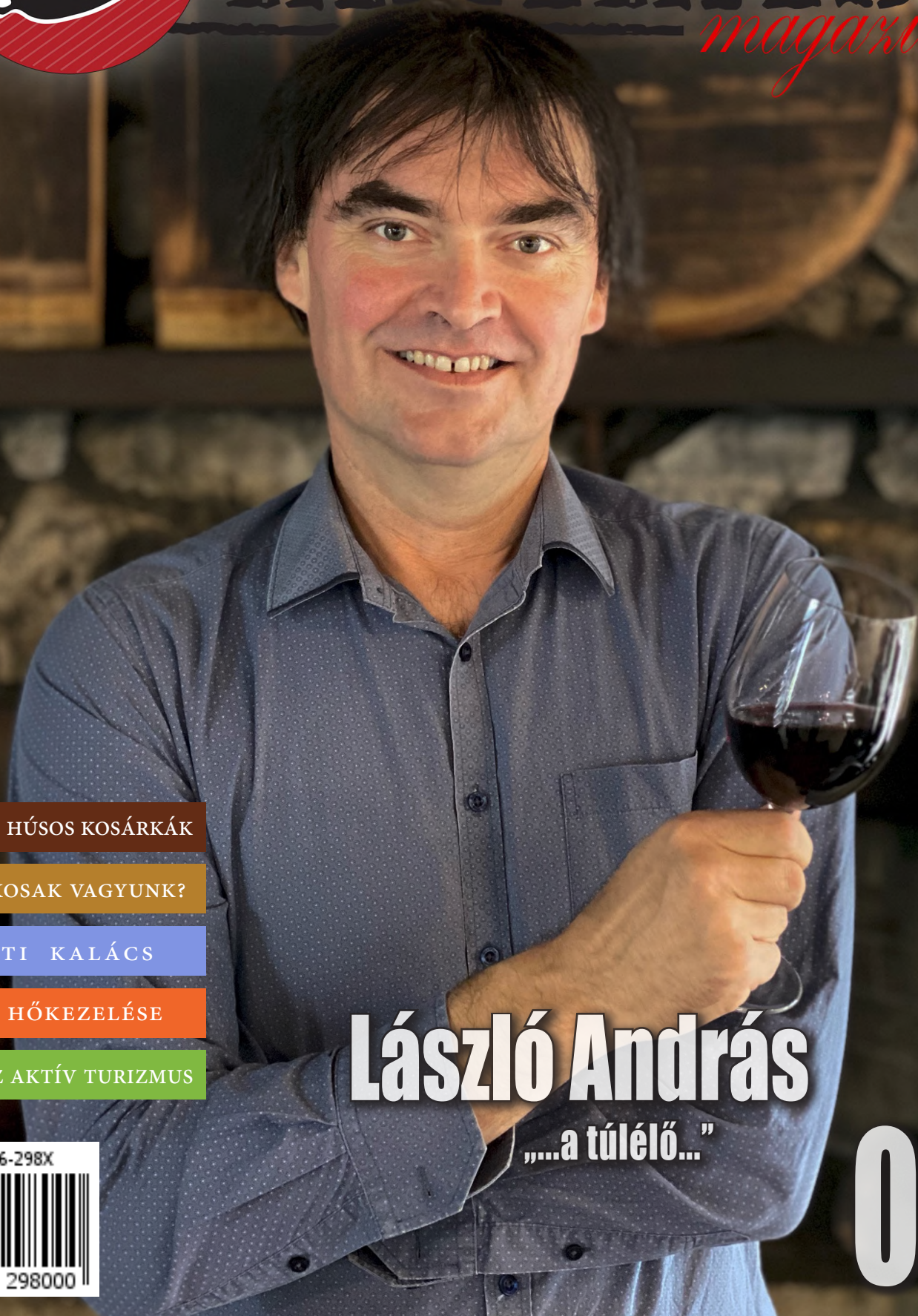


„...és minden a helyére kerül!”



HALALAS

magazin



HÚSVÉTI HÚSOS KOSÁRKÁK

ELÉG OKOSAK VAGYUNK?

HÚSVÉTI KALÁCS

HALAK HŐKEZELÉSE

NŐTT AZ AKTÍV TURIZMUS

László András

„...a túlélő...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

04.

FOGJÁKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Húsvéti búsos kosárcák

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Halak bőkezelése

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú László Andrással, aki az Új-Zéland-i Anzil magyar étterem tulajdonosa

43.
oldal



Aszolgáltatóipar nehézségei vajon megnehezítik majd a mindennapjaitokat? - erről a témáról kérdeztük szakértőnket

34.
oldal

MINDENMENTES

Túlélni, újra tervezni, de feladni SOHA!

57.
oldal

Minek az új?

Vadon termő növények a konyhasztalon

56.
oldal

Vélemény

A meccs, csak most kezdődik!

+1
oldal



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

Köszöntő:

Igen, az idén is lesz tavasz, sőt már az is van. Így örömmel élvezhetjük a nap első, erőtől duzzadó sugarait. A természet ilyenkor a legszebb, amikor a környezetünk felveszi új ruháját. Ilyenkor minden új színekbe borul és mindent bejár a tavasz friss illata. Ilyenkor ebben találjuk meg a szépséget és lehetőleg ne gondoljunk a jelen kor problémáira. Ez nehéz de nem lehetetlen. Azonban ilyenkor se felejtsetek el minket és kövessétek az Oldalast!

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;
foszkereszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

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

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

Honlap:
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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



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 FELTÖLTSD!

Játék

NYERD MEG



Kisvasút használatakor 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!



HÚSVÉTI HÚSOS KOSÁRKÁK

Először a zsemle tésztáját készítem el, a megadott módon. Míg a tészta kel, összedolgozom a fasírt hozzávalóit: langyos vízben megáztatott zsemleket kifacsarom, hozzáadom a húshoz, ráütöm a tojásokat, beleszelem a hagymát és a fok-

Hozzávalók:

4 személyre

1 kg pulyka darált hús, 8 zsemle, 8 tojás + 1 tojás a lekenéshez, 1 nagy vagy 2 kisebb hagyma, 5 gerezd fokhagyma, só, bors, majoranna, őrölt piros paprika, langyos víz

A tésztához: 45 dkg BL112 félfelhér kenyérliszt, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 3 evőkanál tönkölykorpá, 1 mokkáskanálnyi cukor, 2 mokkáskanálnyi só, 1 kis doboz natúr joghurt (175 gr) (ez a fent említett korpás zsemletől +5 dkg liszttel tér el, így jobb tartása lesz a tésztának)

Díszítéshez: snidling és apró tojás alakú paradicsom

hagymát és ízlés szerint fűszerezem. Alaposan összegyúrom, de nem forgatom morzsába, mert a pogácsákhoz, vagy ebben az esetben inkább gömböcökhöz jobban tapad a tészta.

A megkelt tésztát félbe veszem és nagyon vékonyra nyújtom, majd vékony csíkokat vágok belőle. A fasírtot kigombócozom és ráfonom a kosarakat, ahogy azt a kalács kosárnál bemutattam. A füleket külön készítem el és külön is sütöm.

A kész kosarakat "szájukkal lefele" sütőpapírral bélelt tepsire tettem, felvert tojással megkentem és 180 fokra előmelegített sütőben sütöttem, kb 35-40 percet. A füleket nagyjából 6-8 perc alatt sütöttem meg utána. Még melegen egyenesre vágtam a fülek alját és tojással hozzáragasztottam a kosár széléhez, majd az elzárt, de még meleg sütőbe visszaraktam, hogy odaragadjon:)

Fűszálra vágott snidlinggel és félbevágott paradicsomokkal kínálom.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

A sous-vide technológia gyakorlati megvalósításának szabályai:

Halak hőkezelése

Sous-vide módszer különösen alkalmas hal sütésére. Mivel az eljárás kiemeli a hal természetes ízét, fontos, hogy sütéskor a hal friss legyen. Amikor beszerezzük a halat, az legyen fényes, nedves és húsa kemény. Ha megnyomjuk, az rugalmas kell, hogy legyen. A feldolgozás és tárolás során alkalmazott eljárások és anyagok a HACCP szabályainak kötelező alkalmazása általában minimalizálja a veszélyforrásokat, de előfordulhatnak a feldolgozótól független, az élőhal előállításánál korábban kialakult veszélyforrások. A feldolgozásnál ezért a beszerzett alapanyag minőségét is ellenőrizni kell.

■ *Halhúsok táplálkozás-élettani jelentősége*

Táplálkozás-tudományi szempontból a halhús egészséges tápanyagforrást jelent zsírszegény, fehérjedús tulajdonságai, valamint könnyű emészthetősége miatt. Emellett nélkülözhetetlen tápanyagokat, vitaminokat, nyomelemeket és polién zsírsavakat tartalmaz. Így a hal a mai modern táplálkozás és életforma kialakításának, valamint fenntartásának fontos része kellene, hogy legyen. A halhús fogyasztás fontosságát támasztják alá az esszenciális zsírsavakra vonatkozó újabb kutatási eredmények is. Az esszenciális zsírsavak



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Hazai gyártású és import konyhatechnológia
Professzionális vákuumsomagoló berendezések,
és vákuumsomagoló anyagok
gasztronautakft.hu, sousvidechef.hu
vakumgep.hu, vakumtasak.hu



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Professzionális vákuumsomagoló
berendezések az Ön igényeire szabva

vakumgep.hu

gasztronautakft.hu



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

Egy biztos, hogy most újra egységre van szükségünk!

