Petőfi a baromfiudvarban?

- ???

- Ej, mi a kő tyúkanyó?

A hónap vicce:

Egy fickó üvöltve rohogál az építkezésen.

- Mi történt? - kérdeze tőle a mester.

- Egy téglá ráesett a lábamra.

- Ezért kell így üvöltened? A Józsi tegnap rádőlt az egész fal, és még csak meg se munkant.



- Miért kopog a

fapapucs?

- ???

- Mert nem éri fel a

csengőt.

Pistike megkérdezi az apját:

- Apuci! Van az Istennek felesége?

- Dehogyan van - feleli a papa -, hiszen akkor nem lenne mindenható.

Az újonc katonától kérdezi az őrmester:

- Na fiam, milyen volt az első napja?

- Uram, nem emlékszem rá! Akkor még egészen kicsi csecsemő voltam.

- Mi lesz ha a szőke nők megöregszenek?

- ???

- Jobbnál jobb anyós viccek.

- Hogy fordítják a vasutasok, hogy Carpe Diem?

- ???

- Éljen a MÁV-nak!

A férj fintorogva eszi a vacsorát. A feleség aggódva kérdezi:

- Nem ízlik, drágám? Pedig a szakácskönyvből főztem.

- Akkor legközelebb a belső lapokat használd, mert a fedele kicsit kemény.

Két rendőr bemegy a McDonald's-ba.

- Kérünk két hamburgert!

- Fiúk, sajnos elfogyott a hamburger, pechetek van.

A két rendőr összenéz, mire rávágja az egyik:

- Akkor kérünk két pecheteket!

Vylyan

Bogyólé
2020

A BOGYÓLÉ, a villányi lankák „bozsoléja”, az évjárat első vörösborja a franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé] borkészítési hagyományait követve készül

www.vylyan.hu

ELKÖTELEZETEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZTÁST TE IS!

Tovább csökkent a sörfogyasztás

Az öt legnagyobb magyar sörgyártó idei együttes forgalma 5,5 százalékkal, 4,9 millió hektoliterre csökkent a harmadik negyedév végére az előző év azonos időszakához képest. Különösen a csapolt sör értékesítése zuhant, csaknem 40 százalékkal, míg az alkoholmentes sörök iránti kereslet nőtt – közölte Kántor Sándor, a Magyar Sörgyártók Szövetségének (MSSZ) vezetője az MTI érdeklődésére.

Az év első kilenc hónapjában a belföldi forgalom 6,5 százalékkal, 4,5 millió hektoliterre mérséklődött, míg az export 6,7 százalékkal, 416 ezer hektoliterre nőtt.

A csapolt sör iránti kereslet visszaesése a koronavírus-járvány következménye: a külföldi turisták elmaradtak és az első hullámban sok vendéglátó egység zárt be részlegesen, majd teljesen. Ennek következtében a teljes értékesítésben mindössze 5,5 százalékot ér el a csapolt sör, a korábbi 9 százaléknál feletti részesedés helyett. Emellett mérséklődött az újra tölthető üvegbe töltött sörök forgalma is, 20 százalékkal, 802 ezer hektoliterre – közölte a vezető.

A koronavírus-járvánnyal kapcsolatos nemzetközi és hazai védelmi intézkedések miatt a Sörszövetség a negyedik negyedéves forgalomban is visszaesést vár, így a teljes idei belföldi sörforgalom nagy valószínűséggel elmarad a tavalyitól - fűzte hozzá.

A szövetség 2019. évi jelentése szerint a Magyarországon jelen lévő öt legjelentősebb sörgyártó (Borsodi Sörgyár Kft., Carlsberg Hungary Kft., Dreher Sörgyárak Zrt., Heineken Hungária Zrt., Pécsi Sörfőzde Zrt.) együttes belföldi értékesítése tavaly mintegy 6,216 millió hektoliter volt, 44 ezer hektoliterrel, 0,7 százalékkal kevesebb az előző évinél. A csökkenő forgalom ellenére az iparág több járulékot és adót fizetett be 2019-ben a költségvetésbe, 82,071 milliárd forintot, szemben a 2018-ban befizetett 80,085 milliárd forinttal.

(MTI)

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

ŐSZUTÓ, SZENT ANDRÁS HAVA

NOVEMBER 1.
MINDENSZENTEK

NOVEMBER 2.
HALOTTAK NAPJA

NOVEMBER 3.
A MAGYAR TUDOMÁNY NAPJA

NOVEMBER 10.
NEMZETKÖZI IFJÚSÁGI VILÁGNAP

NOVEMBER 13.
A MAGYAR SZENTEK EMLÉKNAPJA

NOVEMBER 27.
VÉRADÓK NAPJA

NOVEMBER 29.
A PALESZTIN SZOLIDARÍTÁS NEMZETKÖZI NAPJA

Havi szállóige:

„Alea iacta est! - A kocka el van vetve!”

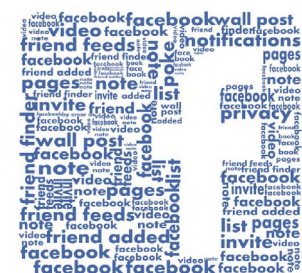
(Julius Caesar)

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

