



„...és minden a helyére kerül!”

ALDATALAS

magazin



PALEO ZSERBÓ

ELPUSZTÍTHATATLANOK?

KARAMELL KRÉMLIKŐR

GASZTRONAUTA ESZMEFUTTATÁSA

NYITVA, VAGY ZÁRVA?

Ruprecht László

„...a stílusos...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

12.

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

Paleo zserbó, glutén-, tej-, cukormentes

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Gasztronauta eszmefuttatása

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Ruprecht Lászlóval, a Stílusos Vidéki Éttermiség alapítójával

43.
oldal



Mire számítsz a jövőddel kapcsolatban? - erről a témáról kérdeztük szakértőnket

36.
oldal

MINDENMENTES

Nyitva, vagy Zárva?

57.
oldal

Minek az új?

Az élelem fogyasztásának éves szokásai

56.
oldal

Vélemény

Minden átrendeződik

+1
oldal



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

Köszöntő:

„Itt van az év általában legnagyobb forgalmú hónapja, most mégis az üzletek zárva vannak. Vajon mikor nyithatnak és meddig tart még a pandémiás időszak és mikorra rendeződik vissza a normális kerékvágásba a turizmus és vendéglátás? Erre még nem tudhatjuk a választ, de, ha velünk maradtok, akkor igyekezünk naprakész információkkal ellátni benneteket. Kövessetek minket, kövessétek az Oldalás magazint!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14362;

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: Jóbórá Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalás magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetéselemlés: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalás magazin 2016

Légy részese és használd ki a lehetőséget, küldj Te is kérdést a „Nagylátószög” című 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 FELTÖLTSE A KÁRTYÁT!

Játék

NYERD MEG

Szállodai szoba foglalásakor 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!



PALEO ZSERBÓ GLUTÉN-, TEJ-, CUKOR- MENTES

A lisztet tálba öntöm, elkeverem benne a csipet sót. Hozzáadom a vizet, a tojássárgáját, a citromlét, az olvasztott kókuszolajat, az édesítőt, majd alaposan összedolgozom. Ha kissé morzsalékos maradna, evőkanállal adagolok hozzá még pici vizet és hagyom 20-30 percet pihenni.

Hozzávalók:

4 személyre

185 g Éléskamra

bejglilisztkeverék (1 csomag),
2 tojás sárgája, 80 g kókusz-
olaj, 60 ml víz, 30 ml citromlé,
60 g eritrit, csipet só

Töltelék: 600 ml cukormentes
sárgabarack lekvár, 50 dkg
darált dió, 120 g eritrit

Máz: 3 púpos evőkanál hol-
land kakaópor, 3 evőkanál
kókuszvirág cukor, 4-5 evő-
kanál víz (ez a kakaó minősé-
gétől függ), 80 g kókuszolaj
– szilárd állapotban mérve és
használva

Nyújtáshoz mandula vagy
kókuszliszt

Amíg a tészta pihen, a diót ledarálom, összekeverem az eritrittel.

A tésztát négy egyenlő részre szedem, a szilikon lapot megszórom mandulaliszttel és vékony lapot nyújtok a tésztából, behelyezem a sütőpapírral bélelt tepsibe, majd a lekvár harmadát rászedem, elkenem, és megszórom a dió harmadával. Utána, újra nyújtok, kenek, szórok, és még egyszer ugyanez... A negyedik lappal lefedem, villával megszurkálom a lapot és 200 fokra előmelegített sütőbe teszem. A sütit a tepsiben hagyom kihűlni.

Mikor teljesen kihűlt, tálcára rakom, a sütőpapír eltávolítása után, és bevonom a csokimázzal. A csokimázhoz a kakaót a kókuszvirágcukorral elkeverem, majd hozzáadom a 4 evőkanál vizet és elkezdem lassan melegíteni... Ahogy a cukor olvad, látszik, hogy fel tudja-e venni ez a mennyiség a kakaót, ha nem, teszek még hozzá egy kanál vizet. Amikor teljesen felolvadt a massa, leveszem a tűzről és belekeverem a szilárd állapotú kókuszolajat. Addig kevergetem, míg el nem olvad benne. Ekkor leöntöm vele szép fokozatosan a sütit. Ha megszilárdult a máz, jól szeletelhető.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

Gasztronauta eszmefuttatása

Szeretem, -vagy csak szerettem- a hamisítatlan kisvendéglők, és csárdák autentikus hangulatát.

Mint átutazó gyakran megfordultam az út mentén álló vendégcsalogató fogadók küszöbén, körültekintve szinte vonzott az a milió, a takarosan forgolódo pincérkisasszonyok kaján mosolya, az asztalhoz tessékelő fogadós önzetlennek tűnő, már-már zavarba ejtő kedvessége, a patyolattiszta kékfestő abroszok hűvös illata, a kézzel formált cserépedények érdes tapintása, a gerendákon sokasodó paprikafüzérek napfényben vöröslő tánca, és a cigányzene, a kihagyhatatlan primással és cimbalmossal az egy síkon dübögő zenegépek helyett.

Igen az a sok-sok rég nem látott Hungarikum, amiért a külföldi turisták mind idejártak, lassan kiveszni látszik, legalábbis abban az őszinte és

hamisítatlan formában, amitől messze földön híressé vált vendégszeretetünk és gasztronómiánk.

Mint gyakran utazó és kulináris élvezeteket kutató „gasztronauta” még ma is gyakran előfordulok egy-egy könnyű ebédre, vagy éppen estebédre valamelyik vonzónak tűnő vendéglőben egyre inkább kevesebb, mint több sikerrel, már ami az élvezeteket illeti.

A Hortobágy turistacsalogató nemzeti parkja hozhat némi felüdülést erre a Magyar virtussal tűzdelt vendéglátásra szomjazó nemzedéknek, ám igen csak borsos áron, ami érthető is, hiszen a kuriózumokat meg kell fizetni.

Igen ám, de mitől lett kuriózum Magyarországon a tradicionálisan hazai gasztronómiai forma?



SOUS-VIDE OKTATÁS

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

Oktatási formáink:

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

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!

HŰSÉRELELŐK

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



SMOKEREK / FŰSTÖLŐK

Hideg és meleg fűstölésre alkalmas Bradley, Kamado, Pit Box fűstölők és kiegészítők.

SOUSVIDE
CHEF
sousvidechef.hu



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



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

Egy biztos, hogy most újra egységre van szükségünk!

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

Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartósbérlettel
- Távoktatással



“mások gépeket árulnak, mi segítő kezet nyújtunk”

GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Gasztronauta Kft. | Komplet konyha kivitelezés
info@gasztronautakft.hu | Vákuumtasak nagykereskedés
+36 30 885 7535 | Vákuumgépek | Szuvid gépek

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



Ha van valami, ami ellen tenni kell a Krúdy nyomdokain lépdelő sorstársaimnak az a magyarságunk, és a híres vendéglátásunk nemzeti kinccsé tétele, és megőrzése, addig, amíg még van mit megőriznünk sarjainknak.

Vannak néhányan tehát, akik nyilván üzleti érdekből, de jól megőrzik hagyományainkat annak hamisítatlan formájában.

Egyre több autópálya szeli át hazánkat, néha mégis érdemes letérni róla, pláne ha sejtjük is mi várhat ránk egy-egy jól eldugott kisvendéglő kockásabrosszal borított asztalánál.

Nem, nem a sokat szidott, mégis napjainkban a legnépszerűbb gyorsétkezdékre gondoltam, melyek olyan irigylésre méltó módon „dübörögnek”elvonva a figyelmet a még nem teljesen elgépiesedett hagyományos vendéglátási formákról, hanem az emlékeinkben talán

még élőbukkanó hagyományos kis éttermek-re. Ezek a kisvendéglők minden lehetséges eszközzel kénytelenek kapaszkodni a vendégeik után, kiket beszippantottak a multinacionális bevásárlóközpontok részeiként megjelent önkiszolgáló gyorsétkezdék.

Felgyorsult világunkban talán étkezési kultúránk is teljesen átformálódott, olyannyira, hogy nincs is szükségünk a nemrég még egyetlen lehetőségként felmerülő út menti vendéglők jelenlétére?

Talán megfordítanám a kérdést és a pozitív oldaláról tanulmányoznám; Véleményem szerint akár még jótékony hatással is lehet a klasszikus éttermi vendéglátásra ez az elkorcsosult világ, hiszen ezek a kisvendéglők lehetnek majd a kuriózumok megváltozott vendéglátásunk szürke palettáján.

Nos, ezt kívánom igazolni, mikor nyakamba véve kis hazánkat csak úgy betévedek egy-egy régi jó helyre, keresve a tradicionális kulináriumokat a gépesített gasztronómiai kultúra árnyékában.

Jó vendégnek lenni ott, ahol én lehetek a vendég, de diszkrét tréfákkal oldottá és otthonossá teszi az olykor autodidakta módon képzett személyzet a hangulatot, hogy fontosnak érezzék, ha legközelebb erre jársz Te vándor, térj be újra!

Nem olyan kínos ez az érzés, mint mikor lapos kúszásban érkezel egy felkapott divathelyre, ahol ajtót mutat a pincér ha nem foglaltál egy hete asztalt, és nincs degeszre tömött pénztárca manikűrözött kezében, és nem húzod magad után a legújabb párizsi parfüm illatfelhőjét szétolvadva magadtól, miközben elhatározod, hogy ma úgyis szarozol mindent amit eléd raknak.

Elrepült velünk az idő, 2057. november 9.-e van.

Nem biztos, hogy épp testben éppen élek, de egyedül vagyok, és egyedül repülök, mint egy kamikáze. Így nem kell maszkot hordanom repülés közben.

Turul vagyok, berepülöm a tájékat, miközben nézek le a fellegek felett a földre.

Zárva minden étterem, illetve ami megmaradt belőle a járvány utáni fosztogatásból.

Az étterem kitört ablakaiból kidobált liofilizált ételek, tudod azok a zöld és piros kapszulák és kifolyt turbopower puffasztóitalok nyomai hevernek mindenütt.

Azok a szép kétezer negyvenes évek, amikor még kék és sárga kézműves tablettákat is lehetett rendelni az éttermekben, igazi csodás polipropilén ízekkel.

Aztán Magyarország gasztronómiában hódítani kezdett a kis lazacszínű dobozkába zárt fehérje por amit vízzel keverték. Akkor még néhány liter víz is volt a földön a nagy esőzések után.

Emlékszem még a karácsonyi vacsorákra 2019-ből, a vízből kiszedett csapdosó kis állatokat süttöttünk meg a száradó tóparton, de 10 évvel korábban vízbe tettük ezeket egy lapos fenekű edényben és tüzet gyújtottunk alá és csak szórtuk a földön termett piros növényből készült porral és sóval, ami most szikkasztja a talajt a földközi medencében. Aztán 2020-ban jöttek azok fura, mutálódó vírusok a kínaiak felől és tönkre tettek mindent. Emlékszem, a karácsonyt otthon és félelemben töltöttük, mindenki maszkban ült és nem mertük levenni. Már akkor is be voltak zárva az éttermek, majd a boltok, aztán az ajtók is, majd beszegelték az ablakokat, azután minden bezárt és elborították a földet a férgek.....

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



Gasztronauta Kft.

Az új konyhatechnológiák szakértője

info@gasztronautakft.hu

+36 30 885 7535



SOUS-VIDE GÉPEK / OKTATÁS
VÁKUUMGÉPEK / VÁKUUMTASAKOK

SOUS-VIDE GÉPEK / RONEREK / HŐSZIGETELT KÁDAK
Üzemekbe, éttermi és szállodai konyhákba,
háztartásokba a tökéletes megoldás.

HŰTŐK / SOKKOLÓK / HÚSÉRLELŐK / SMOKEREK
FÜSTÖLŐK / HIDEG ÉS MELEG FÜSTÖLÉSRE ALKALMAS/
BRADLEY, KAMADO, PIT BOKSZ FÜSTÖLŐK ÉS KIEGÉSZÍTŐIK.



SOUS-VIDE OKTATÁS

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

sousvidechef.hu

VÁKUUMGÉPEK

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

vakumgep.hu

VÁKUUMTASAKOK

Vákuumtasakok, vákuumtekercek, vákuum csomagoló anyagok minden vákuumcsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron.

vakumtasak.hu

A PROFI KONYHÁK TOVÁBBI ELENEDHETETLEN
KÉSZÜLÉKEIT MEGTALÁLJA NÁLUNK!



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



**ISTENTŐL ÁLDOTT, BÉKÉS KARÁCSONYT
ÉS SIKEREKBEŊ GAZDAG
BOLDOG ÚJ ÉVET KÍVÁNNUNK MINDEN
KEDVES OLVASÓNKNAK!**

SIDALAS
Oldalas magazin szerkesztősége

SÓS KARAMELLÁS SZALONCUKOR LETT IDÉN AZ ÉV SZALONCUKRA

A megmérettetésre az összes magyarországi gyártó meghívást kapott, akik szabadon dönthettek, hogy részt vesznek-e a versenyben és a teljes szaloncukor-kínálatukból hányat indítanak el - mondta el Az év szaloncukra csütörtöki online eredményhirdetésén Kovács Ádám és Kovács Gergely, a Szeretem a csokit YouTube-csatorna videós párosa, a verseny két ötletgazdája.

A szervezők fontosnak tartották, hogy a nagy cégek mellett a kisebb és a kézműves gyártók is lehetőséget kapjanak, továbbá hogy a különböző összetevőkre érzékeny fogyasztók, a kis pénzből gazdálkodók és az újdonságot keresők, valamint a gyermekeknek vásárlók számára is segítségül lehessenek a választásban.

Az év szaloncukra díj győztese a Demeter Chocolate sós karamellás szaloncukra lett, második helyen a gyulai Kézműves Cukrászda kókuszkrémes szaloncukra végzett, a harmadik pedig a Stühmer pisztáciakrémes szaloncukor lett.