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

“mások gépeket árulnak, mi segítő kezet nyújtunk”



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

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

Komplett konyha kivitelezés
Vákuumtasak nagykereskedés
Vákuumgépek | Szuvid gépek

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

Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartósbérlettel
- Távoktatással



szerepe vitathatatlanul bizonyított a sejtek határhártyáinak, enzimeinek felépítésében, működésében, valamint a látásban, a szaporodásban, az emberi agy magzati és a csecsemőkori fejlődésében, de a későbbi működésében is (Lauritzen et al., 2001).

Az omega-3, omega-6 zsírsavak származékai (leukotriének, prosztaglandinok, thromboxánvegyületek) az anyagcsere, a vérnyomás, a véralvadás szabályozásában is fontos szerepet töltenek be. Az omega-3, és az omega-6 zsírsavak származékai (eikozanoidok) az anyagcsere, a vérnyomás, a véralvadás szabályozásában is fontos szerepet töltenek be, harmonikus arányuk biztosítása igen fontos ezeknek az élettani folyamatoknál. A szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében, a szívinfarktus és az agyvérzés, valamint egyes kró-

nikus betegségek kialakulása rizikójának csökkentésében bizonyított az omega-3 típusú zsírsavak pozitív hatása

(pl. GISSI, 1999; Tapiero et al., 2002; Curtis, et al., 2004; Serhan, et al., 2004).

■ A halhús fogyasztásának élelmiszerbiztonsági kockázatai

Az édesvízi halak képesek a réz, a króm, a molibdén és cink, valamint néhány toxikus esszenciális fém, mint kadmium és higany szintjét szabályozni

(Leland és Kuwabara, 1998).

A természetes vizekben élő és a tógazdaságban nevelt halak között a nyomelem tartalomban is különbségek jelentkezhetnek. A táplálékon

kívül az esszenciális fémek felhalmozódása vagy hiánya halakban, szoros összefüggésben van a vízi környezet minőségével. A vízi környezet minősége kedvezőtlenül és ellenőrizhetetlenül változhat, s ennek következtében a nyomelemek koncentrációja a halakban is ingadozhat és nem megbízható összetételt jelent a fogyasztó számára. A természetes vízi pontyok cink tartalma magasabb, mint a tenyésztett egyedek esetében. A különböző élőhelyről származó minták toxikus nyomelem tartalma széles tartományban ingadozik a legtöbb nehézfém esetében, bár az értékek többsége nem haladja meg az egészségügyi határértékeket. Az eltérések a geokémiai sajátosságok, a környezeti szennyező források, ill. a takarmányozási különbségeire vezethetők vissza (Sándor et al., 2001).

A halfajok toxikus és esszenciális nyomelem tartalmát összevetve is kimutatható bizonyos szintű variabilitás. Ez összefüggésben van a különböző fajok fém felhalmozó képességével és nyomelem igényével. A kárász Zn tartalma jóval magasabb a többi halfajhoz képest, a tükrös ponty több réz és arzént akkumulál, de kevesebb cinket, mint a fehér busa (Sándor et al., 2000).

A humán patogén baktériumok nagy csíraszámú előfordulása a halhúsokban megfelelő feldolgozás, tárolás esetén nem gyakori. Nem megfelelő tárolásnál azonban jelentős veszélyforrás az Enterobacteriaceae fajok, az Escherichia coli, a Salmonella, az Enterococcus-ok., Micrococcus-ok és a Clostridium botulinum tömeges előfordulása.

Hidegen és melegen füstölt hal termékeknél egyaránt előfordulhat Listeria monocytogenes fertőzés (Notermans és Hoornstra, 2000).

A trematóda élősködők halakból, rákokból kerülhetnek át az emberre. A trematódák okozta zoonózis Ázsiában gyakori. Európai előfordulásáról (Opisthorchis felineus) egy közlemény tudósít (Eckert, 1996). A trematóda fertőzés veszélye minimálisra csökkenthető megfelelő hőkezelés (magasabb, mint 70°C), illetve alacsony hőfokú (alacsonyabb, mint -20°C) fagyasztás, tárolás alkalmazásával (Abdussalam et al., 1995).

Minden esetben egy olyan komoly ellenőrzés mellett végigvitt technológiát kell értelmezni, amelyben a legmesszebbmenőkig, betartják az élelmiszerbiztonsági szabályokat.

A táblázat bemutatja a különböző maghőmérsékleteket) és a főzési időket ugyanannak a halnak a különböző szakácsok által.

■ *A termék előállítás szabályai*

A termék előállítása során a mikrobiológiai veszélyek elkerülése a legfontosabb feladatok közé tartozik. A technológia alatt különböző gátló tényezők beiktatásával ezt meg tudjuk valósítani. Az alapanyagok átvétele, tárolása 2 0C alatt történjen, e hőmérsékletet a feldolgozás és előkészítő tevékenység alatt is tartani kell, például szeletelés, darabolás.

Vákuum csomagolás alkalmazásával mely a levegőt és nedvességet nem ereszti át, az

Professzionális vákuumcsomagoló berendezések az Ön igényeire szabva



vakumgep.hu



gasztronautakft.hu

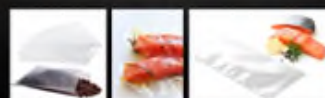
Hazai gyártású és import konyhatechnológia



sousvidechef.hu



Professzionális vákuumcsomagoló anyagok kis és nagykereskedelme



vakumtasak.hu



oxigén kizárása gátolja az aerob baktériumok elszaporodását. A hegesztés minden ponton folyamatos és sérülésmentes legyen.

Olyan mértékű hőkezelést kell alkalmazni, amely 900C 2 perces hőkezeléssel egyenértékű, a 6 D elvet követve C. botulinum spórák hat nagyságrendű csökkenését vonja maga után.

Az élelmiszerekben lévő mikroorganizmusok elpusztításához szükséges hőkezelés időtartamát, a sejtek hőmérséklettől függő pusztulási sebessége és az szabja meg, hogy a hőközlő közeg hőmérsékletét a termék milyen gyorsan képes felvenni, milyen gyors a hőbehatolás (hőpenetráció).

A hőkezeléssel biztosítani kell, hogy az anyag hidegpontjában is kellő méretű mikroorganizmus pusztulás következzen be. (Polyákné és Dalmadi, 2007)

A fehér húsok és a halak esetében különösen fontos az előírt maghőmérséklet elérése, amely biztosítja a megfelelő mikrobiológiai tisztaságot.

Az ideális főzési idő és hőmérséklet, a halkészítmények esetében méretétől függ, a kagyló, rák, és a homár esetében az irányadó hőmérsékletnek 70°C határozható meg.

A megfelelő hőkezelési idő nagymértékben függ a hőkezelésnek alávetett halhús vastagságától, kétszeres vastagságú szeletnél ez az idő fokozódik akár még meg is, négyszereződhet. (Powell et al., 2000, Tornberg, 2005)

Gasztronauta távoktatás platformja a Tudástár már rendelkezésére áll az Oldalas magazin olvasóinak az info@gasztronautakft.hu email címen lehet bővebb információhoz jutni, illetve a Gasztronauta kft.hu weboldalain a távoktatás menüpontban..

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



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

8. táblázat Halak és egyéb tengeri állatok húsának tápláléan

(g/100 g nyers szövet)

Hús	Energia (kJ)	Víz (g)	Fehérje (g)
Fehér hújú halak			
tőkehal	322	82,0	17,4
foltos tőkehal	308	81,3	16,8
óriás laposhal	390	78,1	17,7
kisfejú lepényhal	343	81,2	17,1
lepényhal	386	79,5	17,9
harcsa	376	78,1	16,1
ponty	481	77,8	18,0
keszeg	430	78,0	16,7
sügér	355	81,0	18,1
csuka	343	80,0	18,4
Zsíros halak			
angolna	700	71,3	16,6
hering	970	63,9	16,8
makréla	926	64,0	19,0
lazac	761	65,4	18,8
pisztráng	670	71,0	18,6
tonhal	770	65,0	24,2
Porcos halak			
tüskés cápa	653	72,3	17,6
cápa	418	77,0	20,6
rája	410	77,8	21,5
Puhatestűek			
kaliforniai kagyló	410	75,8	18,7
kagyló	343	80,8	14,0
ehető szívkaagyló	339	79,9	16,8
éti kagyló	397	78,6	14,4
osztriga	176	84,6	8,4
fésűkagyló	339	79,8	15,3
kürticsiga	289	83,6	11,6
tintahal (<i>Sepia officinalis</i>)	339	81,0	16,1
polip	305	82,2	15,3
tintahal (loliigo faj)	314	82,0	15,3
Rákok			
tarisznyarak	418	76,8	17,9
édesvízi, folyami rák	285	82,0	14,6
homár	365	79,0	16,9
gamélarák	365	79,0	18,1

	Weight	Core °C	Water bath °C
Viktor Stampfer			
Alaska Halibut	720 g	54	56
Skate wings	2 fillets	54	56
Stuffed octopus	2.5 Kg	66	85
ICC Roner Manual			
Mackerel		43	43
Sea Bass		50	60
Monkfish		48	60
Ray		50	55
Heiko Antoniewicz			
Dover Sole			62
Haddock			56
Carp			56
Sturgeon			56

(*) If core temp. available otherwise cooking time

	Cook name	Core °C	Water bath °C
Tuna	ICC Roner manual	38	50
Tuna	Viktor Stampfer	54	56
Cod fish	ICC Roner manual	38-40	50
Cod fish	Viktor Stampfer	54	56
Cod fish	Heiko Antoniewicz		56
Salmon	ICC Roner manual	38	50
Salmon	Viktor Stampfer	54	56
Turbot	Viktor Stampfer	54	56
Turbot	Heiko Antoniewicz		56

(*) If core temp. available otherwise cooking time

J



SOUS-VIDE GÉPEK / RONER
Szállodákba, nagyobb éttermi k...

Core Cooking Time (min.)*	Comments
8	
25	
36 hours	chille 24 hours before serving
8	to be served immediately
15	to be grilled 2 min
12	to the furnace for some secondes
10	to be served immediately
14	roast in butter for 2 min
15	blow torch to scruch the skin
10	under grill or salamander for 1 min
14	blow torch

me at water bath temp.

Core Cooking Time (min.)*	Comments
11	to be grilled 2 min
20	Each piece should be 4-5 cm by 12 cm
12	to be served immediately
10	
15	under salamander or oven for 2 min
12	to be served immediately
10	
8	to the furnace for some secondes
12	fy in butter

me at water bath temp.



SOUS-VIDE GÉPEK / OKTATÁS VÁKUUMGÉPEK / VÁKUUMTASAKOK

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

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



SOUS-VIDE OKTATÁS

Kitartó munkánknek 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, vákuumtekercesek, vákuum-csomagoló anyagok minden vákuumcsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron.
vakumtasak.hu

A PROFI KONYHÁK TOVÁBBI ELENGEDHETLEN
KÉSZÜLÉKEIT MEGTALÁLJA NÁLUNK!

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

SOUS-VIDE OKTATÁS

Kitartó munkánknek 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
- Távközpont

VÁKUUMGÉPEK

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

VÁKUUMTASAKOK

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

HŰTŐK / SOKKOLÓK

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

HÚSERLELŐK

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



SOUS-VIDE GÉPEK / HŐSZIGETELT KÁDAK
Szállodákba a tökéletes megoldás.

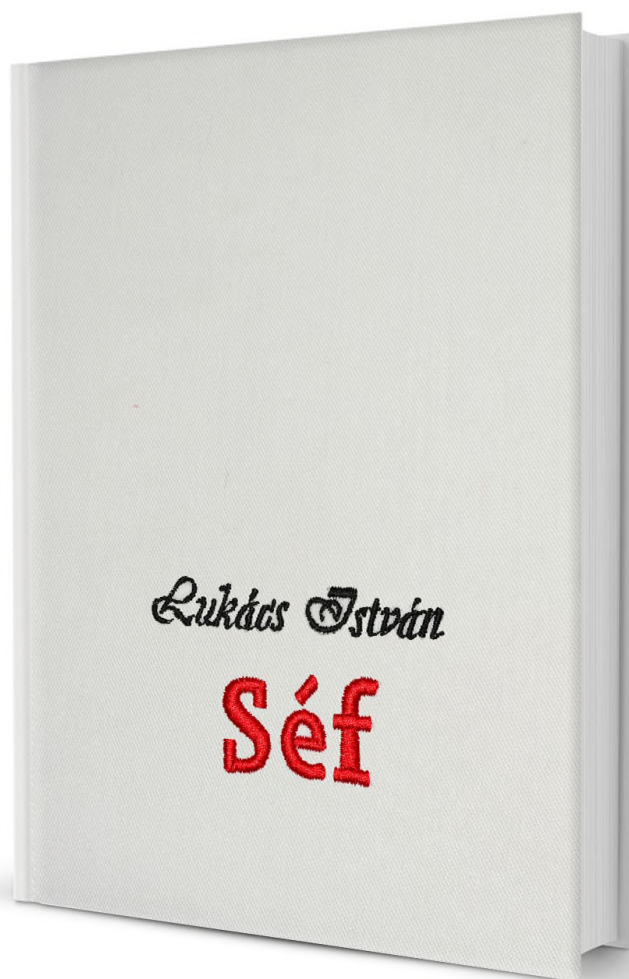


SMOKEREK / FÜSTÖLŐK

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



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 ÁTTEKINTÉSEL 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.



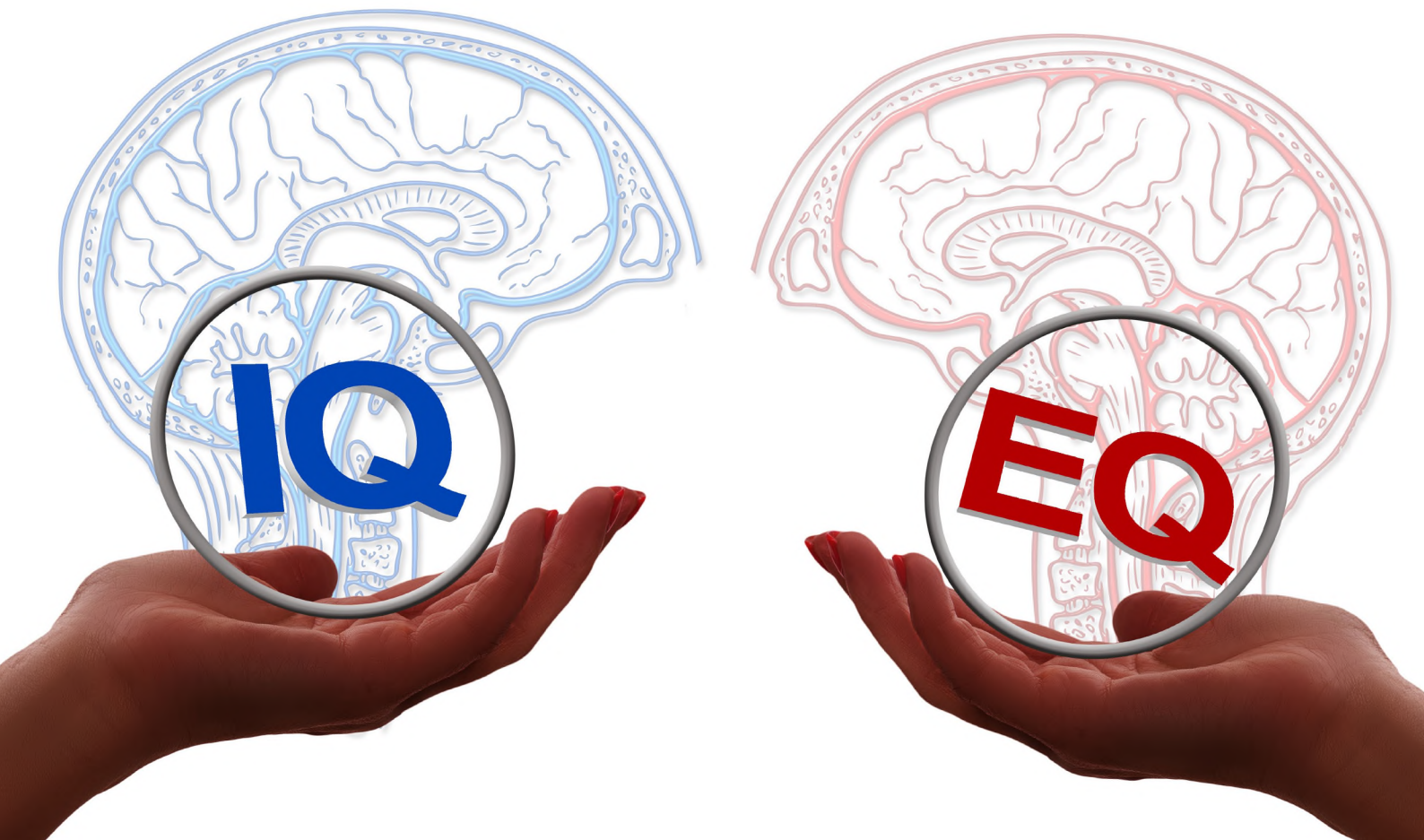
VARGA KÁROLY

A KÉT KÖNYV 16000.-FT+POSTA ÁRON MEGRENDELHETŐ A:
KOFU@FREEMAIL.HU E-MAIL CÍMEN!