Az év kézműves szaloncukra ezúttal a Kézműves Cukrászda mogyorónugátos tejsokoládés terméke, a második helyezett a Demeter Chocolate Irsai Olivér szőlőpálinkás szaloncukra, harmadikként pedig a Sulyán cukrászda sós, tökmagos, fehér csokoládés trüffel szaloncukrát rangsorolták a kóstolók.

A cukormentes kategória első helyezettje a Sulyán cukrászda mandulás, aszalt szilvás, diós, étcsokis szaloncukra, a második a Stühmer mogyorókrémmel töltött tejsokoládé szaloncukra, a harmadik pedig a Tesco Finest mandulás-csokoládés szaloncukor lett.

Az év laktózmentes szaloncukrai sorrendben a Damniczki cukrászda vörösboros-málnás szaloncukra (a szekszárdi Mészáros Pál Pincészet merlot-jával), a Lissé Fitt rumos-kakaós szaloncukor és a Chocco Garden banánhabos szaloncukor.

Az Upper Bars belga étcsokoládéba mártott narancsos szaloncukor nyerte el Az év gluténmentes szaloncukra címet, mögötte a Majomkenyér mogyoróvajás szaloncukor és a Szerencsi Paleobon mogyorókrémmel töltött szaloncukor végzett.

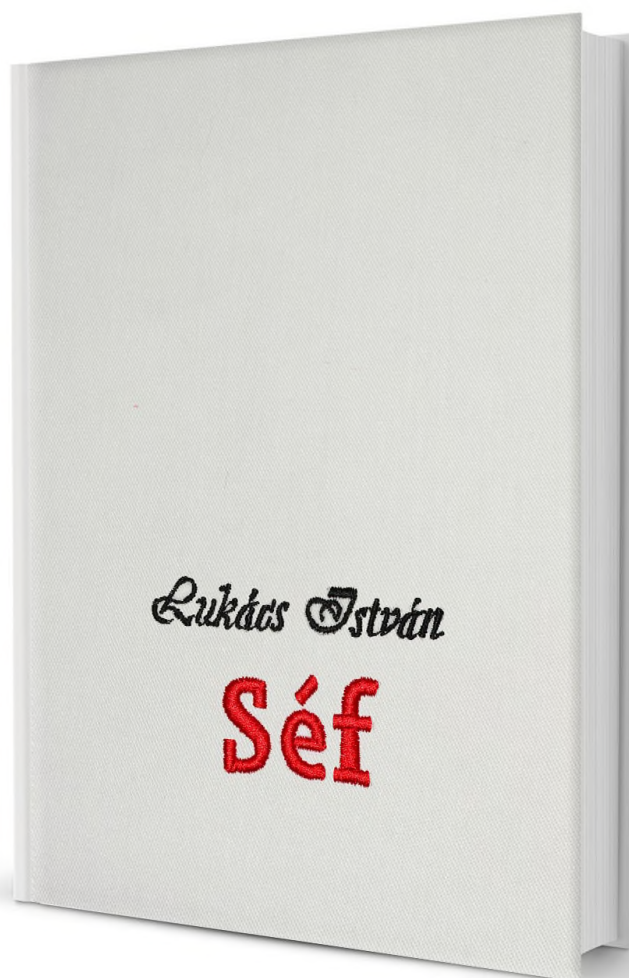
Az Év Szaloncukra a 499 forint/100gramm alatti árkategóriában a Tesco karamellkrémmel töltött szaloncukor lett, a második a Dolcetta Csendes Éj rumos-kakaós szaloncukor, míg a harmadik az Auchan tej karamellás szaloncukor.

Az extra kategóriákban csak egy-egy győztest hirdettek. A legjobb zselés szaloncukor a Chocco Garden meggyes szaloncukra lett, az év új ízének a Piros Mogyorós kókusz szaloncukrot választották, a gyerekek kedvence kategóriában pedig holtversenyben a Tesco banános-ropogós és málnás-robbanócukorkás szaloncukor végezett az élen.

Sánta Sándor, a Magyar Édességgyártók Szövetségének elnöke elmondta: a hungarikumnak számító szaloncukorból Magyarországon évente 3500 tonnát adnak el. Felméréseik szerint a háztartások 90 százaléka vásárol szaloncukrot, átlagosan 1 kilogrammnyi mennyiségben különként 2000 forintos áron. A legkedveltebb ízek a piacon a zselés, a kókuszos, a karamellás, a csokoládékrémes, a marcipános és a mogyorókrémes.

Mint hozzátette, a koronavírus-járvány egyik vesztese az édesipar és várhatóan szaloncukorból is kevesebb fogy majd idén, reményeik szerint azonban a visszaesés csupán átmeneti jelenség lesz.

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



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

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

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR



INDUL AZ ÉV - SÉFKLUB WORKSHOP

Január 4.- én folytatódik a Séfklub workshop. Gyűlésünkön megbeszéljük az előttünk álló 2021-es évet. Benne a Magyarország étele és az OKÉS Országos Közétkeztetési szakácsversenyekkel, a Séfbállal, a Szakácsfelvonulással és a workshopokkal. De a szokásoknak megfelelően lehetőség lesz a témafelvetésre is, ami biztos, hogy a jókedv garantált.

Ha felkeltettük a kíváncsiságod és ennél többet szeretnél megtudni a termékekről, akkor nincs más dolgod, mint eljönni a gyűlésünkre, ahol megismerheted a Ni-Ka Cafe termékeit 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. január 4. 15:30 óra



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!
KÉRD TE IS A TAGFELVÉTELEDET AZ
**ÉTREND MAGYAR
KONYHAFŐNÖKÖK
EGYESÜLETÉBE**

ELPUSZTÍTHATATLANOK LENNÉNK?

Ki ne emlékezne arra, hogy pár hónappal ezelőtt, kis túzással majdnem az egész vendég-látást, átmenetileg vagy épp teljesen elsodorta a járvány. Senki sem tehetett róla, és nemcsak a mi szektorunkat érintette, de minden kétséget kizáróan mi vagyunk azok, akiket a leginkább érintett. A Séfektől, az éttermi igazgatókig, a konyhai kiségitőktől, a karbantartókig mindenki felett beszakadt az ég. Majd jött a nyár és valamelyest rendeződni látszott minden, legalábbis azokon a helyeken, melyek kinyitottak. Mikor már épp kezdett a szektor egy kis lélegzethez jutni, akkor másodszor is lezártak mindent. Igaz, hogy erre számítani lehetett, ugyanis ezt megelőzte a tavaszihoz hasonló költési stop, melyet az emberek önvédelmi mechanizmusa indított. Talán úgy is fogalmazhatnánk, hogy bevarrták a zsebeiket.

Bár korábban magam is megfogalmaztam olyan javaslatot, melyben arra kértük az illetékeseket, hogy legyenek kedvesek megelőzni, hogy ez a helyzet kialakuljon, és ösztönző programokkal tartsák fenn a fogyasztói bizalmat, a költési szokásokat. Ezt egyébként az emberek feje felett lévő védőháló érzetével lehet megtenni. Most már talán érdemes is beszélni róla, sőt úgy gondolom, ma már tényként kell beszélnünk arról, hogy ez a javaslat fontosabb lett volna, mint azt korábban gondolni lehetett. Hiszen a fogyasztás visszaesése a gazdaságot blokkolja, ez pedig ma már látható. A cégek nem akarnak, vagy nem tudnak beruházni, bővíteni,





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!

csapatot építeni, sőt a negatív változások okán éppen a leépítések mellett döntenek. Tehát a fogyasztás ösztönzése a kulcs. Ha ez megvan, akkor elkezd minden a helyére kerülni, ha a fogyasztás elmarad, vagy visszaesik, abban az esetben nincs olyan ember, aki égetné a pénzét a személyzet bővítésével. Nagyjából ez történik a vendéglátásban is. Persze nem most, amikor minden egység zárva van...



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Nem túl szerencsés, ha a vendéglátóipari üzleteknek zárniuk kell. Persze a döntés meghozatala ilyen esetekben maximálisan érthető. Mégis a megfelelő kompenzáció elmaradása borítékolja, hogy az iparági szereplők és hozzá kapcsolható háttéripár gazdasági bizonytalansága, esetleges megrendülése egy lavinát indíthat el, mely aztán a leépítést, vagy üzletbezárásokat vonhatja magával. Persze lehet azt indokként felhozni, hogy az eddigiekben már túl sok volt az üzletek száma, ezzel együtt kevés volt a szabad munkaerő, tehát logikus lépés lehet ezt a folyamatot szabadjára hagyni, ami által egy étteremszám csökkenés, ha úgy tetszik egy tisztulás mehet végbe. Ez a folyamat ma már egész jól látható, de vajon ez tényleg tisztulás, vagy épp rombolás lesz? Ki tudja? Ezt majd az élet eldönti, de az biztos, ha azt várjuk tőle, hogy hasznos legyen, hogy a tisztulási folyamat nem lehet gazdasági alapú, annak szakmai alapúnak kell lennie.

Az egységszám szabályozása már régi kérdés. Sokan egyetértettünk abban, hogy ennyi egység már nem tud tisztességgel működni. Mi mégis a működési feltételek átgondolásával, szabályozásával <és békeidőben> döntöttünk volna arról, hogy ez a megfelelő mértékhez közeledjen. Nem így lett.

Hogy mi lesz az iparág sorsa, az ma már szerintem azoknak sem egyértelmű, akik ezt a folyamatot szabadjára engedték. A fele túléli, a másik fele sosem nyit ki többet, de hogy melyik lesz amelyik túléli, azt senki sem tudja most megmondani. Ami viszont biztos, rövid és hosszútávon is hatalmas károkat okoz majd a mostani szürkeállományvesztés. Ugyanis szürkeállomány az is, amit a kollégák egyedül birtokolnak, de szürkeállomány az is, amit egy-egy közösség gondoz, ha pedig bármelyik vendéglátóipari egységet vizsgáljuk, láthatjuk, ott sok évtized alatt kialakult szokások, tradíciók voltak jelen, aminek hatására az egységek egyediekké váltak, színesítve ezzel a honi gasztronómiai kínálatot. Igen ám, de mi lesz most

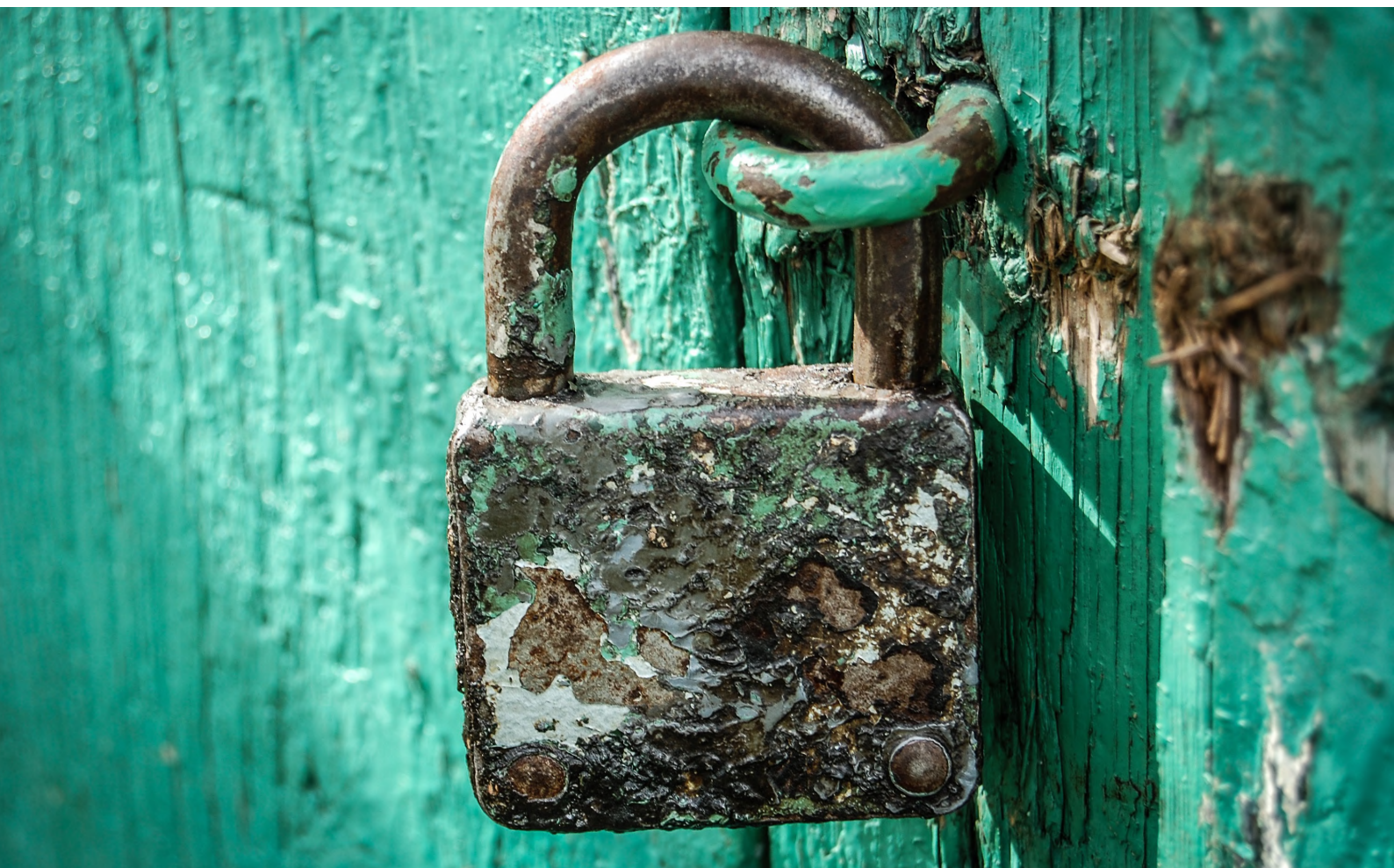
az újrainvitáskor, amikor már senki nem lesz jelen a régiek közül, hogy az egység egyediségét visszaépíthesse? Szinte biztos, új személyzettel a korábbi értékek nem megtarthatók. Ez pedig nagy veszteség, olyan nagy, amit talán csak egy háború tud előidézni.

Na, igen, és mi lesz a kollégákkal? A fele már új szakmát választva képzi magát, a másik fele pedig várja, hogy vajon mikor nyílik ki ugyanúgy az üzlet ajtó, mint korábban, mikor már lehetett tudni, hogy az ünnepnap és hétvége sem számít, a vendégek özönleni fognak. Vajon lesz még olyan? Hogy alakulnak át az emberek fogyasztási szokásai? Miként indul be a szektor?

Sok kérdés van bennem, mint gondolom oly sok mindenkiben, mégis van, ami egészen biztos. A vendéglátós, aki ezt a fogalma, nem pedig annak ellenértéke miatt űzi, az bármikor is legyen rá lehetősége, ott lesz a nyitásnál. Ott lesz, mert ehhez ért, és ezt szereti, ezt akarja csinálni. A kérdés, hogy milyen feltételek lesznek majd? De az biztos, alakuljon bárhogy, a vendéglátós kibírja, mert megtanult alkalmazkodni, és a kemény körülmények között túlélni. Ezért amikor itt lesz az ideje, akkor ott áll majd az ajtóban és várja majd, hogy elforduljon a kulcs és az öltözőbe léphessen, hogy onnantól ünnepnapot, hétvégét, vagy túlórákat nem számítva vendégül

Hiszem, hogy a legtöbben ott lesztek. Kitartást mindenkinek!

Asztalos István
Főszerkesztő



A close-up portrait of a man with a beard and mustache, wearing a blue shirt and a dark jacket. He is looking slightly to the right with a subtle smile. The background is blurred, showing some architectural elements and lights.

Ruprecht László

„a stílusos”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék nektek bemutatni, aki korábban számtalan hazai- és nemzetközi megmérettetést követően, munkájával a vidéki éttermek és a hazai termelők boldogulását segíti. Fontos számára, hogy a belföldi keresletet élénkítse, valamint, hogy a kollégák szakmai tudását bővítse. Ő pedig nem más, mint Ruprecht László, a Stílusos Vidéki Éttermiség megálmodója. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Ruprecht László

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Móron születtem, gyermekkoromban, három évig Iszkaszentgyörgyön majd Székesfehérváron éltem. Ma már három gyermekem, két fiam és egy lányom van. Nagyon büszke vagyok rájuk.

Jelenleg a Stílusos Vidéki Éttermiség vezetője, egyik formálója vagyok. Ezen felül a Pannónia hajón dolgoztam, de sajnos a vírus miatt a hajók megálltak, ez a munkám most hibernálódott. Mostanában Etyeken, a Hernyák Birtokon igyekszünk egy kis éttermet kialakítani, amit már több éve tervezgetünk a Hernyák családdal közösen, mivel a birtok adottságai és termékei jó alapot adnak egy jó minőségű gasztronómiának, ezért elérkezetnek láttuk az időt a megvalósításhoz, menekülünk előre.

■ SZAKMAI TANULMÁNYAID ÉVEIT MERRE TÖLTÖTTED?

Az iskolám és a gyakorlati helyem is Székesfehérváron működött. Utóbbi, akkor a környék legjobb helyének számító Alba Régia szálloda volt. Itt ismerkedtem meg Lukács István Séf úrral, aki mellé felkerültem Pestre a Hyatt-ba. Ledolgoztam két évet, amit a Kempinski Hotel Corvinus követett további két évig, majd a parádsasvári Kastély Hotel Sasvár, a Four Seasons Budapest, és a balatonkenesei Marina Port következett. Utóbbiban Lukács Séf úrral újra együtt dolgozhattam. Ezt követően nyitottunk egy éttermet a társammal, de az sajnos félrecsúszott. Ezután már, mint gasztronómiai tanácsadó tevékenykedtem. Akkoriban több vidéki étterem és szálloda beindításához kértek fel, majd a Pannónia hajóra kerültem.

■ ELÉG SZERTEÁGAZÓ SZAKMAI PÁLYÁD VOLT.

Ezek csak a főbb állomások az életemből, ennél lényegesen színesebb volt. Sok szakmai úton vettem részt a Külügyminisztériumon keresztül, de Magyarország uniós elnöksége idejében is rengeteg rendezvényt adtunk, kiváló séfekkel. Na, az az időszakom volt aktív és színes, imádtam. Nyolc évvel ezelőtt pedig elindítottuk a Stílusos Vidéki Éttermiséget.

■ NEKED MILYEN VOLT AZ OKTATÁSOD?

A tananyag ugyanilyen volt, mint most, az oktatási rendszer <az egy hét sulis, egy hét munka, és egy nap kabinetoktatás> azonban szerintem jó volt. / Természetesen nem a tananyag korszerűségére gondolok/ Nagyon sokat számít, hogy hová, milyen helyre kerül valaki gyakorlatra, alap szakmai dolgokat meg lehet az iskolában is tanulni, de a munkahely az, ami megadja az igazi tudást.

■ MILYEN SZINTIG KELL EGY ISKOLÁNAK KÉPEZNI A DIÁKOT?

Talán az alapanyag- és a technológiai ismeret bővítése lenne a legfontosabb. Szerintem a munkahelyeknek azt az alaptudást, amit az iskolától szerez a gyerek, azt kellene tovább fejleszteniük. A mi szakmánkban nagyon fontos a rutin megszerzése, ami hosszú éveknek a folyamata. Az ideális oktatás valahol ott kezdődne, amit egy külföldi iskolában láttam. Ott a kreatív gondolkodásra tanítják a diákokat. Megtanítják az alapanyagokat, hogy miként kell azokkal dolgozni <de még nem ételekről beszélünk>, majd megtanítják a technológiákat, végül pedig a gyakorlati oktatás arról szól, hogy meglepetés kosárból főznek valamit. Kineveznek maguk közül egy séfet és együtt begyakorolják azt, ami vár rájuk az életben.



Képünkön: Ruprecht László

Jó lenne, ha nem felesleges dolgokkal tömnék a diákok fejét, hanem hasznos tudással vértéznék fel őket. Az is jó lenne, ha a hazai alapanyagokat beintegrálnánk az iskolába.

■ ITTHON EZT, HOGY LEHETNE ELÉRNI?

Ki kellene képezni az oktatókat, akik majd más szemlélet alapján kezdik el oktatni a szakmát.

Félreértés ne essék, nagyon sok olyan oktató van, aki képzi magát, de ez még mindig nem nevezhető általános gyakorlatnak. A többségüket sajnos ez a része nem érdekli.

■ HA JÓK AZ INFORMÁCIÓIM, AKKOR TÖBB VERSENYEN IS MEGMÉRETTEDE MAGAD.

Így igaz. Többször voltam Olimpián, világbajnokságon, Európa bajnokságon, de voltam a Nemzeti válogatottnak is a csapatkapitánya, így volt lehetőségem megismerni ezeket a versenyeket. Sajnos itthon több ilyen verseny is le lett szólva, pedig ezeken rengeteget lehetett és lehet tanulni. Én is ott láttam például először sous-vide-ot. De az is nagy meglepést okozott, mikor a szingapúri csapat marhapofát készített, mi pedig csak néztünk, hogy mit akarnak ezek? Marhapofát? Azzal meg mit akarnak? Aztán mi is rájöttünk, hogy az egy kiválóan használható alapanyag, de addig itthon nem volt becsülete.

„... SAJNOS NAGYON KÖNNYEN OSZTOGATJÁK A SÉF POZÍCIÓKAT, SOKSZOR OLYANOK IS MEGKAPJÁK, AKIK SZENZÁCIÓS SZAKÁCSOK, DE SÉFNEK KEVESEK. ŐK A LEGTÖBB ESETBEN EGYÉBKÉNT NEM IS KAPJÁK MEG A VÁGYOTT ELISMERÉST, VAGY TISZTELETET A KONYHÁN, EZÉRT A HIÁNYOSSÁGAIKAT A KÜLFÖLDI TELEVÍZIÓS MŰSOROKBAN LÁTOTT ORDÍTÁSOKKAL ÉS MEGALÁZÁSOKKAL KÍVÁNJÁK KOMPENZÁLNI...”



■ KÜLFÖLDÖN MERRE KÉPVISELTEK AZ ORSZÁGOT?

Sokfelé, a teljesség igénye nélkül Japánban, Kínában, Angliában, Lyonban, Párizsban, San Sebastian-ban, Madridban is képviseltük az országot <a Magyar Turisztikai ügynökség sokat segít

nekünk ebben> és a klasszikus magyar konyha emblematikus ételeivel igyekeztünk megismertetni a közönséget, természetesen a mai kornak és irányzatoknak megfelelően. Készítettünk Gulyáslevest, Szarvas vadast, kínáltunk mangalica ízelítőket, kézműves sajtokat, hazai borokat, mégis azt látni kell, hogy külföldön is inkább a tradicionális, az adott nemzetre jellemző dolgokra kíváncsiak az emberek, természetesen van nyitottság a modernre is, van értő közönség is hozzá, de alapvetően a magyar konyha piacképes remekei érdekelték őket. Így az is lett nekik feltárlva, maximum egy kicsit igyekeztünk modernizálni, naprakésszé tenni azokat.

■ SZERETTÉK EZEKET AZ ÉTELEKET?

Igen, a magyar konyha azért egy ízes konyha. Például mikor Londonban az angol Királynő Séfje volt az egyik fővendég egy főzésünk alkalmával, akkor meglepődött, hogy micsoda íz kombinációkkal szembesült a fogadáson.



■ MENNYIRE ÉRTESZ EGYET ABBAN, HOGY A MAGYAR SZAKÁCSOK KREATÍVABBAK, MINT MÁS NEMZETEK SZAKÁCSAI?

Nézd, a magyar konyha remekei a megdolgozottságukról híresek, az ételek is összetettebbek, mint más nemzeteknél. Az is igaz, hogy nálunk még sok helyen nem pályarendszerekben dolgoznak, nálunk forognak a szakácsok, így nagyobb rálátásuk van a teljes konyhai folyamatra. Azt nehéz megmondani, hogy a magyar szakácsok általánosan kreatívabbak-e? Ez inkább személyfüggő. Az elért tudás számít, és az, amikor a felhalmozott tudást elkezded megfelelően használni, még az is lehet, hogy nem a maximális tudásodat kell egy-egy feladathoz felhasználni, de a meglévő tudás lehetővé teszi számodra azt, hogy kreatívvá válj. Így tudnám ezt megfogalmazni és ebben viszont egyre többen jók. Az alázattal van még gond.

■ AZ EMBERANYAG MENNYIT ROMLOTT AZ ELMÚLT ÉVEK ALATT?

A mostani nemzedéket nagyon sok információ éri és mindenki nagyon hirtelen szeretne meggazdagodni, ez még nem is lenne gond, hiszen így működik a világ, de a türelem hiányzik belőlük. A piac még adja is alájuk a lovat. A járvány előtt sok helyen 22 éves séfek vezettek konyhákat.

■ LEHET VALAKI SÉF 22 ÉVESEN?

Nem igen hiszem. A Séf pozíció ettől sokkal szélesebb tudást igényel. Egy Séfnek komoly tapasztalatának kell lenni a humán erőforrás kezelésétől, a logisztikán, a raktárkészlet kezelésén át, a szervezésig, neki nem elég, ha „csak” jól főz. Sajnos nagyon könnyen osztogatják a Séf pozíciókat, sokszor olyanok is megkapják, akik szenzációs szakácsok, de Séfnek kevesek. Ők a legtöbb esetben egyébként nem is kapják meg a vágyott elismerést, vagy tiszteletet a konyhán, ezért a hiányosságukat a külföldi televíziós műsorokban látott ordításokkal és megalázásokkal kívánják kompenzálni. Ez a nem jó példa. Sajnos nagyon rossz irányba vitte a szakmát. A régi időkben is voltak kemény séfek, de nekik a tisztelet a legtöbb esetben kijárt.

■ JÓ PÉLDA ERRE LUKÁCS ISTVÁN, AKITŐL TE IS SOKAT TANULTÁL.

Így van, Ő rosszkor volt, rossz helyen. Sajnos rá tényleg igaz, hogy rossz korban élt.





„...A FIATAL GENERÁCIÓVAL EZ A BAJ, NEM VESZIK FIGYELEMBE, HOGY KINEK MILYEN LEHETŐSÉGEI VANNAK. ALÁZAT HIÁNYÁBAN LENÉZNEK MONDJUK EGY NYÍRSÉGI KIS ÉTTERMI SZAKÁCSOT, AKKOR IS, HA NEKI TELJESEN MÁSOK A KORLÁTAI...”

■ MIT GONDOLSZ, HELYES VOLT A SZAKMÁTÓL, HOGY EGY ILYEN KARAKTERT, MINT Ő, ÍGY KIÍRJON A KÖZÉLETBŐL?

Nem, semmiképpen sem helyes. Ez szerintem az akkori „fősodor”, vagy a szervezetek szakmapolitikája miatt történhetett így. Sajnos nagyon sokan úgy mondtak róla véleményt, hogy nem is találkoztak vele, nem is ismerték és azt sem tudták mire képes. A legtöbb ember, aki ismerhette, az pontosan tudta, hogy a Luki bá egy nagyon szigorú és öntörvényű ember volt, de mindig volt néhány perce, amikor foglalkozott veled, ezzel gyakorlatilag egyensúlyban tartotta és kompenzálta a keménységét.

Az ilyen hatalmas szakembereknek, mint amilyen Ő volt, mindenhol megvan a helye a világban. Lehet azt mondani, hogy szakmailag nem fejlődtek, de ez nem igaz, mert például Ő mindig nyomon követte a technológiai változásokat és mindig élen járt ebben.

■ LÁTSZ MA OLYAT, AKI HASONLÓAN NAGY KARRIERT FUTHAT BE?

Ma nagyon érdekes világban élünk, nem lehet összehasonlítani a kettőt... Látok ma jó Séfeket, de más a rendszer is. Abban az időben hatalmas házakat kellett elvezetniük, ma pedig a Séfek inkább a kisebb egységekbe korlátozódnak vissza. Mégis, ha válaszolnom kell: olyan kaliberű Séfet,

mint amilyen a Luki bácsi volt, most jelen pillanatban nem látok. Vannak jó Séfek, de ők már mások.