VAJON ELÉG OKOSAK VAGYUNK EHHEZ?

Az elmúlt hetek, hónapok leginkább arról szóltak, hogy a vendéglátóiparban ténykedők megtalálják-e a választ arra, miként, vagy miért kerültek „parkolópályára”? Persze itt jegyzem meg gyorsan, hogy a kormányzat 50 %-os bértámogatási programot hirdetett, meg különböző adókedvezményeket is biztosított, ami üdvözlendő is lehet, ha az, aki kapja érvényesíteni tudja valamiből. Azt pedig csak a forgalomból lehet, igen ám, de az üzletek többsége jelenleg zárva tart, így forgalom sincsen, épp ez okozza a ma már kézzelfogható feszültséget.

Aztán ott van a másik sokszor hangoztatott mondat, „a segély helyett munka”, amivel minden jó érzésű honfitársunk egyet ért, hiszen ez a törekvés közös érdekünk. Igen ám, de ha a vendéglátóipari szektor problémájába jobban belegondolunk, akkor rögtön láthatjuk, hogy a kollégák szívesen dolgoznának, de jelenleg nem hagyják őket. Azt a munkakört nem végezhetik, amiből eddig is megéltek. Ők nem segílyt kérnek, hanem csak azt, hogy hagyják őket végre dolgozni.



Meg kell jegyezni, többen vannak olyanok, akik akaratuk ellenére elveszítették a munkahelyeiket, és valóban rászorulnának némi segízésre, míg nem tudják rendezni a soraikat. Ez úgy gondolom megérthető, hiszen mindenki életében vannak <vagy lehetnek> nehéz helyzetek, amiben jól jön a külső segítség.

Mindennek ellenkezője is igaz, és a múltban erre is volt példa, amikor valaki a segízésre rendezkedik be, az bizony nem túl elegáns, az ellen valóban küzdeni kell. Viszont az sem elegáns, ha valaki háborús helyzetben-, akarata ellenére kerül nehéz helyzetbe, és őket okoljuk az élőködőkért.

Azt is joggal mondhatjuk, hogy az állam megsegítette a vendéglátós vállalkozókat, ami elviekben még igaz is lehet, de a gyakorlatban ez teljesen másképp csapódott le. Az az üzlet, aki például a bértámogatást igényelte, jó ideig kénytelen volt megfinanszírozni azt <már ha tudta> és majd valamikor a jövőben megérkezett a támogatás. A kérdés, hogy addig kibírta-e? Ma már szerencsére előre finanszírozzák ezt. De ez sem a legjobb megoldás, még ha a gyakorlatban a beígért bértámogatás meg is érkezik, akkor is, az csak a bejelentett állás után vehető igénybe. Ugye emlékszünk még az őszi helyzetre, amikor a legtöbb kollégát visszavették kétórás bejelentésre? Így elképzelhető, hogy mekkora összeget jelent ez a kompenzáció. Az elégedetlenség lassan átmegy belefásultságba, majd teljes összeomlásba. Sajnos ez a vírus-helyzet és a korlátozások mindenkit nehéz helyzetbe hozott, nem lehet egy évben öt hónapnyi működéssel túlélni.

A tavaszi nagy bejelentés, mint a hiteltörlesztési moratórium, vagy a járulékcsökkentés, tökéletesen jól időzített és kiváló intézkedésnek voltak. (Büszke is vagyok rá, mert mi is az elsők között javasoltuk a kormányzat számára) Azt gondolom annak hatását a közhangulaton is mérni lehetett, ahogy sajnos a mostanit is. A különbség csak annyi, hogy az azóta eltelt időben hozott intézkedéseknek hála, sajnos a vendéglátóiparra ma a kollektív elégedetlenség a jellemző. Elégedetlenség az intézkedésekkel, a meghozott döntésekkel szemben és úgy érzem, oldaltól, hovatartozástól függetlenül <egy szűk réteget leszámítva> egyhangú a véleményük. Az emberek a kompenzáció elmaradását hiányolják, vagy ha van is némi kompenzáció, akkor meg nem értik, hogy egy pláza, vagy bevásárló központ miért lehet nyitva, míg egy kis kávézó, vagy étterem miért nem? Miért fosztják meg őket a megélhetési jogaiktól?

Sajnos azt kell mondanunk, hogy valóban ez egy nagyon jó kérdés, mert ráadásul ezek az egységek (éttermek, cukrászdák, hotelek stb.) mind-mind Európában is az egyik legszigorúbb HACCP rendszert alkalmazva üzemelnek.

A kollektív elégedetlenség ma már sokszor megnyilvánul demonstrációban, önkényes üzletnyitásokban, vagy a Facebook profilkép egységes üzenetet tartalmazó megváltoztatásában.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Ezek mind-mind az elégedetlenséget mutatják, amiből olvasni kellene tudni, hiszen ezek az emberek nem lázadni akarnak, csupán elkeseredtetésükben üzeni a döntéshozónak, hallatni a hangjukat, hogy valami nagyon félre ment és ez nem jó!

Senki nem a kormányt kívánja okolni, a többség még azt is elfogadja, hogy korlátozásokra szükség van, azt is megértik, hogy ez közös érdekünk. Azt viszont nem értik, hogy miért csak a vendéglátópart tesz felelőssé, miért csak ők nem lehetnek nyitva? A tömegeket befogadó plázák pedig miért igen?

Ebben a helyzetben úgy gondolom mindenkinek meg kell őriznie a nyugalalmát, viszont mindenkinek a következtetéseket is szükséges levonni. A szakmának azt, hogy sokkal inkább ember központúbban gondolkodjon és ismerje fel, majd örökre hagyja el a félrevezető illúzió részét, míg a kormányzatnak pedig azt kellene megértenie, majd elfogadnia, hogy nem lehet egy iparág szereplőit az út szélén hagynia. Ha korlátozni kell a nyitvatartásukat, akkor tegye, de kérje meg őket, hogy maradjanak zárva, és cserébe megfelelő módon kompenzálja őket. Ne csak annyira, hogy ígér részükre valamit, ami később aztán kiderül, hogy nem is feltétlenül úgy van. Hanem mondjuk érdemi segítséget adva.



Fontos leszögezni a véleményeink felvállalásával csupán egyfajta üzenetet kívánunk eljuttatni a döntéshozók felé, ami által reményeink szerint sikerül majd felnyitni a szemeiket, hogy lássák, mekkora bajban van az iparág, ezzel pedig az ország. Itt ma már történelmi hagyományok, életművek és pótolhatatlan szürkeállományok vesznek el, ha ezt tovább így hagyjuk.

A cikkem keresztül hátha elérhetjük azt is, hogy akik ezt a jelen helyzetet okozták, a politikai tanácsadók, legyenek végre elővéve és feleljenek a tanácsikért. Rájuk hallgatni, szakmai oldalról nézve <de szerintem politikai oldalról is be fog igazolódni, hogy> hibás.

Ettől függetlenül még mindig azt gondolom, hogy nincs minden veszve, ma még meg lehetne menteni valamennyit az iparágból, amihez csak az kell, hogy ismerjük fel, nem mindenki ellenünk van, aki másképp gondolkodik, vagy kritikát fogalmaz meg, és rendezzük a sorainkat. Ha rendezni tudjuk, akkor együtt, okosan építkezve hamar túljutunk ezen az egészen, de vajon belátjuk ezt:

Vajon elég okosak vagyunk ehhez?

Asztalos István
Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete
Elnök



László András Party Perfect
„a túlélő”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, aki míg Magyarországon élt, addig kiváló kecskesajtokat készített, és most Új-Zélandon üzemeltet magyar éttermet. Ő nem más, mint László András, aki egy örök túlélő, íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: az ANZIL magyar étterem belső tere

kem sikerült bekerülnöm. Imádtam, felszeletelni a felvágottakat, tálalni azokat, kiszolgálni, na, az volt a komoly. Akkor még fejben kellett számolni, oda kellett figyelni. Gondolhatod egy 15 éves gyerek adta oda a pultról a terméket és számolta ki, hogy a vásárlónak mennyit kellett fizetnie a pénztárnál. Na, voltak cifra dolgok, de élveztem és a vevők is szerettek. Nem beszélve a bolt dolgozóiról, imádták azt a meg „borosta” nélküli gyereket.

■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK ÉS MIÉRT?

Baromi egyszerű a válasz, az élet volt a mesterem és az a mai napig is. Az élet, melyben benne vannak a szülők, testvérek, rokonok, a barátok, kollégák, egyszóval mindenki. Na, jó. 12 éves voltam amikor elkezdtem megismerkedni a főzéssel. Mindig Édesanyám főzött ránk a családban,

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Először is köszöntök mindenkit, valóban a világ túlfeléről. Budapesten születtem, idén leszek 50 éves, ezt el sem hiszem. Feleségemmel Kerekes Ivettel, két nagy fiammal, Andorral (23), és Szilárddal (22), és közös kisfiunkkal Gergővel, pontosan 4 éve érkezünk meg és kezdünk új életet Új-Zélandon.