Egy érdekes történet, amikor eljöttem a Hyatt-ből és jelentkeztem a Kempinski-be, akkor a francia Séf Philippe Bourdon azt a kérdést tette fel, hogy: „Miért akarok én átjönni a Kempinski-be, mikor a Hyatt-ban van az ország legjobb Séfje?” Ez az, ami a különbség volt, a francia szakács ezt meg tudta és meg merte fogalmazni, mi nem.

■ VAN REMÉNY, HOGY EZ EGYSZER MEGVÁLTOZIK?

Nagyon sokakból hiányzik az egymás iránti tisztelet és a szakma iránti alázat. A fiatal generációval ez a baj, nem veszik figyelembe, hogy kinek milyen lehetőségei vannak. Alázat hiányában lenéznek mondjuk egy nyírségi kis éttermi szakácsot, akkor is, ha neki teljesen mások a korlátai. Nem is biztos, hogy ő egy rossz szakács lenne, lehet csak korlátozottak a lehetőségei. Ezért is lenne fontos egy átfogó gasztronómiai képzést indítani.

■ A GASZTROFORRADALOMRÓL MIT GONDOLSZ?

Volt ez a nagy gasztronómia bumm, ami által nagyon sok fals információ és nyersanyag jutott le vidékre, ezt az egészséget mielőbb a helyére kellene tenni. Megértem én azokat a Séfeket, akik nagy



dolgokat akarnak megvalósítani, de sokszor öncélúan, nem a helyi igényeket próbálják megcélolni, ami így veszélyezteti a talpon maradásukat. Nagyon sok séf beosztottként tevékenykedik, és nem látja a gazdasági részét, hogy egy üzletnek talpon kell tudni maradnia. Ez nem azt jelenti, hogy igénytelen és olcsó alapanyagokat kell elkezdniük használni, azt viszont igen, hogy törekedniük kell a gazdaságosságra. Volt negyvenévnyi kommunizmus, ami alatt hatalmas rombolás ment végbe a gasztronómia területén is, így generációknak kell felnőnie, mire ez a helyére áll majd. Persze vannak túlzások, ne adj Isten vadhajtások is, amiket folyamatosan le kell metszegetnünk, de a tisztuláshoz arra is szükség van, hogy a szakmán belül elinduljon a kompromisszumképeség. Az ugyanis nem vezet sehová, ha beásom-és kinevezem magam, hogy én vagyok ez a fajta Séf, te meg vagy az a fajta, és így mi ketten már nem is beszélünk egymással.

■ LEHET BÁRMIKOR IS ELMOZDULÁS A SZAKMAI ÖSSZEFOGÁS FELÉ?

Muszáj, hogy legyen. Sajnos tapasztaljuk, hogy jó magyar szokás szerint sokszor úgy próbálnak előre jutni emberek, hogy másokat fékeznek. Ha lehetőségük van rá, akkor még arra is készek, hogy valamilyen médiában megpróbálják őket lejáratni, pusztán azért, mert konkurensnek tekintik őket. Ez vakvágány, ez nem helyes, és ezen mindenképpen változtatnunk kell.

■ AZ IDEI ÉVBEN SAJNOS MINDENKIT ÉRINTETEK A COVID KORLÁTOZÁSOK, TITEKET EZ, HOGY ÉRINTETT?

A SVÉT vezetőjeként 22 vidéki egység nevében tudok nyilatkozni, az biztos, hogy mindenkit rosszul érintett. Ami szerencsésen alakult, hogy a két hullám között a nyáron volt lehetőség a felkészülésre, de ez csak vidékre igaz. Ami Budapesten van, az katasztrófa.

Vidéken talán még elegendő forgalmuk van az egységeknek a túléléshez, ami azt jelenti, hogy



annyi forgalmat realizáljanak, amiből a dolgozóikat kitudják fizetni, megtudják tartani. De kivétel nélkül még azoknak a helyeknek is visszaesett 30-40%-al a bevételük, melyek például egy ipari park mellett vannak, hiszen az ott dolgozók életében is átalakult minden. Így a korábbi bevétel, várhatóan csak lassan fog visszarendeződni. Egy vidéki egység most relatíve előnyösebb helyzetben van, mint mondjuk a budapesti.

■ A SVÉT-hez hogy lehet csatlakozni?

Nálunk van egy kontroll. Megnézzük, hogy miért akar valaki hozzánk csatlakozni, de emellett

a tulajdonosi háttért, annak filozófiáját is vizsgáljuk, mi az, amit képvisel? Felmérjük a motivációját, majd személyesen is utánajárunk, hogy a gyakorlatban mit tapasztalunk. Leteszteljük a napi munkát, végül pedig döntünk.

■ TÖBB ÁLLANDÓ RENDEZVÉNYETEK IS VAN MÁR.

Így igaz, minden év szeptemberében van egy nagy, és van több kisebb rendezvényünk. Például minden évben, a Rosinante Fogadóban van az évadnyitó rendezvényünk, vagy húsvétkor Palkonyán kerül megrendezésre a HúSVÉT. Mindig vannak új helyek és helyszínek, így ezeket a rendezvényeinket állandóan bővítjük.

■ HA JÓL TUDOM EZEKET TEMATIZÁLJÁTOK IS.

Mindig az adott helyszínre jellemző tematikák mentén illetve a hazai nyersanyagokra, fűzzük fel az adott rendezvény gasztronómiai programjait. Volt már fűszernövényekre, mangalicára vagy a pezsgő és a szarvasgomba párosítására, almára stb. kidolgozott gasztronómiai tematikájú rendezvényünk. De természetesen a bor, pezsgő, sör, kenyér és kávé kultúra is fontos szerepet kap a rendezvényeink során.



■ MI VOLT AZ INDULÁSNÁL A SVÉTEL A CÉLOD?

A SVÉT nem csak az én érdemem. Azokon a helyeken ahol tanácsadóként tevékenykedtem, először csak tematikus esteken egymást láttuk vendégül, ezek a fogadások azonban mindig az étteremben valósultak meg. Aztán a Rosinante Stiusos Vidéki Fogadó volt az, aki elkezdte meghívni a tagjaink egy részét, majd közösen Szikora Eszterrel és Póar Anikóval döntöttünk úgy, hogy az ilyen alkalmakkor vonuljon fel mindenki. Valahogy így kezdődött az egész és ebből nőtte ki magát a Stílusos Vidéki Éttermiség. Természetesen ez egy közösség, mindenki hozzá tesz valami extra pluszt, amit Bagó Zsófi-val, közösen koordinálunk.

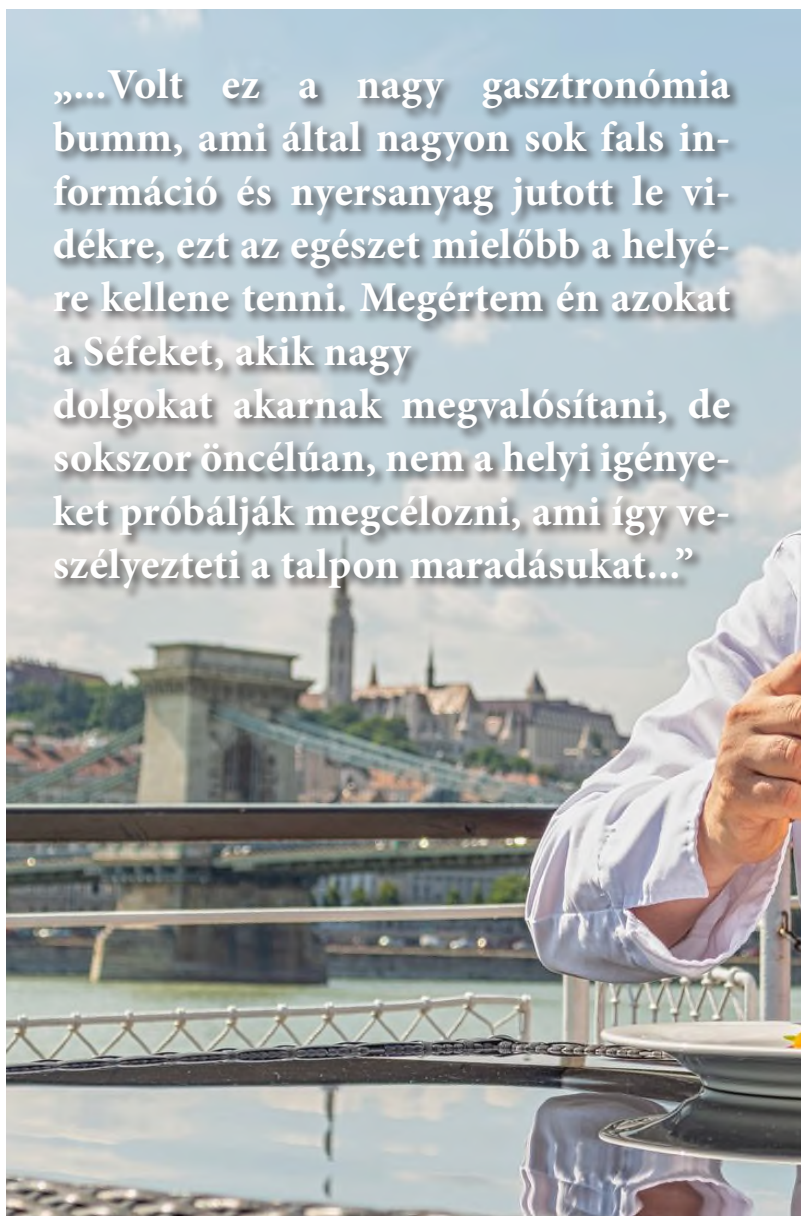
■ A MUNKÁTOK HIÁNPÓTLÓ VOLT AZ ÁLTALATOK TÖMÖRÍTETT EGYSÉGEK RÉSZÉRE.

Így van. Bár sokan közülük más szakmai szervezethez is tartoznak, mégis mi programokat szervezünk részükre. De arra is volt már lehetőségünk, hogy paickutatásban részt vegyünk, abba is bekapcsoltuk őket.

■ RENGETEG ÉTTEREM ELTŰNHET A KORONAVÍRUS HATÁSAI MIATT. TE MIRE SZÁMÍTASZ EZZEL KAPCSOLATBAN?

Akiknek nem volt a hazai közönséget vonzó kínálata, szolgáltatása, azok közül most sokan tényleg bajban vannak. Sőt, megkockáztatom, talán sokan közülük ki sem nyitnak többé. Annyi tisztulást várhatunk, hogy a megmaradó éttermek átgondolják majd a napi működésüket. A mostani helyzet rá fog világítani arra, hogy nincs szükség hatalmas étlapokra, sokkal fontosabb, hogy az időszakosan megújuljon. Várhatóan szakember sem lesz, aki a nagy étlapokat kezelje, ezért szűkíteni kell majd a kínálatot, viszont ezzel együtt arra is gondolni kell, hogy az kellően színes legyen, hiszen a vendégeket meg kell tudnunk szólítani általa. A jövőre nézve így vizionálható a minőségi javulás.

„...Volt ez a nagy gasztronómia bumm, ami által nagyon sok fals információ és nyersanyag jutott le vidékre, ezt az egészet mielőbb a helyére kellene tenni. Megértem én azokat a Séfeket, akik nagy dolgokat akarnak megvalósítani, de sokszor öncélúan, nem a helyi igényeket próbálják megcélozni, ami így veszélyezteti a talpon maradásukat...”





■ A HAZAI ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ?

Vannak termelők, akikkel már évek óta együtt dolgozunk, igyekszünk promotálni is őket. Szerintem van elmozdulás a minőségi termelés irányába, igaz, a kapcsolatfelvétel, vagy a termékek elérhetősége lehetne hatékonyabb. Az is igaz, hogy a jó termékek piacának legnagyobb akadálya a logisztika és az, hogy a szükséges mennyiség nem mindig áll rendelkezésre. Az is hozzátartozik, hogy nagyon sok egy, vagy kétgenerációs termelő van hazánkban, akik csak részben-, vagy egyáltalán nem ismerik a vendéglátás igényeit. Talán a kereslet-kínálatot lenne jó közelebb vinni egymáshoz. Ebben a Séfek is sokat segíthetnének, ha többet tennének, vagy nyitottabbak lennének a hazai termékek iránt. Persze megértem én, hogy leterheltek és kényelmesebb valami nagy beszállító-

tól megrendelni mindent, de mégis fontos lenne elmozdulni ebbe az irányba.

■ A SVÉT-TEL MIK A TERVEITEK A JÖVŐRE NÉZVE?

A termelőkkel a kapcsolatunkat szeretnénk bővíteni, szeretnénk tagság tekintetében is bővülni és ezen felül a képzésben, oktatásban is úgy gondoljuk, hogy van keresnivalónk. Jó lenne egy olyan átfogó képzést bevezetni, amely mindenkinek hasznos lehet. Gyakorlatilag a szakmai céljainkhoz képest még gyerekcipőben járunk, szeretnénk évről-évre hatékonyabbakká válni.

A többi szakmai szervezet munkáját mennyire követed, mennyire van rájuk szükség?

A szakmai szervezetekre szükség van, már csak az érdekvédelem miatt is. Az pedig, hogy más-más tagságot képviselnek, az természetes, de egy bizonyos kommunikációnak ki kell alakulni közöttük.

A vendégek igényességéről mi a véleményed?

Van elmozdulás. Ma már a kíváncsiság a vendégek többségének részéről megvan, ennek ellenére

a többségük még mindig elégedett a jól megszokott alap éttermi szintjével. De ez nem feltétlenül baj. Szerintem most azzal kell megelégednünk, hogy egy változási folyamat elindult, és ezt tovább sürgetni nem szabad. Ennek egy természetes folyamatként kell lezajlódón.