■ KEZDJÜK AZZAL, HOGY MI A SZAKMÁD?

89-ben végeztem élelmiszer kereskedelmi középiskolát. Soha nem voltam jó tanuló, de az élelmiszerhez kapcsolódó tantárgyakból mindig jól vizsgáztam. Abban az időben valóban komoly áruismeretet tanultunk. A gyakorlatunkat élelmiszerboltokban töltöttük, nem „csak” árufeltöltés volt a feladatunk. Bár a csemege pultokba azért nem engedtek be mindenkit. 15 éves voltam akkor, de nekem sikerült bekerülnöm.

viszont amikor sokáig kórházba került és gyakorlatilag évekig ki-be járt onnan, ez megszűnt. Az iskolai menzát meg nem szerettem. Jó pár hónapig, amit kaptam pénzt a menza befizetésére én inkább az iskola melletti, pirinyó cukrászdában krémesre költöttem. Ez azért túl sokáig nem ment, mert fakanalat ragadtam és főzni kezdtem. Igen élő emlékeim között vannak, hogy milyen „viszszafordíthatatlan” hibákat csináltam az első próbálkozásaimnál, de, nem adtam fel. Egy-két hónap múlva már a családnak főztem, persze nem minden nap, de rendszeresen. Anyámmal, amikor tudtam telefonon beszélni, folyamatosan a tanácsait kértem, így végül is az Ő érdeme is, hogy megtanultam a fakanalat forgatni. De a kórházi koszt sem volt valami jó akkoriban, szóval neki is vittem a főztömből. A szakácskönyvek meg olyanok voltak, amilyenek, egyiket lehetet a másikat nem lehetett használni. Arra pontosan emlékszem, hogy az egyik Horváth Rozi-ban, a pacalt és a babfőzelék receptjét úgy kezdték, hogy nyisd ki a konzervet... már nem is emlékszem melyik gyár reklámja volt a könyvben.

■ AKKOR A FŐZÉS SZERETETE MIATT VÁLASZTOTTAD A VENDÉGLÁTÁST?

A vendéglátást nem én választottam, az választott engem. Kezdetben az élet úgy hozta, hogy egy kecskefarmra tettem szert, majd abból már-már automatikusan következett a minőségi sajt készítés. Ne gondold, hogy a kézműves sajtok gyártása, messze áll akár egy vendéglő üzemeltetésétől, nem, mindkettő komplex dolog. Én a sajt gyártást úgy kezdtem, hogy fogj egy kecskét és fejd meg. Értéket kell előállítani és el kell adni az embereknek, akik keresik azt. A vevőket kell megtalálni. Egy étteremben sem mindegy, hogy berendelünk mindent egy gyártótól, vagy az alapanyagot magunk állítjuk élő. Ezért mi itt messze, nem csak éttermi vendéglátással foglalkozunk, sőt. Kiköltözésünkkor a vízu-



Képünkön: László András és Kerekes Ivett

munkát is azért kaptuk, hogy dolgozzunk a kereskedelmi kapcsolatokon, fejlesztve az élelmiszer export-importot Új-Zéland és Európa között. Hogy olyan cégeket kössünk össze, akik piacokat szeretnének szerezni termékeiknek. Azt mondhatjuk, hogy a folyamat már elindult, bár a Covid19 azért rendesen betart minden új-, vagy már majdnem működő üzletnek. De szerencsére így is több konténer élelmiszer szállítmány van úton ide, ill. nemsokára vissza is Európába és Magyarországra. Olaszországból és más Európai országokból sajtok érkeznek. Magyarországról ideért az első nagyobb szállítmány bor.



„... A KISFIAM GERGŐ AMIKOR EL-
KEZDTE AZ ÓVODÁT, KÖRÜLBELÜL 50
GYEREK JÁRT ODA, ÉS MINDEN ÓVO-
DÁSNAK KITETTÉK A FALRA A NEMZE-
TI ZÁSZLÓJÁT. HARMINC KÜLÖNBÖZŐ
ORSZÁG ZÁSZLÓJA VOLT A FALON...”

■ PICIT ÁLLJUNK MEG A SAJTKÉSZÍTÉS- NÉL, AZT KITŐL TANULTAD EL?

Hát ez egyszerű kérdés. Amikor én gyerek voltam, nem lehetett csak úgy „ki-lószám” enni a sajtot. Nem voltunk egy szegény család, de a sajt ki volt számolva, hogy ki mennyit ehetett belőle, vagy kinek -mennyi jut a sajtotésztára. Gondolhatod gyerekként én is imádtam a sajtot. Gyerekoromban elhatároztam, hogy olyan gazdag leszek, hogy bármennyit megvehessek belőle, vagy én fogok csinálni anynyi sajtot, hogy ehessen belőle, amennyit akarok. Sok-sok évvel később a családommal megcsináltuk, az abban az időben az egyik leghíresebb kecskesajtüzemet Bösztörön. Molnár József, egyetemi tanár, aki egy apostola volt a magyar kecsketenyésztésnek és sajt készítésnek oszlopos tagja volt a vállalkozásnak.

■ MÉGIS FELADTAD A VÁLLALKOZÁSO- DAT, ÉS KIKÖTÖZTÉL ÚJ-ZÉLANDRA. MENNYIRE VOLT KÖNNYŰ EZT MEGÉLNI?

A vállalkozást nem adtam fel. Sajnos butaságok sorozatát elkövetve... válás, pereskedés, túlságos ragaszkodás elvekhez, múlthoz... szóval minden tönkrement. Túlélni kellett és kellett az, hogy újra kezdhessem, 8 év után visszakaptam az életem, ezt a feleségemnek Ivettnek köszönhetem. Ő egy rendkívüli ember, hihetetlen munkabírással. Nem könnyű eset, ahogy szokták mondani, pörög.

De nekem rá és éppen erre a pörgésre volt szükségem. Tehát ez az energia kellett az újakezdéshez. Kerestem és szerencsémre megtaláltam Ivettet. Persze nem fenékgig tejfel az életünk. Nagyon komoly feladat elé állít minket az építkezés és az, hogy üzlettársak is vagyunk. Az, hogy a mindennapi üzleti problémákat, nehézségeket, nézetkülönbségeket, komoly konfliktust nélkül tudjuk kezelni és azt ne vigyük be a magánéletünkbe, bizony nem egyszerű feladat. A családi cégek tagjai, vezetői nagyon sokat tudnának erről mesélni. De szerencsére nálunk működik, mi felosztottuk a feladatokat. A nagy fiaim, még nagyon fiatalok, mégis hihetetlen erőfeszítéssel és kitartással dolgoznak az üzleteinkben. Nemsokára elmehetnek egyetemre, tanulhatnak, amit csak akarnak. Amit Ők is az elmúlt 4 évben végig csináltak a költözésünkkel, ráadásul ilyen fiatalon, az igazán rendkívüli. Tudod belülről sokkal nehezebb látni a saját sikereinket. De kívülről, kapva a megerősítéseket, valóban úgy hiszem erősek vagyunk, úgy is mint család és úgy is mint egy cég.



■ HOGY LEHET EGY ÚJ ORSZÁGBAN ÚJ ÉLETTET KEZDENI?

Nekem és az Ivettnek ez nem probléma. A Gergőről nem is beszélve, neki az természetes, amiben itt él, és ez így van jól. Dolgozunk. Nincs időnk azon gondolkodni, mi volna, ha... Mi nem az életünk kezdetén vagyunk. A két nagy fiaink azonban biztosan nehezebb dolga van. Bevallom nem számítottam rá, de nekik új barátokat, új kapcsolatokat kell teremteni. Ez nem könnyű, sőt nagyon kemény munka. Bezavarja őket az internet adta valóban könnyű kapcsolattartási lehetőség, a régi barátokkal, szerelmekkel. Régen ez nem volt, az emigrált gyerekek, könnyen tudtak új kapcsolatokat létesíteni, mert megszakadtak a régiéik. Ez is egy új jelenség a világban. Természetesen nem akarom, hogy ne tartsák a régi kapcsolataikat, azok nagyon fontosak. De az újakért meg kell dolgozni, sok-sok csalódás és keserűség árán is. Nagyon érdekes jelenség ez, szemlélődve figyelem. De nincs kétségem, megoldják ezt a feladatot mind a fiaim, mind a sok más fiatal „gyerek” a világban, akiknek ez a sors jutott.

■ MERRE TOVÁBB?