■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Ez jó kérdés. Mindenképpen szeretnék egy kis éttermet magamnak. Az sem lenne baj, ha a Pannónia hajó újjáéledne. Ott magas színvonalat képviseltünk, ahol ténylegesen meg lehetett mutatni, hogy a hazai mezőgazdaságnak és bortermelésnek micsoda produktumai vannak. Gyakorlatilag azt szeretném, ha a vendéglátás területén a kínált ételeinkkel, italainkkal tudnám képviselni az országot az ide érkező turistáknak. A hazai értékeinkben benne van a művészetünk, az évszázados tapasztalatunk, szokásaink, egyszerűen minden, ami mi vagyunk. Valami családi kis helyben gondolkodom.

■ MENNYI IDEJE VAN EGY SZAKÁCSNAK A SZAKMÁBAN?

Ez érdekes dolog. Ha megnézel egy külföldi Michelin csillagos helyet, akkor láthatod, hogy az idősebb Séf gyakorlatilag már csak a háttérmunkákat, minőség ellenőrzését és az egyéb ügyeket viszi, de a konyhán már <az ellenőrzése alatt> a fiatalabbak tevékenykednek. Tudni kell az utódokat kinevelni és sokszor tudni kell hátra is lépni. Néha a kevesebb több.





■ MIT ÜZEN SZ A KOLLEGÁNAK?

A jelenlegi helyzetben nem üzenhetek mást, mint mindenkinek kitartást. Mindenki a maga szintjén próbáljon helyt állni, de maradjon nyitott az újra. Jó lenne, ha nem támadnánk egymást, mondjuk az is számítana, hogy valaki milyen lehetőségeken keresztül tudja megvalósítani azt, amit csinál. Tovább megyek, ezt az energiát egymás segítésére is tudnánk használni, ami által biztosan fejlődne a szakma, ezért ezt javaslom mindenkinek. Újrainduláskor mindenki ezt tegye mérlegre. Jó lenne, ha a helyi alapanyagok beépülhetnének a vidék gasztronómiájába, ez által kialakulhat egy minőségibb vidéki gasztronómia, ami aztán a rövid ellátási láncsal gazdaságilag is megerősítené a termelőket, akik így hatékonyabbá, versenyképesebbé válhatnának. Ha pedig mindez úgy valósulhatna meg, hogy közöm volt hozzá, akkor az nagy elismerés lenne számomra.

A magam részéről kívánom, hogy szakmai törekvéseid meg tudjanak valósulni, vagy ki tudjanak teljesedni. Segíteni fogok neked ebben. A beszélgetést köszönöm és kívánom, hogy maradj meg ilyen alázatosnak, mert amíg ez így van, amíg ez fellelhető a szakmában, addig Luki bá öröksége életben van.

Zajlik a Tisztítsuk meg az országot! program

Folyamatosan számolják fel az illegális hulladéklerakókat és szemétkupacokat a nemzeti park igazgatóságok a Tisztítsuk meg az országot! program keretében, az első ütemben vállalt védett természeti területek csaknem felén már befejeződtek a munkák, eddig 75 helyszínről összesen mintegy 3500 köbméter hulladékot szállítottak el – közölte az Agrárminisztérium (AM) szerdán az MTI-vel.

Közleményük szerint a Tisztítsuk meg az országot! program december 31-ig tartó első ütemében összesen 155 helyszínen dolgoznak a nemzeti park igazgatóságok területén. Az előzetes felmérések szerint mintegy 8200 köbméter illegálisan lerakott hulladékot gyűjtenek össze, gondoskodnak az elszállításról és a kezeléssel is. A munkák „gőzerővel” zajlanak, az

eddig tapasztalatok szerint háztartási, építési-bontási, veszélyes és zöld hulladékot egyaránt találnak ezeken a helyszíneken.

A Tisztítsuk meg az Országot! program keretében 2022-ig összesen négy ütemben tisztítják meg a közforgalmú területeket. Az első ütemben állami szereplők, köztük a nemzeti park igazgatóságok is részt vesznek. A védett természeti területek hulladékmentesítése Mezőcsáton kezdődött, a munkák azóta folyamatosan zajlanak. A programnak köszönhetően egyebek mellett Ordacsehiben több mint 700 köbméter hulladéktól sikerült megszabadítani azt a területet, ahol a közeljövőben felépülhet a térség természeti és kulturális értékeit bemutató Berek Világa Látogatóközpont – írta az AM.

OPH/Fotó:Pixabay



Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

Megbízható, minőségi webtárhely szolgáltatást nyújtunk,
hogy honlapja mindig működjön és gyors legyen.



- kedvező árak ✓
- egyszerű rendelés ✓
- segítőkész ügyfélszolgálat ✓
- magyar szolgáltatás ✓
- 24 órás ügyelet ✓

Különleges ajánlat
az Oldalas Magazin olvasóinak:
**20% kedvezmény minden
tárhely csomagunkra!**

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:
OLDALAS-20**

Használja fel itt: www.tarhely.com



*Kerülj a térképre
és
generálj magadnak
forgalmat!*

Elindult a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegyrendszert népszerűsítő kampány

Az Agrárminisztérium (AM) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal (Nébih) és az Agrármarketing Centrummal (AMC) közösen népszerűsíti az állami garanciával járó minőséget. A Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyeket bemutató kampány célja, hogy a lakosság és az élelmiszeripar szereplői közül is minél többen megismerhessék az új védjegyrendszert és annak előnyeit. A KMÉ-védjegyekkel fémjelzett, megbízható minőségű termékek mögött ellenőrzött alapanyagok és gyártási folyamatok állnak.

A Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyek a termelők, az előállítók, a feldolgozók, a forgalmazók és a vásárlók számára egyaránt garantálják a kiváló minőséget. A kétfokozatú védjegyrendszer ösztönzi a termelőket és a feldolgozókat termékeik minőségének fejlesztésére, annak folyamatos fenntartására, és hatékony eszköz a piaci ismertség növeléséhez is. A vásárlókat pedig a piacon található termékek közötti tájékozódásban támogatja azáltal, hogy a magasabb minőséget garantálja és így hozzájárul a tudatos vásárlói magatartás kialakításához.

Erdős Norbert, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára kiemelte, a KMÉ védjegyrendszer képviseli a kormány és az Agrárminisztérium célját, hogy mindenki számára biztonságos, jó minőségű élelmiszert biztosítsanak. A Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegyrendszer leginkább attól különleges, hogy megbízható, hiteles és a minőséghez vezető iránytűként szolgál a vásárlásaink során. Az államtitkár szerint ma már nem döntés kérdése, hogy egy termék biztonságos legyen, hanem alapelvárás. Kiemelkedni a kínálatból kizárólag minőséggel lehet.

A KMÉ-védjegyrendszer kétszintű: alap- és arany fokozata van. Az alapfokozatra bárki pályázhat, aki élelmiszert állít elő, vagy saját márkás terméket forgalmaz. A sikeres pályázathoz meg kell felelni a KMÉ-védjegyrendszer által előírt kiválósági kritériumoknak. A pályázati eljárás során a gyártónak igazolnia kell, hogy terméke miben emelkedik ki a piacon található többi árutól. A pályázati dokumentumok tartalma, a termékminta vizsgálata, valamint egy helyszíni ellenőrzés elvégzését követően a bírálóbizottság javaslatot tesz a Védjegyjogosult, vagyis Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft., számára a védjegyhasználati jog odaítélésére. A pályázat benyújtásának nincs határideje.



MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

Több mint 56.000 oldalmegtekintés havonta!



Az alapfokozatú védjegy pályázati lehetősége termékcsopontonként bővülve válik elérhetővé, elsőként idén januártól a tej és tejtermékek számára. A pályázati lehetőség már 8 termék-kategóriában nyitott a tejtermékek előállítói vagy forgalmazói előtt. Ezek a fogyasztói tej, a joghurt, a kefir, a tejföl, a túró, a vaj, a tejszín és a trappista sajt. A friss húsok és hústermékek várhatóan 2021 elejétől nyílik meg a pályázati lehetőség. Az Agrárminisztérium a további termékkörök és élelmiszeripari ágazatok kiválasztásával, az érintett vállalkozások és szakmaközi szervezetek jelzéseit is figyelembe kívánja venni annak eldöntéséhez, mely termékköröknél jelenjenek meg újabb pályázati lehetőségek.

Az arany fokozatú védjegy használatára csak azzal a termékkel lehet pályázni, amely a Nébih által koordinált, összehasonlító termékteszten, az úgynevezett Termékmustrán a legjobb termékek között szerepel. A Termékmustra az élelmiszer biztonságára, -minőségére, kedveltségére vonatkozó független, komplex vizsgálsorozat. Termékmustrán kiváló helyezést elért termékek gyártói, vagy sajátmárkás termékek forgalmazói a Védjegyjogosult értesítését követően, a pályázat benyújtásával igényelhetik az arany fokozatú védjegy használatát.

A Termékmustrák történetében az első megmérettetés a tejfölöké volt. A győztesek közül már több termék is viseli az arany fokozatú védjegyet. A következő, túrókról szóló Termékmustra nyáron zajlott, ahol 62 hazánkban kapható tehéntúróból, 25 jutott tovább a csúcsbírálatra. Az arany fokozat kiérdemléséhez a termékeknek meg kell felelniük a komplex vizsgálati rendszernek, vagyis a szigorú laborvizsgálatoknak, a minőségmustrának és a csomagolásteresztnek.

Ez a tanúsítási folyamat biztosítja, hogy az arany fokozatú védjegy a kiváló minőségű termékek közül is a prémiumkategóriát képviseli.

OPH/KMÉ

Nyitva, vagy Zárva?

Aki ismert tudja, hogy 2020-as év lemondásai, döccenői ellenére, nagy-nagy hajtásban voltam és egy percig sem adtam fel a lehetőségeket. Az első mellbevágást március környéke hozta, amikor egységeink korlátozásokkal, kollégáink leépítésekkel szembesültek. A turizmus-vendéglátás fogalmát egy mozdulattal eltörölte a Covid -19, így az eddig külföldiektől nyüzsgő Budapesti, vagy vidéki

utcáink, ijesztően üressé váltak.

A szerencsém most sem hagyott el, hisz Pest szélén élek és bíztam benne, hogy oktatási vállalkozásom nem sínyli meg az eseményt. Három napja jelentették be az első komoly korlátozásokat, ez pont elegendő idő volt ahhoz, hogy több éves munkám, a szállodák oktatásáról, továbbképzéséről szült terveim romokba, szerződéseim kukába kerüljenek.

Nem csak az akkreditációra költött rengeteg pénz, idő, energia veszett el. Őszintén szólva, bíztam még a magánemberek lendületébe, és vártam, hogy a magánképzések áthidaló megoldásként segíthetnek, de hamar jött az újabb hidegzuhany. Még mindig csak márciust írunk, de az emberek máris sorba vesztik

el munkahelyüket és félelmük egyre inkább nőtt. Újabb remény dőlt össze és az oktatás lehetősége itt is azonnal elpárolgott. 2003.-óta építem, szeretgetem cégem, ami szempillantás alatt ment a kukába, és indult a következő néhány hónap reménytelenség. Vérzett a szívem, mert a szemem előtt dőltek össze vállalkozások. Kollégák, sorstársak, sőt az egész ország vendéglátása megszenvedte azt a kint.



allergénmentes ételbár

megnyitottunk!



Te is ételérzékeny vagy, de nincs időd főzni?

Mi segítünk!

Gyere, kóstold meg friss házias ételeinket, melyek glutén, tej, tojás, és szójamentesek.

IGAZOLTAN GLUTÉNMENTES

ételeinket helyben fogyasztásra vagy elvitelre is kérheted.

Választékunkban találsz:

- napi menüt, kímélő leveseket
- friss főzeléket, tápláló, vagy retró főételeket
- szezonális köreteket, finom házias desszerteket,
- VEGÁN ételt, friss salátát, zöldség-gyümölcs turmixokat



Hétfévégén is segítünk: Kérd 2-4-6 személyes SÜLTESTÁL ajánlatainkat!

Várunk szeretettel üzletünkben,

Szigetszentmiklós, Somogyvári Gyula út. 5.

Nyitva tartás H-P. ig 11.-18-ig hétfévégén csak elviteles sültes tálak!

Facebook.com/mindenmentesfozosuli Tel: 06 30-855-1912

Erőt gyűjtöttem, felszívtam magam és újraterveztem életem. A sors iróniája, hogy amit elvett tőlem az egyik oldalon azt visszaadta a másikon. Mentés étkezésem egy speciális diétára és tudásra épülő feladat, amiben még rengeteg lehetősége van. A szerencse is mellém állt, és cégek felkérésére, szaktanácsadás szerepkörben tudtam dolgozni néhány hónapot. Ezzel párhuzamosan saját fejlesztésű lisztkeveréket készítettem, ami egyszer vélhetően „meghozza majd gyümölcsét”!

Ahogy éreztem, a bevétel nélküli ám hatalmas költségekkel járó vállalkozásom el kellett engednem, és oktatási Kft-m től búcsút vettem. Mára Tanács Attila egyéni vállalkozóként élem életem és segítem mentes cégek munkáját. Így történt ez 2020. év elején is amikor Mettler Zsolt séf barátom kérésére Kecskemétre utaztam és munkájában besegetve, illetve tőle is rengeteget tanulva közös projektbe vágunk. A közös projekt eredményeként, tovább fejlesztjük Zsolt Kecskeméti birodalmát, illetve megalapítottuk a Mentés Sziget Ételbárt. Amit a Covid elvitt, azt most visszaadta és 2020. október 26. án megnyitottam Szigetszentmiklósi ételbáromat. Hatalmas örömmel fogadta a lakosság, és nem várt lendülettel kezdtük el a munkát. Csodálatos csapatot sikerült összeraknom, ahol több éves barátságból adódóan, Novákné Karácsony Erzsébet jött el hozzám konyhafőnököknek. Az örömünk nem tartott sokáig, mert jöttek az újabb korlátozások és újra kellett gondolni, mit is tegyünk. A vendég létszámunk természetesen kissé visszaesett, de a kiszállításra egyre nagyobb igény érkezett. Két hete voltunk nyitva és egy hete tartott a korlátozás, amikor nem várt fordulat történt. Péntek esti zárásunk után csodálatos pozitív tesztet produkáltam, vagyis utolért engem is a Kínai átok. Azonnal hívtam a kollégákat és elrendeltem az üzlet bezárását. Mindenki otthon maradt és betartottuk a járványügyi



szabályokat. Mai napig nem tudom mi okból, de sem családom, sem kollégáim nem kapták el, így óriási kő esett le a szívemről. Hányféle gond sújthat még minket, mi jön még, amit meg kell oldanunk? Ezek megválaszolhatatlan kérdések, de abban biztos vagyok, ha összefogunk, mindent át vészelünk. Vigyázatok egymásra és látjátok, a maszk jó használata működik!