Ma már itt Kapiti Coast-on a legnagyobb catering cég lettünk. A piacokon, ahol az importált sajtokat és az üzemünkben készült szalámikat, sonkákat, a kis pékségünkben készült termékeinket értékesítjük és nem beszélve az étteremről, hetente akár ezer emberrel is van közvetlen kapcsolataink. Mondhatnám, hogy nekünk a közvetlen piackutatási módszer a kezünkben van. Több otthoni termékre is megcsináltuk már. Naná, hogy az első a Túró Rudi volt. Ami nem volt könnyű eset, mivel senki nem látott még ilyen terméket. De, ha be akartuk vezetni a piacra, a nulláról kellett kezdeni. Ha minden jól megy az Agrometallal és az Mizoval menni fog. Az előző a gépeket gyártja a Túró Rudi gyártáshoz, a Mizo meg magát a terméket. Érdekesség, hogy Monostori Lajossal es az Agrometallal csináltam meg a Bösztöri Kecsesajt üzemet is. Ennek lassan húsz éve. Szóval a kapcsolat nem új. Ezért is bízom benne, hogy nemsokára indul az első szállítmány Magyarországról. A somlói Tornai Pincészet borai néhány hét múlva megjelennek az új-zélandi szupermarketek polcain is. Az ő boraikat mar két éve kínáljuk az étteremben, mondhatnám, osztatlan sikert arattak. Meg ne kérdezd miért importálunk Somlóról Sauvignon Blancot, ide a világ talán leghíresebb termőhelyére, Új-Zélandra.





„...MEGKÉRDEZTEM A KUNCSAFTJAINKAT, HALLOTTÁL MÁR OLYAN BOLONDRÓL, AKI KÜLFÖLD-
RŐL HOZ BE SAUVIGNON BLANCOT? ÉS VALÓBAN NÉZTEK RÁM, MINT EGY IDIÓTÁRA...”

■ NA JÓ, MIÉRT?

Mert ide nem hoz senki ebből a borfajtából. Én megkérdeztem a kuncsaftjainkat, hallottál már olyan bolondról, aki külföldről hoz be Sauvignon Blancot? És valóban néztek rám, mint egy idiótára. Oké, rendben, akkor azt kérdeztem tőlük, kostoltál már nem Új-Zélandit. Persze, hogy nem, mondja.

Ekkor arra kérdeztem rá: nem gondolod, hogy egy érdekes kirándulás, felfedezés lesz, hogy Magyarország legkisebb bor—régijából, Somlóról, vulkanikus földön termesztett bort hasonlíthat sz össze a nemzeti büszkeségetekkel? Onnantól megváltozott a hozzáállásuk és ígéretük szerint az első lesznek a borkóstolón. Nem gondolom, hogy száz és százezer palackokat fogunk eladni, de azt igen, hogy megfelelő marketinggel van keresnivalónk ezen a piacon.

■ VÉGÜL AZTÁN JÖTT AZ ÉTTEREM. EZT, HOGY SIKERÜLT ELINDÍTANOTOK?

Mikor kiérkeztünk, még nem is gondoltuk, hogy ilyen lehetőség fog szembe jönni. A sors mégis azt tartogatta számunkra, hogy egy új autópálya építése miatt kiürült üzleti komplexum tulajdonosai lehettünk. Ez kezdetben szellemházakból állt, nyugodtan kijelenthetjük mi töltöttük azt meg újra élettel.

■ MA MÁR SOK RENDEZVÉNYETEK VAN.

A catering üzletünk is egy érdekes dolog. Másfél éve megkeresett minket egy dél afrikai hölgy, Jeanine, hogy vegyük át a cégét, Ő besokallt. Mármint a sok munkától, terheléstől változtatni akart. Néhány óras tanakodás után az Ivettel és a fiúkkal úgy döntöttünk belevágunk. Persze, azért a catering nem volt új számunkra, de itt egy komplex, működő cégről volt szó. Mára elértük, hogy a legnagyobbak lettünk itt a térségben.

■ MIBEN MÁSOK AZ ÚJ-ZÉLANDI EMBEREK?

Az új-zélandiak nyitottak. Miden érdeklő Őket. Új-Zéland egy bevándorló Ország. Vannak barátaink, akik már több generációk óta élnek itt, de nem ez a jellemző. A kisfi-am Gergő amikor elkezdte az óvodát, körülbelül 50 gyerek járt oda, és minden óvodásnak kitették a falra a nemzeti zászlóját. Harminc különböző Ország zászlója volt a falon. Ezt Magyarországon nem lehet érteni, értelmezni. Itt bemész a boltba, jobbra tőled franciául beszélnek, balra hollandul, előtted kínaiul, mögötted... fogalmam sincs, de a pénztárnál angolul beszélünk egymással. Alapjában véve az „élet” nyugalmasabban telik. Nincs túl nagy rohanás, itt nem nagyon kapkodnak az emberek. Mondok egy példát. Olvasom a magyar médiákat, tele vannak, úgynevezett „büntető-fékes” közlekedési hírekkel,



botrányokkal. Sokat vezetek, de nem találkoztam még ilyen jelenséggel, sőt, talán elképzelhetetlennek is tartom ezt itt.

■ AZ ÉTTEREMBEN MILYEN KÍNÁLATOTOK VAN?

Mivel magyar étteremként vagyunk meghatározva, az étlapon és a napi specialitásokban sok magyar étel szerepel. A gulyás persze alap, mert azzal nem lehet mellé nyúlni. A világ sok táján készítenek hasonlót, akár rögtön az ír gulyást is említhetnénk. A székelykáposzta már sokkal megosztóbb, sokan megijednek először tőle. A vadasunk, amit rendszerint marhából készítünk, ízvilágban nagyon hasonlít a franciak beef bourguignon-jához, csak ők nem turmixolják le a zöldségeket. Én csináltam egy köztes dolgot. Jól mennek ezek az ételek. Egy biztos, ha nem importálnánk otthonról a pirospaprikát, nem tudnék hitelesen magyar ételeket főzni. A kolbászainkat, szalámiainkat nem lehet a hazai paprika nélkül megcsinálni.

■ MENNYIRE VEVŐK EZEKRE AZ OTTANIÁK?

Ez az Ország, mint már beszéltünk róla befogadó. Nagyon pozitív tapasztalataink vannak. Szeretik az új dolgokat. Csak egy példa, ha felrakok napi specialitásként egy csülkös-pacalt vagy egy velőrozsát rántva, nincs különbség a között, hogy mennyien választják itt, vagy otthon. Nyitottak a vendégeink az extrém dolgokra is.

■ ÚGY ÉRZED, HOGY A HELYEDEN VAGY?

Nagyon jól érzem magam itt. Igen, a helyemen vagyok.

■ NEKED EZ SEM VOLT ELÉG, VÉGÜL ÚJRA FELVETTED A KAPCSOLATOT AZ ANYAORSZÁGGAL. ENNEK MI VOLT AZ OKA?



Tudod nálunk gyakorlatilag nincs „vírushelyzet”. Mi éljük az életünket, nincsenek korlátozások. Persze ez nem igaz, azért vannak, a határok ugyanis jelenleg zárva vannak, ezt mindenki érzi, de nem összehasonlítható a világ más országaiban zajló dolgokkal. Nekem rendesen frusztrációm volt, hogy tudom, otthon, milyen kétségbeejtő a vendéglátás helyzete. Ezért kerestem egy éttermet, aminek felajánlottam a forgalmunk egy bizonyos részét, hátha a segítségükre lehet ezzel.

■ MIÉRT VOLT FONTOS SZÁMODRA, HOGY TÁMOGASS EGY HAZAI ÉTTERMET?

A dolog egyszerű. Nekem szükségem van arra, hogy az otthoni cégek megértsek, manapság

már nincsenek akkora távolságok. Kell, hogy merjenek belevágni egy új piaci szereplésbe a termékeikkel. Hallani kell rólunk ahhoz, hogy tudják itt vagyunk, és dolgozzunk együtt. Ezért döntöttünk úgy, belevágunk és talán hírértékű lesz a kezdeményezésünk. Hetente átutalunk a Gléda vendéglőnek annyi pénzt, amiből ők minden héten egyszer, egy Óbudai anyaotthonnak 80-100 adag ételt főznek. Ez így ahogy van, mindenkinek jó. Nekem nincs lelkiismeret furdalásom, hogy nekem milyen jó a helyzetem a Covid miatt, a Glédában is legalább dolgoznak egy kicsit, és az anyaotthon lakói is örülnek a finom ételeknek. Így a kör bezárult. Az akcióhoz csatlakozott Köves-Weisz András és Lili a felesége. Ők 35 éve vezetik az Auckland-I Magyar club-ot. Ők sok olyan finomságot hoznak be otthonról, amik a magyaroknak mindig hiányoznak. A másik csatlakozó Nagyné Nagy Szilvia. Ő nem is olyan régen komoly vállalkozásba kezdett. Kolbászt, szalámit és sok-sok ma-

gyar vonatkozású ételt készít. A kínálatában megtalálható a gesztenyepürétől kezdve, a pogácsáig minden.

■ EZT A KEZDEMÉNYEZÉST KOMMUNIKÁLJÁTOK-E ÉS HA IGEN, HOGY ÉRTÉKELIK AZ OTTANI VENDÉGEITEK?