Hamarosan újra nyitunk, és szerintem sosem adom fel. megoldjuk a házhoz szállítást, matricázást és minden törvényt betartva üzemelünk, főzünk, mert ezt imádjuk. Már csak néhány nap és itt a szeretet ünnepe.

Kívánom, hogy a tavaszra rendeződjön az egész ország- világ egészségügyi helyzete, és újra nyüzsgő külföldi tömeg töltse be országunk, városaink utcáit.

Mindenkinek kívánok jó egészséget és kitartást a nehéz időszakokra!

Tanács Attila
Fejlesztő Séf

www.mindenmentesfozosuli.hu

Mentes Sziget



Ételbár



MÁS SZEMPONTOKBÓL VÁLASZTANAK MUNKAHELYET

A FIATALOK MANAPSÁG

A munkahelyválasztás szempontjai közül az alapbér mértéke áll az első helyen, és új szempontként jelent meg a munkahely biztonsága, a továbbtanulás támogatása – közölte a PwC Magyarország felmérésének eredményeit kedden az MTI-vel.

A mintegy 35 ezer 16-28 év közti fiatalra kiterjedő felmérés szerint, fiatalok elvárásainak ranglistáján az alapbért a munkahely és magánélet közötti egyensúlyt megteremtő rugalmas munkarend és a kiszámítható időbeosztás követi, akárcsak az idősebb korosztályoknál.

A közlemény szerint a tapasztalt és pályakezdő munkavállalók elvárásainak rangsorában az egyik különbség, hogy a 28 év felettieknél felértékelődött a közvetlen felettes vezetői stílusa, a valós teljesítményen alapuló előmenetel. Az idősebbek rangsorában a fiatalokénál előkelőbb helyet élvez a távmunka lehetősége, a munkahely biztonsága, a cafeteria, valamint a bónusz.

A felméréshez kapcsolódik a fiatalok válasza alapján a legvonzóbb munkahely kiválasztása is, az idén az Audi Hungaria kapta a PwC 2020 Legvonzóbb Munkahelye Díjat.

Iparági felosztásban az energetikában a Mol, az FMCG kategóriában a Coca-Cola Magyarország, a gyártó vállalatok közül a Bosch, a gyógyszeriparban a Richter, a pénzügyi szektorban az OTP, a kiskereskedelemben a Lidl, a szolgáltató központok közül a Morgan Stanley Hungary, a technológiai vállalatoknál a Microsoft Magyarország, a telekommunikációban pedig a Magyar Telekom a legvonzóbb munkahely.



MTI/kép:pixabay



KARÁCSONYI KARAMELL KRÉMLIKŐR

A 4 cl vizet lábasba öntöttem, arra rászórtam a 20 dkg nádcukrot és alacsony hőfokon elkezdtem karamellizálni.

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg nádcukor, 4 dl tejszín,

4cl +2 dl víz, 3 szem zöld

kardamom, 2 teáskanálnyi

száritott narancsvirág, 2,5 dl

tiszta szesz (gyógyszertár) és

2,5 dl desztillált víz

Amikor a cukor forni kezdett felöntöttem apránként a tejszínnel. Érdeemes kevergetni közben! A hőfokon nem változtattam és szép lassan kiforraltam, hogy sűrűsödjön. Nagyjából 20 perc, folyamatosan kevergetve. Közben egy másik láboskában a 2 dl vízbe beletettem a két teáskanálnyi narancsvirágot és a kardamom magot, aminek a burkát megrepsztettem és redukciót készítettem belőle. (redukció: a 2 dl vízben addig főzöm forralom a fűszert, míg kb. fél decire nem redukálódik a víz mennyisége.) Amikor a karamell elkészült, teljesen lehűtöttem.

A narancsvirág redukció kb 0,5 dl lett, ezt leszűrtem és még a meleg karamellhez kevertem, a visszamaradt narancsvirágra ráöntöttem az alkoholt és hagytam ázni benne, míg a karamell hült. Az alkoholt leszűrtem, elkevertem a desztillált vízzel, és rászűrtem a karamellt. Összekevertem, üvegbe tettem és hűtőben tárolom. Fogyasztás előtt felrázandó!

Jó étvágyat kívánok hozzá!

ARANYÉRMET NYERT A PEZSGŐK VILÁGBAJNOKSÁGÁN A KREINBACHER BIRTOK MAGNUM PEZSGŐJE



A CSWWC nemcsak a legnagyobb, de egyben a legszigorúbb nemzetközi verseny, ahol kizárólag pezsgőket értékelnek. A zsűritagok az alapító Tom Stevensonnal az élen mind elismert specialisták, kimagasló kóstolási tapasztalattal. A két héten át tartó vakkóstoló során céljuk, hogy a világ legjobb pezsgőit díjazzák, így csak arany- és ezüstérmeket hirdetnek ki, és mindhárom zsűritag egyetértése szükséges az éremhez.

A hetedik éve megrendezett CSWWC-re 2020-ban rekordszámú, 1073 nevezés érkezett be a világ mintegy 30 országából. A háromfős zsűri a verseny biztonságos és zavartalan lebonyolítása érdekében egy angliai birtokra vonult el, ahol többszörös tesztelés után kezdték meg a munkát. Régióként és stílusonként kóstolták végig a több mint ezer beküldött tételt.

Ebben az évben 19 ország került fel az éremtáblázatra - a kelet- és közép-európai régióból csak Magyarország és Bulgária nyert aranyat -, összesen 128 arany és 237 ezüst született. A zsűri ezek közül választja ki az országonként és kategóriánként legjobbnak ítélt pezsgőket: a nagydíjakat, világbajnoki trófeákat és az abszolút világelsőt december 7. és 11. között, ezúttal online hirdetik majd ki.

A magyar mezőnyből aranyéremmel jutalmazott Kreinbacher Brut Classic 2016 Magnum tradicionális módon készül furmint és chardonnay szőlőkből, palackos erjesztéssel és érleléssel. Különlegessége, hogy 1,5 literes, a pezsgő fejlődése szempontjából legoptimálisabb méretű palackban, három évig érlelték.

MTI/PIXABAY/

KORONAVÍRUS: ÍGY VÁLTOZOTT MEG MINDEN

Alig múlt el a tavaszi sokk, majd alig hevertük ki <már, ha kihevertük> annak negatív hatásait, máris itt a második hullám, melyre szerintem mindenki számíthatott. Ennek hatására a járvány Európában megint felszállóágban van, a járvány kezdete óta Magyarországon több, mint százezren betegedtek meg.

Fogadjuk el, hogy az egészségügyet a kormány felkészítette, de a védőoltásig így is több hét van hátra. Ha pedig ilyen ütemben nő a fertőzöttek száma, a kórházak nem tudnak

megbirkózni a rájuk nehezedő teherrel, ezért a megbetegedések számát csökkenteni kell, a maszkviselés már nem elég. Korlátozó intézkedésekre

volt szükség, így érthető, hogy Ausztriához hasonló lépéseket tett a kormány. De mindenben olyan lépéseket tettünk?

Bevezetésre került a kijárási tilalom,

emellett minden gyülekezés tilos, és az éttermek is bezártak. Illetve be nem zártak, csak a házhozszállítás lehetséges, az üzemi étkezdék tarthatnak nyitva.

Ennek kompenzálására a szállodáknál a bezárás utáni első 30 napban, a november 8-ig történt foglalásokat, azok 80 %-át az állam megtéríti, ennek a feltétele, hogy a munkavállalókat ne bocsássák el, megkapják a fizetésüket.

Az éttermek, szabadidős létesítményeknek erre a 30 napra nem kell járulékot fizetni, az állam a munkavállalók bérének megtéríti, ennek a feltétele, hogy a munkavállalókat ne bocsássák el, megkapják a fizetésüket.

Ezeket az intézkedéseket 30 napra vezetik be, szükség esetén meghosszabbíthatják.

Ezek alapján vélhetően a munkavállalók újra nagy számban kerülnek az utcára, így érdekel, hogy szakértőink miként élték meg a korlátozásokat és a kormányzati intézkedéseket. Nekik miként módosultak a munkakörülményeik? Hány munkatársuk verezett el? Miként változott a fizetésük?

Napokig lehetne sorolni azokat a kérdéseket, melyek ilyenkor felmerülnek bennünk, így inkább csak azt kérdeztem meg, hogy:

Miként ért a változás és mire számítasz a jövőddel kapcsolatban?



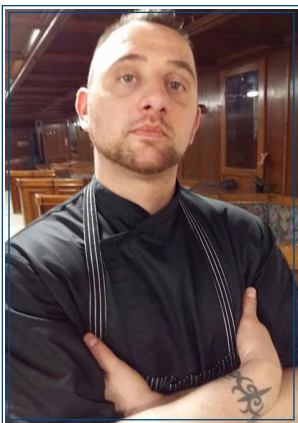


Kiss Krisztián

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

Az én munkahelyemen a „járvány” miatt senki nem lett elküldve. Köztes megoldások vannak, hogy dolgozzunk. Pl.: részt lehet venni az egyik emelet szobáinak felújításában. Én is csinálom, mert nem akarok otthon ücsörögni. Szálló (vendég) is akad, igaz nagyon kevesen és csak a munkájuk miatt, de főzünk! Valahogy azt látom, hogy sok ember inkább csak siránkozik. Elhiszem sokuknak betett ez a helyzet, remélem tanul mindenki be-

lőle! Főleg azt, hogy csak magára számítson. Mert amikor ment a szekér, mindenki csak habzolt. Most, hogy csak dög, mindenki inkább csak mutogat, mert neki nem jó. A másik érdekesség, ebben az országban mindenki ért a focihoz, a főzéshez és most már lassan a mindenhez is. Puffogatni mindenki megtanult. Bajból kimászni, meg valahogy nem megy. Egyszer ez a helyzet is véget ér! Ha okos voltál közben, tudod mit fogsz és hogyan csinálni utána! Inkább ahhoz kívánnék mindenkinek erőt, kitartást!



Danyi Gábor

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

Semmi nem lesz olyan, mint régen. Sajnos az intézkedések többsége nem segítség, nem megoldás, csak annak tűnnek. A vendéglátóipar ismét cserben lett hagyva, csak látszólagos segítség van. Rengetegen készültek Márton napra, készletet vásároltak, talán utolsó tartalékaikat költötték el, bízva abban, hogy megtérül valamennyi, hisz ez mindig is meghatározó időszak volt közeledve az év végéhez. Sokan olyankor tartalékolnak, a következő évi „holszezonra”. Jó lett volna érezni egy kis bizsergést, mint régen, hinni, hogy van remény, érdemes kitartani. A bezárásról szóló határozat pedig hideg zuhanyként érte a szektort. Nem volt idő felkészülni. Hiányom, hogy a szakmai szervezetek észrevételeit, megoldás lehetőségeit kihagyják a döntéshozók és csak az általuk keletkezett kozekvenciák korrigálásra hallgatnak meg bizonyos szakmai szervezeteket. Jól hangzik a 80%-os bértámogatás de a vendéglátásban a 2 és a 4 órás bejelentés a divat, sokan a munkanélküli segélyre se jogosultak, a társadalombiztosítási rendszer pedig fél év után kidobja az alanyt a rendszerből. Folyamatosan nő a pályaelhagyók száma is, erre majd akkor fognak rádőbbseni, amikor már beütött a baj, és mint most akkor hirtelen kapkodva fognak intézkedni. Úgy látom a helyzetet sajnós, hogy mindenki magára van utalva, mind vállalkozó, mind alkalmazott. Együtt is egyedül. Helyette hallgathatjuk, ahogy elmondják, hogyan moss kezét..



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.

Jelen pillanatban úgy gondolom, semmi jövőképem nincs itthon. Amikor mondvacsinált dolgokért bármikor úgy szakikat,-akár 10 év után is elküldenek, akkor nincs miről beszélünk. Tessék végre felébredni. Nem érezném azt, hogy a mai tulajokat -tisztelet a kivételnek- bármikor is érdekelné a Holnap. Többségében olyan főnökök vannak, akik máról holnapra akarnak meggazdagodni még mindig nem megérteni, a vendéglátás életforma. Nem piaci kufárkodás, ami akár egyik napról a másikra megduplázza a befektetett összeget.



Péntek Tamás

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

Ez mindenkinek húsba vágó, de a segítség is többes mércével van mérve. Nem az államon múlik a dolgozók boldogulása, hanem a tulajdonosokon. Nekik is nehéz! Mindenre van megoldás, ha akarjuk. Egy dolog biztos az életben, a változás! Egyénenként és csapatban is improvizálni kell nap, mint nap.

Örök mondás: Amikor meg akarod nevetetni a jó Istent, mesélj neki a terveidről!



Endrédi Zsolt

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

Sok jóra ne számíts manapság. A turizmus-vendéglátás sajnos most nem a preferált állami célok közt szerepel, addig, míg befizetett, mindenki tapsolt. Most hogy segíteni, támogatni kellene igazán! mert azóta is napról napra szűnnek meg munkahelyek az ágazatban, valahogy senki nem lett igazi kebelbarátja.

Kérdésre nem illik kérdéssel válaszolni, de majd amikor ezeknek a bezárt, munkaerőtől megvált helyeknek újra kell nyitni azt miből, fognak meríteni? Mert köztudott a magyar ember nehezen felejt... A legjobb stratégiák most próbálják minimál szinten tartani emberállományukat, akik nap mint nap megújulnak az életben maradásért.