Az új-zélandi emberek szeretik a jó-tékonysági vacsoráinkat. De még a piacokon is megkeresnek minket adományainkkal. Persze ezek nem túl nagy összegek, de összeadódnak. Reméljük, hogy tudjuk meg húsvét után is küldeni a pénzeket. Minden éttermet, szállodát, vállalkozást nem tudunk megsegíteni, de talán egyiknek a segítségünkkel sikerülhet az életben maradás.

■ MIBEN MÁS EGY OTTANI ÉTTEREM EGY HAZAIVAL SZEMBEN?

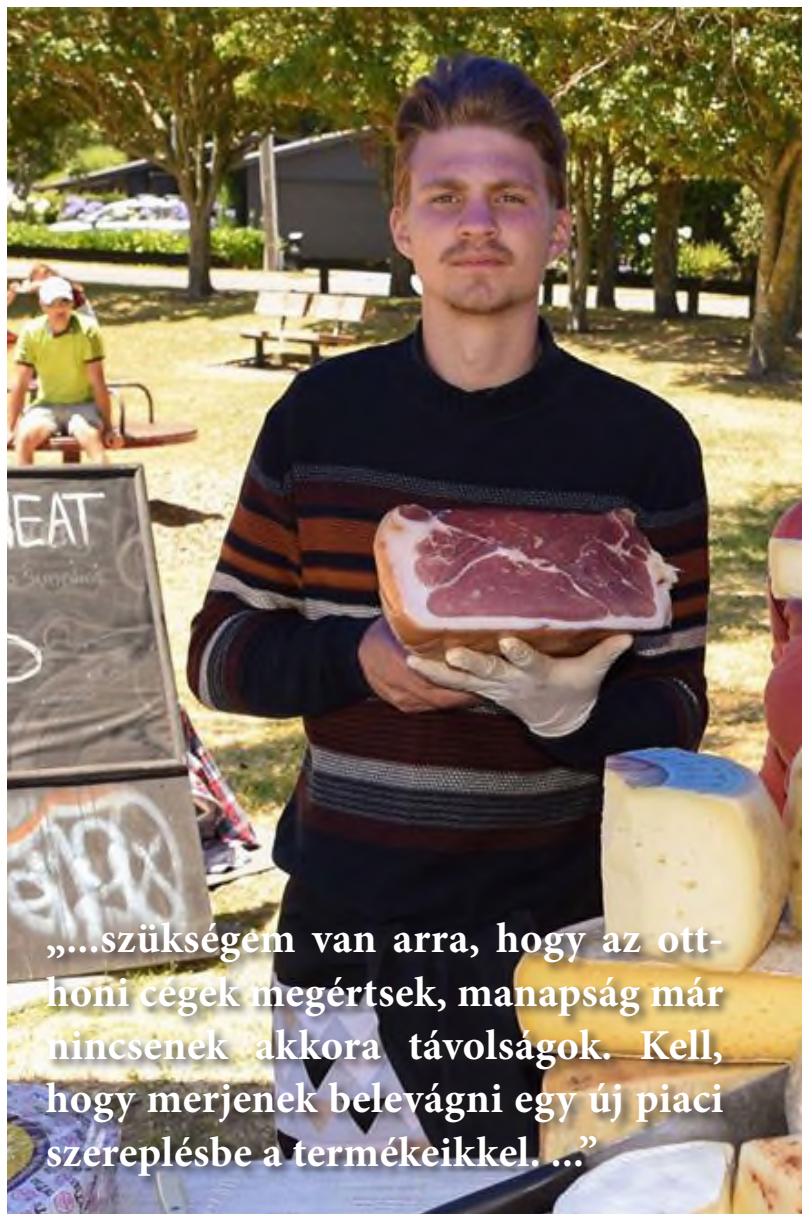
A nemzetközi éttermek jelenléte a meghatározó. Indiai, kínai, olasz, és még sorolhatnám.

■ AZ ÁRKÉPZÉSBEN HOVÁ POZÍCIONÁLJÁTOK AZT, HOGY MAGYAR ÉTTEREM VAGYTOK, EGYÁLTALÁN EZ MEGJELNIK AZ ÁRBAN?

Nem jelenik meg az árban. Az embereket az érdekli, hogy a pénzükért jó minőséget kapjanak. Az, hogy mi magyar étterem vagyunk, nekünk jó marketing stratégia, ezzel ugyanis kíváncsivá tudjuk az itteni embereket tenni.

■ A HAZAI TERMÉKEKRŐL MIT GONDOLSZ?

A magyar élelmiszeripari termékek valóban jók. Az áruk is megfelelő. A probléma mindig ott van, hogy nincs egységes minőségi és mennyiségi megjelenés. Például az olaszoknál működik, hogy ilyen és ilyen minőségű sajtot kell csinálnod ahhoz, hogy ezen és ezen a néven hozd forgalomba. A dolog nekik működik, dolgozni kell rajta és a magyaroknak is menni fog. A magyar gasztronómiában óriási lehetőségek vannak. Én itt tapasztaltam meg, hogy bemutatva egy paprikás csirkét, egy marhapörköltet az emberek valami hihetetlen kedvel fogyasztják. De nem fogod elhinni, a kocsonyánkat, úgy ahogy nagyanyáink főzték, imádják. A magyar halaszlének, még akkor is, ha csak tengeri halakból készül, komoly sikere van. Ezért is gondolom azt, hogy jól csináljátok a Magyarország étele versenyeket. Szükség is van rá.



„...szükségem van arra, hogy az otthoni cégek megértsek, manapság már nincsenek akkora távolságok. Kell, hogy merjenek belevágni egy új piaci szereplésbe a termékeikkel. ...”



■ SZERINTE MI LENNE A MEGOLDÁS, HOGY TÖBB MAGYAR TERMÉK IS PIACOT TALÁLJON?

Bátorság kellene és nyitottság. A magyar cégek túlmisztifikálják a távolságot. Magyaroként pontosan azért lenne itt lehetőségünk piacszerzésre, mert a sok nemzetközi cégnek ez túl kicsi piacot jelent és nincsenek is jelen.

■ AZ ÉTTEREMBE JÁRÁS RÉGEBBEN DIVAT VOLT A MAGYAR LAKOSSÁG KÖREIBEN IS. ESTE KIÖLTÖZTEK ÉS ELMENTEK ÉTTEREMBE. NÁLATOK EZ MÉG MEGVAN?

Mi egy olyan területen élünk, ahol nagy sok idős ember lakik. Igen valóban kiöltöznek, de inkább ők már ebédre térnek be hozzánk.

■ MIT GONDOLSZ A KOLLÉGÁK KÜLFÖLDI MUNKAVÁLLALÁSÁRÓL?

Itt, akikkel találoztunk, rendszerint vegyes házasságban élő emberek, direkt, „csak” munkavállalóként ide érkezővel nem találoztam. Rendszerint, ha valaki idejön, az már itt is akar maradni.

■ NÁLATOK IS VAN MUNKAERŐHIÁNY?

Az bizony van. Nincs különbség más európai ország munkaerő problémái és a miénk között.

■ FELÉTEK MILYEN A COVID HELYZET?

Nálunk gyakorlatilag nincs helyzet. A határok ugyan lezárva, de így az országban nincs is fertőzés.

A Covid 19 miatt a szívem vérzik. Reméljük hamarosan vége lesz ennek az egésznek és valahogy talpra tud állni az egész ipar.

■ MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB AZ EDDIGI MUNKÁSSÁGODBAN?

Mióta itt vagyunk, valahogy minden jól alakul, összejönnek a dolgok. Vagy ha úgy tetszik, kopogtattunk és ajtót nyitottak. Mi pedig talán megálljuk a helyünket a világ eme eldugott szegletébe.

■ MIT KÍVÁNSZ MAGADNAK A JÖVŐRE NÉZVE?

A családom kitartása példaértékű, így szeretném, ha mindannyian jól éreznék magukat még nagyon hosszú ideig. Remélem a nagy fiúk is hamarosan elmennek továbbtanulni, ki-ki a saját érdeklődése szerinti iskolába és remélem sikeresek lesznek abban, amit csinálnak.

■ JÓ DÖNTÉS VOLT KIKÖLTÖZNI? MIT GONDOLSZ ITTHON MIRE VITTED VOLNA?

A válaszom, egyszerű: határozottan jó döntés volt. Nekem újra tiszta levegőt kellett szívnom. Túl sokáig tartott a magánéleti kanosszajárásom.

■ VAN MÉG OLYAN, AMIT MEG AKARSZ VALÓSÍTANI?

Persze, sok minden. De ezekről én utólag szeretek beszélni. Mindenesetre szeretnék több időt tölteni a kisfiunkkal.





■ MI A JÖVŐKÉPED?

Dolgozunk, keményen, kitartóan. Akkor nem kell félni a jövőtől, az úgy is jön és nagyjából azt csinál, amit akar. Nézd meg ezt a Covidot, ki gondolta volna, hogy a világ így megváltozik tőle.

■ MIT ÜZENSZ A JÖVŐBE?