Szappanyos Viktor

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

Mivel ez a második szigorítás egy éven belül, így sajnos sok szegmensnek sokkot okoz! Nekünk természetes, hogy a vendéglátás az első, de nem csak minket érint ez a probléma és így már másképp kell gondolni az állam segítségére, sajnos nem csak mi vendéglátósok vagyunk bajban!

Felesleges összehasonlítani magunkat más országok intézkedéseivel, illetve mindig csak a gazdagabb európai országokhoz próbálják beállítani a mércét, szkeptikusaink. Mi lenne, ha úgy gondolkodnánk, hogy Magyarország mennyivel jobban oldja meg a feladatot, mint más országok!

Március közepe óta sajnos én sem azt a fizetést kapom amiért annak idején elvállaltam ezt az állítást, de legalább van még munka.

Tudom sokan cserben lettek hagyva, de szerintem nem lehet mindent az államra fogni. Sokan elhagyták a szakmát, reméljük, hogy majd visszatérnek illetve aki nem tér vissza, remélem megtalálja a számítását és nem megy tönkre az egzisztenciája és élete!Egyszóval mindenkinek a legjobbat kívánom és egy sokkal boldogabb új esztendőre remélek!



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.

Nehéz ebben a járványtól súlytott világban is okosat mondani! Ilyen helyzetben most vagyok/vagyunk először, nem volt még ilyen az életem folyamán. A világ olyan jelenleg, mint egy tűzhányó, amely szunyadó állapotban van. Nem tudjuk mi fog történni, kitör vagy kihűl.

Legjobb helyzetre várunk! Dolgoznunk kell, csak hol és mikor? Ez itt a költői kérdés. Sikerül-e túlélni ezt a helyzetet vagy nem?

Itt sok függ, hogy meddig tart még, mennyi időbe fog telni, hogy újra induljon az élet! Mit szeretne a munkáltató, és mit szeretne a munkavállaló, milyen lesz a világ! Sok szakács életében nincs más alternatíva, ez az életük, nem értenek máshoz. Jön egy örült világ, és rá kell jönni, hogy felesleges lett.

Megpróbálja túlélni, /ha van tartaléka/ vagy átképzzi magát egy új szakmára! De, mi a biztosíték, hogy az nem fog befuccsolni? Itt most csak bizakodni lehet, hogy minél hamarabb vége lesz ennek a rossz álmoknak, és visszaáll minden a régi kerékvágásba!

Nekem annyival van különleges helyzetem, hogy Én egy középiskolában tanítok! Ez pedig 1 fokkal jobb, mintha szakácsként dolgoznék, mert ez sem csodálatos dolog, de ez is hozzátartozik, a vendéglátáshoz.

Tanároknak most van igazán nagy felőségünk a jövő nemzedékével kapcsolatban. Miként szeretnénk meg a diákokkal a világ legmostohább szakmáját? Azért, hogy ez a csodálatos szép szakmánk, ne legyen a feledés homályában.....

Kedves kollegák, mindenkinek erőt-egészséget kívánok az előttünk álló hónapokra!

Vigyázzatok magatokra, és szeretteitekre!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



PÉCS

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

Pécs megyei jogú város, Magyarország ötödik legnagyobb települése, Baranya megye, a Pécsi járás és kistérség székhelye.

A kelta és pannon törzsek lakta vidéken a 2. század elején a rómaiak alapítottak várost Sopianae néven. A település a 4. századra tartományi székhellyé és a korai kereszténység egyik jelentős központjává vált. Az ebből az időszakból származó ókeresztény temetői építmény együttest az UNESCO Világörökségi Bizottsága 2000 decemberében felvette a világörökségi listára.

A püspökséget 1009-ben Szent István király, az ország első egyetemét 1367-ben Nagy Lajos király alapította a városban. (Ma is itt működik az ország legnagyobb létszámú egyeteme, közel 34 ezer hallgatóval.) A középkori Pécs az ország kulturális, művészeti életének egyik központjává tette Janus Pannonius püspök, a magyar humanizmus nagy költője, a latin nyelvű magyar költészet legjelesebb képviselője.

A 150 éves török hódoltság után – e korszakból olyan gazdag építészeti emlékek maradtak fent, mint a Gázi Kászim pasa dzsámija a város főterén –, 1780-ban Pécs szabad királyi városi rangot kapott Mária Terézia királynőtől. Ezt követően erőteljes polgárosodás, gazdasági fejlődés indult el. Az iparosodás a 19. század első felében jelentősen felgyorsult, a Zsolnay-kerámia, a Littke-pezsgó, az Angster-orgona világhírűvé váltak.

Pécs mindig soknemzetiségű település volt, kulturális rétegek rakódtak egymásra, nemzetiségek hagyományai, értékei ötvöződtek két évezredes története során. Magyarok, horvátok és svábok ma is békében élnek egymással gazdag kulturális polarításban, így nem meglepő, hogy a város 2010-ben Essennel és Isztambullal együtt Európa egyik kulturális fővárosa lett.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Pécs és környéke

2 felnőtt + 2 gyermek / 5 nap / 4 éjszaka*

HungaryCard
csomagokkal

KEDVEZMÉNY MEGTAKARÍTÁS

Vasúti jegy Budapest–Pécs (2. oszt.)	50%	%	8.970 Ft
Szállás a pécsi Boutique Hotel Sopianae-ban	20%	HC	25.600 Ft
Székesegyház	20%	HC	480 Ft
Dzsámi	20%	HC	400 Ft
Színházjegy 4 főre a Pécsi Nemzeti Színházba	20%	HC	2.400 Ft
Janus Pannonius Múzeum múzeumbérlet	100%	P	12.000 Ft
MecseXtrém Park egész napos felnőtt belépő	10%	B	500 Ft
Vacsora a Palatinus Étteremben	10%	HC	1.600 Ft
Örökség-jegy a Zsolnay Negyedben	50%	B	5.500 Ft
Planetárium	15%	HC	330 Ft

HungaryCard Plus csomaggal megtakarítható összeg:

57.780 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



FOTÓ: WIKIPÉDIA

A COVID árnyékában a baromfiipar

Átalakulóban a fogyasztói szokások és az értékesítési lánc;
a járvány gyorsítja a folyamatot.

„Miközben a koronavírus-járvány hat az összes iparágra, a baromfi- és az élelmiszeripar kedvezőbb helyzetben van, mint a vendéglátás, a turizmus vagy a légi közlekedés. A baromfinak két alapvető értékesítési csatornája ismert: a kiskereskedelem és a vendéglátás (HORECA). A COVID előtt Európában 60 százalék volt a kiskereskedelem és 40 százalék a HORECA-szektor részesedése a baromfitermékek értékesítésében, csak hogy a szállodák, az éttermek és az iskolák részleges vagy teljes bezárása drasztikusan átrendezte ezeket az arányokat.





A 40 százalék szinte a nullára redukálódott, és ennek csupán a felét tudja kompenzálni a kiskereskedelem. Van tehát egy 20 százalékos többlettermelés Európában a COVID miatt” - mondta Szabó Ákos, az évi 2 millió libát, 10 millió kacsát és 15 millió csirkét előállító és 1800 főt foglalkoztató (a Tranzit Food és a Marneváll Zrt.-t is magában foglaló)Tranzit Csoport vezérigazgatója, hozzátéve, hogy cégcsoportjuk a megoldás tekintetében is világos vízióval rendelkezik, mivel 30 éves fennállásuk óta a mottójuk: „nem nyafogunk”!

A kacsá a jövő csirkéje

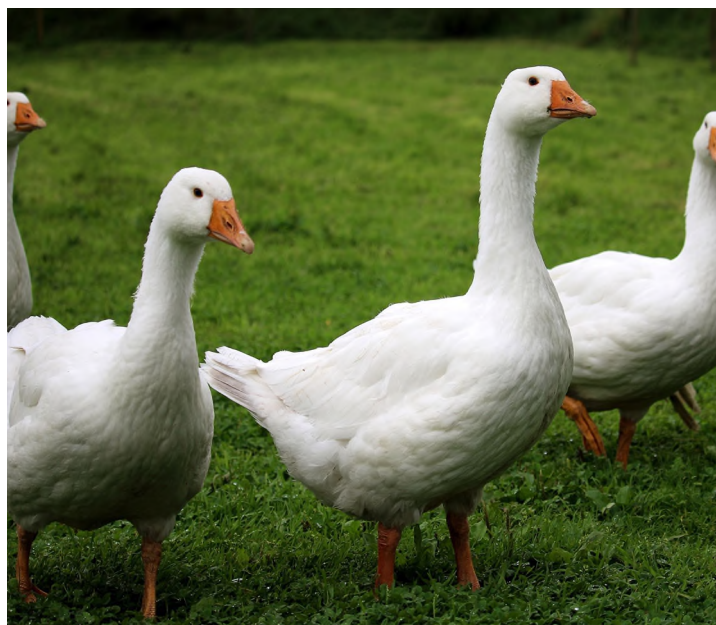
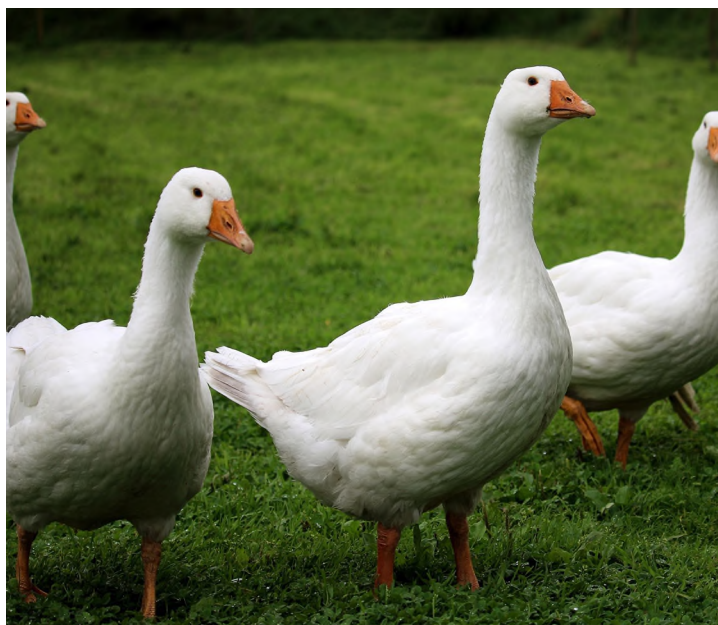
A kiskereskedelmi láncoknak 20-30 százalékkal nőtt a forgalmuk a HORECA-szektor bezárása miatt. Egyes baromfifajták (csirke, pulyka) ezt az átrendeződést jobban viselik, míg mások (húsliba, kövér liba) kevésbé.

A liba jellemzően szezonális termék (Márton-napon és Karácsonykor, családi, baráti és vállalati eseményeken fogyasztjuk), csak hogy az éttermi fogyasztás most nulla Európában. A csirke és a pulyka esetében a HORECA bezárásából származó bevételcsökkenést részben kompenzálja a kiskereskedelem forgalomműködése. A kacsánál is hiányoznak az éttermek, de ott a kiskereskedelemben tudtak növekedni a friss GMO-mentes termékekkel. „Szoktuk mondani, hogy a kacska a jövő csirkéje. Európában és a régiókban is extrém módon nő a kacska fogyasztása, köszönhetően az utóbbi évek jóléti növekedésének. A kacska szezonálisból egyre inkább napi fogyasztási cikké válik. Komoly gátja a növekedésnek az, hogy míg a nyers termékeknek csupán 5 százalék az áfája, a feldolgozott termékeké 27 százalék. Ez ugyanis jelentős versenyhátrányt okoz a magasabb feldolgozottságú termékekénél, mint például a méltán népszerű sült kacsánál.



Mit lehet csinálni?

Szabó Ákos szerint világosan látszik, hogy az a réteg, aki eddig az éttermeknek volt a vendége, most eltolódik a magasabb feldolgozottsági fokú termékek irányába. - Egyrészt, mert megengedheti magának, másrészt, mert úgy gondolja, hogy az így felszabaduló idejét a családjának vagy a kedvtelésének szentelheti. Míg egy egész kacsaelőkészítése, megsütése igénybe vesz 1,5-2 órát, addig a félkész kacsát a háziasszony csak bedobja a sütőbe és fél óra múlva ehethet a família. Látva ezt a trendet, számunkra is kirajzolódott a feladat: a kínálatunkon belül növelni kell a sült és a panírozott termékek arányát. Ezt a folyamatot a COVID csak még inkább felgyorsította – állítja a cégvezető. „Örvendetes látni, hogy egyre tudatosabbak a vásárlók, visszaszorult a pazarló és az impulzív fogyasztás. Jelentősen átalakulnak az értékesítési csatornák is. Minél kevesebb kontaktust akarnak a fogyasztók, ezért a vásárlást „beterelik” az online-térbe. A házhoz szállítás virágzik és ezek az új módok el fognak jutni a HORECA-szektorba és a kiskereskedelembe is. A beruházásainkat is az erre való felkészülés jegyében terveztük meg. Az a legfontosabb, hogy biztonságos és egészséges élelmiszert adjunk a fogyasztóinknak, a termőföldtől az asztalig kontrollálva a folyamatot. Ezért indítottuk el évekkkel ezelőtt a GMO-mentes és az antibiotikum-mentes programunkat, és ezért kezdtünk el egy újabb 20 milliárd forintos beruházási csomagot” - mondta a cégvezető.



JAVULT EURÓPA LEVEGŐMINŐSÉGE

Az elmúlt évtizedben jelentős mértékben javult Európa levegőminősége és csökkent a szennyezéssel összefüggő halálesetek száma, a légszennyezettség azonban még így is mintegy 400 ezer korai halálesethez vezet a kontinensen – közölte az Európai Környezetvédelmi Ügynökség (EEA) legfrissebb, 2018-as adataira hivatkozva az Európai Bizottság hétfőn.

A jobb levegőminőségnek köszönhetően 2018-ban a tíz évvel korábbi adatokhoz képest mintegy 60 ezerrel kevesebben haltak meg idő előtt a szálló por okozta szennyezés következtében. A nitrogén-dioxid vonatkozásában a csökkenés még nagyobb mértékű, hiszen a korai halálesetek száma az elmúlt évtizedben mintegy 54 százalékkal csökkent.

Az értékelés szerint a szálló pornak való kitettség 2018-ban mintegy 417 ezer idő előtti halálozást okozott 41 európai országban. Ezek közül a halálesetek közül mintegy 379 ezer az unió akkor még 28 tagállamában történt. További 54 ezer, illetve 19 ezer korai haláleset a nitrogén-dioxidnak (NO₂), illetve a talajközeli ózonnak (O₃) tulajdonítható – közölték.

A jelentésből kiderült, hogy a vizsgált évben hat uniós tagállam – Bulgária, Csehország, Horvátország, Lengyelország, Olaszország és Románia – túllépte a szálló porra (PM_{2,5}) vonatkozó európai uniós határértéket. Mindössze négy európai országban – Észtországban, Finnországban, Izlandon és Írországban – volt a finomrészecskék koncentráció az Egészségügyi Világszervezet (WHO) szigorúbb iránymutatásaiban szereplő értékek alatt.

Az uniós, nemzeti és helyi szakpolitikák, valamint a kulcsfontosságú ágazatokban végrehajtott kibocsátáscsökkentések Európa-szerte javították a levegőminőséget.

A közlekedésből származó, legfontosabb légszennyező anyagok, köztük a nitrogén-oxidok (NO_x) kibocsátása 2000 óta annak ellenére csökkent, hogy a mobilitási igény nőtt és ehhez kapcsolódóan növekedett az ágazat üvegházhatásúgáz-kibocsátása is. Az energiaellátásból származó szennyezőanyag-kibocsátás szintén nagymértékben csökkent, míg az épületekből és a mezőgazdaságból származó kibocsátások csökkentése terén lassú az előrelépés.

OPH/Pixabay

Csatlakozz!

A Séfklub sikerei fokozása és hatékonyságának növelése érdekében tagfelvételt hirdet.

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

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

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



www.etrendegyesulet.hu

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet

HUNNIUM

Meggy
pálinka

Enyhén édes ízében a magkarakter is visszaköszön. Hosszú utóízében marcipánosság és fanyarság figyelhető meg.

www.895hunnium.com



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:

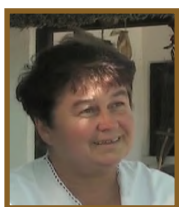
www.oldalasmagazin.hu

MINDEN ÁTRENDEZŐDIK

Bevallom őszintén meglepő számomra, de mégis azt gondolom, hogy egy világháború közepén vagyunk, melyben ugyan rombolás nem történik („csak” emberéletek tekintetében) mégis hatalmas küzdelem folyik az értékekért. Az érték alatt érthetjük az infrastruktúrát, de érthetjük az emberanyagot is. Kiváló üzletek cserélnek manapság gazdát, köztük olyanok, melyek az év elején vélhetően még hallani sem akartak a tulajdonosváltásról. Aztán a piacok is vélhetően felcserélődnek, hiszen itt szinte biztosan újraelosztás lesz, és az lesz a nyerő, akinek lesz elég és főleg megfelelő alkalmazotti gárdája. Ami a piacok kiszolgálásához elengedhetetlen lesz. Így már meg is érkezünk a következő értékhez, az

emberanyaghoz, ami ebben a nehéz helyzetben még inkább felértékelődik majd, hiszen a pályaelhagyók száma az elmúlt hónapokban folyamatosan nőtt. Munkaerő pedig a válság előtt sem volt már elegendő. Ebből pedig következik, hogy a jövő legnagyobb értéke a kiváló kollektíva lesz, így a nagy átrendeződésben jó lenne, ha erre a területre is odafigyelnénk, hozzájárulva ezzel a kollégák életben maradásához. Mégpedig azért, hogy legyen mihez nyúlni, ha kell majd. Ne felejtsük el, ha kell majd, akkor mindenkinek egyszerre kell majd a munkaerő. Meneküljünk hát előre, most lehet és most érdemes halászni, esetleg, ha úgy tetszik befektetni a jövőbe.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

AZ ÉLELEM FOGYASZTÁSÁNAK ÉVES SZOKÁSAI



Két fontos dolog határozta meg a táplálkozás éves rendjét: az egyik, hogy milyen nyersanyag készlet állt rendelkezésre, és éppen az adott időszakban milyen paraszti munka volt elvégzendő.

Természetesen lehetőség szerint friss nyersanyagot használtak és a tárolt élelmiszerek inkább a téli és a tavaszi időszakban kerültek felhasználásra. A házaknál a konyhai szabad tűzhelynél - melyeket sokszor szalmával, nád törmelékkal fűtöttek - készültek a főtt ételek.

Az alapvető élelem a búzából és a rozsból készült kenyérféleségek voltak. A búzából nem csak lisztet őröltek, hanem

gyakran használták köleskása helyett vagy rántott levesbe betétként.

Cukros tejben készült a búzakása. Készítése előtt a gabonát beáztatták és megszáritották, majd mozsárban tisztították meg a héjától. A mozsárban vastörő vagy fejszenyél segítségével szabadították meg a szemeket a héjaktól.

A málé is kedvelt, heti rendszerességgel fogyasztott ételnek számított, különösen azért mert cukorral elkeverve magas tápértékkel bírt és a kész ételt könnyen lehetett szállítani is.

Rendekné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Téli rigmusok:

*Eljött a szép Karácsony,
Aranyozott kis szánon.
Hozott diót, mogyorót,
Jó gyerekeknek valót.*

*Karácsonyi csengő vagyok,
Csilingelek az ágon.
Örüljetez, megérkezett
a hópihés Karácsony!*

*Szita, szita, sűrű szita,
ma szitalok, holnap sütök,
neked egy szép cipót
sütök.
Megzsírozom, megvajazom,
mégis, mégis neked adom.*

*Sokat ér egy okos tanács,
frissen jó a mákos kalács.*

*Töröm, töröm a mákot,
sütök neked kalácsot.
Icatolla, motolla,
neked adom Jancsika!*

*Tél, tél, tél,
Végre újra megjöttél!*

*Kiskarácsony, nagykarácsony,
Kisült-e már az én kalácsom?
Hogyha kisült, adják ide,
Ne fáradjak többet érte.*

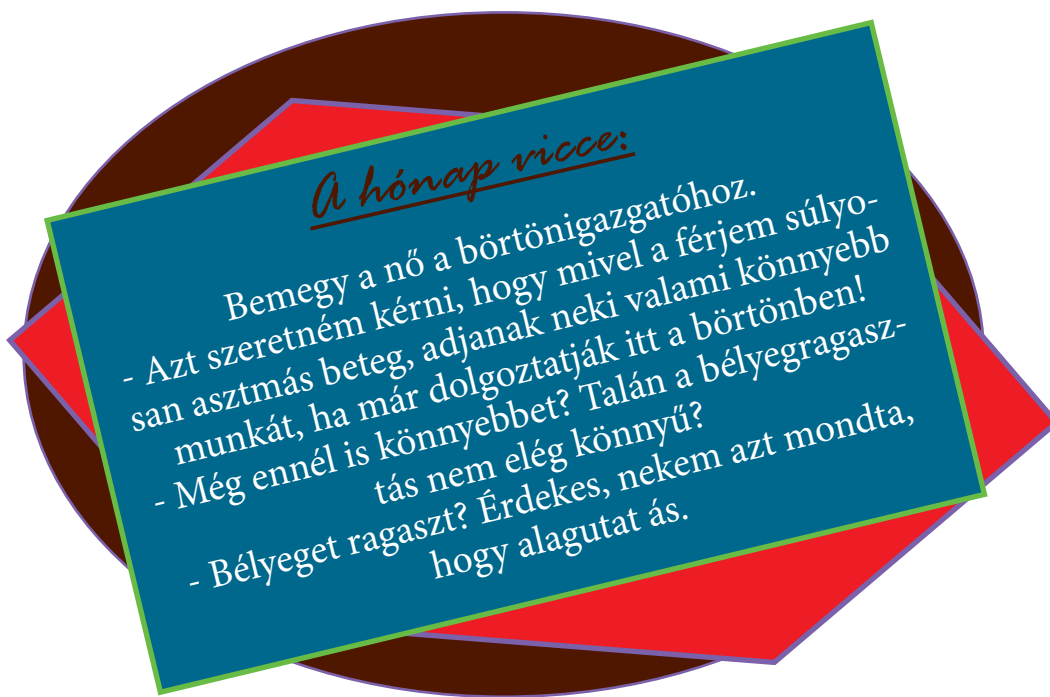


Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Az ember miért növényi eredetű?
- ???
- Mert meleg-ágban, dugványozással szaporodik.
- Minek a rövidítése az IFA?
- ???
- Ideiglenes Forgalmi Akadály.
- Mi az, 3 feje van és 7 nyaka?
- ???
- Hétfejű sárkány a mese végén.



A hónap vicce:

- Bemegy a nő a börtönigazgatóhoz.
- Azt szeretném kérni, hogy mivel a férjem súlyosan asztmás beteg, adjanak neki valami könnyebb munkát, ha már dolgoztatják itt a börtönben!
- Még ennél is könnyebbet? Talán a bélyeგრasztás nem elég könnyű?
- Bélyeget ragaszt? Érdekes, nekem azt mondta, hogy alagutat ás.



-Két ember beszélget a fülészeti várójában:

- Maga is a fülészetre vár?

- Mit mondott?

- Tessék?

Van egy nagy kutyám. Labrador és pitbull keveréke. Jó kombináció. Biztos vagyok benne hogy egy nap letépi a lábamat, de vissza is hozza.

A tanár így szól az osztályhoz:
- Ha a hátsó padokban ülök olyan csendben kártyáznának, mint akik a középső padokban alszanak, akkor az első padokban ülök tudnának figyelni!

Az iskolában a tanárnéni megkérdezi a gyerekektől, hogy ki babonás.
- Gyerekek, ki fél a fekete macskától?
Móricka felugrik a padból:
- Hát az egerek!

- Mi a haldokló indián utolsó szava?
- ???
- Off!

Két fiatal beszélget.
- Képzeld, azt hallottam, hogy az indiaiak szerint a túlvilágon újjászületünk valamilyen állat testében!
- Akkor például lehet, hogy belőlem odaát egy csúf kis béka lesz?
- Nem! - vágja rá Sári - Kétszer ugyanaz nem lehetsz.

Egy cseh férfi, miután elkezdett romlani a szeme, elmegy a szemorvoshoz. A szemész mutatja neki a szokásos szemvizsgáló táblát, a következő betűkkel:
„CVKPNWXSCZ”.
- El tudja olvasni? - kérdi a doki.
- Méghogy el tudom-e olvasni? - kérdi a páciens. - Már jártam is ebben a faluban!

Bodri

Sauvignon Blanc

2020



Érdekes karaktert mutató világfajta, mely a korai szüret végett nagyon friss, lendületes bodzás, grapefruitos jegyeket mutat, élénk, vibráló savakkal.

www.bodribor.hu

Kihirdették az Év Bejglije verseny győzteseit

Az Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete népszerű szakmai versenyei, az Év Fagylaltja és a Magyarország Tortája versenyek után azzal a hagyományteremtő céllal szervezték meg a megmérettést, hogy felhívják a figyelmet a kiváló alapanyagokból készült ünnepi süteményekre és népszerűsítse a kézműves bejglit az igazi minőséget kereső fogyasztók körében - olvasható a közleményben.

Mint írják, a versenyre olyan termékekkel nevezhettek a cukrászdák, melyek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv előírásában foglaltaknak, hiszen a bejgli az Ipartestület kezdeményezése nyomán védett termék. A neves szakmai zsűri tagjai voltak többek között August József cukrászmester, az August Cukrászda tulajdonosa, Kovács Sándor cukrászmester, a Gerbeaud korábbi legendás cukrászséfje és Nagy Péter cukrászmester, a Szamos Marcipán cukrászséfje.

A hagyományos diós kategóriában aranyérmes, az Év Diós Bejglije díj nyertese Karl Zsolt, a dunaharaszti Karl Cukrászda cukrasza lett. Hagyományos mákos kategóriában, az Év Mákos Bejglije díjat Pass Szilvia, a székesfehérvári Aranyalma Cukrászda mestere érdemelte ki. Ingyenc kategóriában az Év Ingyenc Bejglije díjat Urbán Ildikónak, a szarvasi Ildikó Cukrászda cukrászának, az Angyali bejgli készítőjének ítelték oda.

Az ingyenc kategóriában számos különleges íz kombinációval neveztek a kreatív szakemberek, kedvelt volt a pisztácia, a tökmag, a kávé, de előfordult a sütőtök, a gyömbér és a vörösbor is a felhasznált alapanyagok között. Az Év Ingyenc Bejglije, az Angyali bejgli hagyományos pozsonyi tésztával készült, a töltelékénél a zöld dióhoz nyúlt a készítője. A gyümölcs jelentős C-vitamin- és vastartalommal bír, amely vértisztító, gyomorerősítő és fertőtlenítő hatású, valamint segíti a vérszegénység, levertség elleni küzdelmet is - áll az összegzésben.

(MTI)

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

TÉLELŐ, KARÁCSONY HAVA

DECEMBER 1.

A MAGYAR RÁDIÓZÁS NAPJA

DECEMBER 6.

SZENT MIKLÓS – „MIKULÁS NAPJA”

DECEMBER 21.

TÉLI NAPFORDULÓ; A CSILLAGÁSZATI TÉL KEZDETE

DECEMBER 24.

ÁDÁM ÉS ÉVA – „SZENTESTE”

DECEMBER 25.

KARÁCSONY – JÉZUS KRISZTUS SZÜLETÉSE

DECEMBER 26.

KARÁCSONY MÁSNAPJA

DECEMBER 31.

SZENT SZILVESZTER PÁPA – „SZILVESZTER”

Havi szállóige:

„Mindazt mit tevék, egyedül azért tevék, mert magyar vagyok.”

(Széchenyi István)

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