Mindenkinek jó egészséget, dolgozzanak becsületesen. Ha az emberek a saját dolgaikkal lennének elfoglalva, azaz mindenki a saját portálja előtt sepregetne, minden jobban működne.

Én pedig ezúton is köszönöm az interjút és kívánom, hogy a családdal együtt találjátok meg a számításaitokat Új-Zélandon és vigyétek jó hírért az országunknak, gasztronómiánknak. Ehhez pedig erőt, kitartást és szerencsét kívánok!

AI

90 százalékkal csökkent a vendégéjszakák száma januárban

A beutazási korlátozások, illetve a kereskedelmi szálláshelyekre vonatkozó járványvédelmi intézkedések hatására januárban 89,8 százalékkal csökkent a kereskedelmi szálláshelyeken töltött vendégéjszakák száma az egy évvel korábbihoz viszonyítva – közölte csütörtökön a Központi Statisztikai Hivatal (KSH).

A belföldi vendégek által a kereskedelmi szálláshelyeken eltöltött éjszakák száma 85,5 százalékkal esett vissza, a külföldi vendégek által eltöltött éjszakák száma 93,5 százalékkal csökkent.

A belföldi vendégéjszakák száma 11 ezerrel, 115 ezerre nőtt az előző hónaphoz mérten, amit mindössze 36 ezer, a tavaly januárinál 92,7 százalékkal kevesebb vendég töltött el.

Az összes vendégéjszaka 66 százalékát a belföldi vendégek töltötték el.

Az éjszakák 62,2 százalékát szállodákban töltötték, ahol a csökkenés mértéke 88,8 százalékos volt. A panziókban és a közösségi szálláshelyeken az előző év januári forgalom mintegy harmada (34,9, illetve 33,8 százaléka) jelentkezett. A visszaesés a Balatoni turisztikai régiót érin-

tette leginkább – közölte a KSH.

Az egy évvel korábbinál 95,0 százalékkal kevesebb, mindössze 18 ezer külföldi vendég 59 ezer éjszakát töltött a magyarországi szállásokon. A vendégek nagy része szállodában szállt meg, ennek ellenére az ott eltöltött éjszakák száma 5,8 százalékra csökkent a tavaly januárihoz képest. A legnagyobb mértékű (99, illetve 97 százalékos) csökkenés a Balatoni turisztikai régióban, illetve Budapesten történt.

A kereskedelmi szálláshelyek – folyó áron számolt – összes bruttó árbevétele 90,8 százalékkal volt kevesebb a tavaly januárinál és 3,160 milliárd forintra esett vissza. A szállásdíj bevételek a tavaly januárinak 9,1 százalékára csökkentek és 1,738 milliárd forintot értek el. A vendéglátásból eredő 899 millió forint bevétel mindössze 8,6 százaléka volt az egy évvel korábbinak.

A KSH emlékeztetett: tavaly november 10. óta a koronavírus okozta járvány megfékezésére irányuló védelmi intézkedések értelmében a kereskedelmi szálláshelyek turistákat nem, csak üzleti, gazdasági vagy oktatási célból érkező vendégeket fogadhatnak.

MTI/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!*

Túlélni, újra tervezni, de feladni SOHA!

Következő pár sorom, biztosan megosztó lesz néhány kollegánál, de annyira már ismerhettek, hogy nem ez a célom. Sokat írtunk, beszélgettünk a mostani helyzetről ezért nem szeretném azt tovább ragozni. Egy biztos, még mindig várunk, reménykedünk, bízunk!

Talán az a nagyobb kérdés, hogy hogyan tovább? Túlélni, újratervezni, vagy új vizekre evezve végleg feladni. Nagyon sok helyről hallom:

- „elhagytam a szakmát, soha nem jövök vissza,”
- „itt jobban megbecsülnek, mint a konyhán”
- „a fizetésem több, a hétvégém szabad” ...

Mint sokan mások, én is feltettem magamnak ezt a kérdést, mérlegelve, életkorom, más szakma felé történő vonzódásom, akaratom, és persze a lehetőségeket. Többen kérdeztétek, miért nyitottam a COVID kellős közepén egy ételbárt, /főzőkonyhát/!?

Az első hullámnál kijött járványügyi törvények, alaposan megtépázták oktatási cégem, ráadásul a tanulni vágyó emberek száma is megfogyatkozott. Miután egészségi állapotom, ételallergiáim, érzékenységem, valamint három bélbetegségem, nem engedi, hogy hagyományos konyhában főzzek, kóstoljak, irányítsak, nem maradt más lehetőség, mint megteremtteni saját munkahelyem! Hamar kirajzolódott, hogy egy szöveget sem tudok be verni a falba, vagyis nem értek máshoz, így meg született a Mentés Sziget Ételbár!

Nyilván kimondani egyszerű, de a folyamat ezernyi feladatból áll, és némi tőke is szükséges hozzá. Úgy döntöttem egy lapra teszek fel mindent és belevágtam az ételbár üzemeltetésébe. Hatalmas segítséget kaptam barátaimtól (Mettler Zsolti séf úr, Borosné Prodán Réka Élelmezésegészségügyi szakértő, László Lilla Diplomás dietetikus, táplálkozási tanácsadó,) így kicsit magabiztosabban indultam. De vajon hogyan? Milyen kínálattal induljak? Hogy tervezem meg a konyhát, az étlapot ebben a lehetetlen helyzetben? Az egész üzletmenet a nyitástól együtt alakult át, ahogy a csodás törvényünk változott. Lehetsz te a legjobb képességű szakács vagy vállalkozó, jelen helyzetbe, ÓRIÁSI falakba hamar bele rokkann az ember. Mondhatom, hogy több mint 30 év szakmai tapasztalattal láttam egyet s mást, de ami itt van az most követhetetlen. Emberek-törzsvendégek, folyamatos „cseréje” anyagi változások, hullámzó igények... stb

Erre statisztikát gyártani lehetetlen!



TANÁCS ATTILA - MINDENMENTES FŐZŐSULI



Mindezek tudatában, legyen árukészleted, munkaerőd, és szervezz rá az egyetlen forgalmat hozó munkakörre, a kiszállításra. Na de kitartunk, és nem adjuk fel, mert a vendéglátás a vérünk! Várjuk a sokadszori újranítást lehetőségét, a csalogató napsugarakat, és persze a terasz kipakolási engedélyt is. Az én esetemben 4db széket jelentene, de még ezt is megvonják tőlem, vagyis ha véletlen lenne vendégem, még őket sem ültethetem le a szabadtérben. Állni ugyanazon a helyen, ott az üres „terazon” utcán akár 10 embernek is lehet, az nem ugyan az . Újra összegzem gondolataim és századszor is újra tervezek. Nézzük csak! Mentés ételkkel szeretnék segíteni embertársaimon, de nincs pénzük, olcsón kell forgalmazni, bejönni, leülni, fogyasztani nem lehet, ételért eljönni kevesen mernek. Na jó beadom a derekam mert nincs más lehetőségem, vigyük házhoz az ételket. Indul a drasztikus költségemelkedés, a nem betervezett feladatokra. Futár, bérkötség, járulékok, weboldaltervezés, banki terminálok, könyvelési díjemelkedés, kiszállító dobozok bővítése, termékfotózás, szórólapok és velejáró munkadíj...

Kellett ez nekem? Ne panaszkodjak, hiszen senki sem kényszerített rá, hogy nyissak egy ételbárt, csak a helyzet diktálta ezt. Ülhetnék otthon csendben, munka és bevétel nélkül, de nem tudok, a vérem nem engedi. Mindezek ellenére élvezem, amit teszek, mert soha nem látott kihívás elé állít. Boldog vagyok, hogy legalább nyitva lehetek, és nem kintről nézem, hogy üres az éttermem. Borzasztó érzés lehet, és nagyon sajnálom a kollegákat, befektetőket, tulajdonosokat. Hogy mi lesz, nem tudom, hogyan éljük túl, csak tippelni tudok (ki nyugtatóval, ki alkohollal, ki pedig munkával,) de az biztos, hogy a nyitás boldogsága sok nehézséget is hoz majd magával. Vajon hányan döntenek úgy, hogy soha nem ragadnak kést, és nem állnak vissza a serpenyő mellé? Vajon mennyi munkahely lesz szakember nélkül vagy működik majd betanított munkaerővel? Ebből fakadóan, a minőség is nagy kérdés! Vajon milyen bérezés lesz induláskor? Én az előrelátásban a tervezésben hiszek, mindig van új, és van kiút. Max lejjebb kell adni az igényeinkkel és megfelelni az épp aktuális piaci helyzetnek, vagy vendég igényeknek. Ezek folyamatosan változnak, most kicsit visszaesve, de hamarosan újra jó irányt vesz. Soha, de soha nem gondoltam volna, hogy GYROST, vagy HAMBURGERT fogok készíteni és árulni. Na bumm, most ezt kell adnom. Nagyon szeretném már én is „extra” mentes alapanyagaimmal kínálni vendégeimet, menüket ételsorokat beírni az étlapra, és látni azt is amikor elfogyasztásuk után csillognak a szemek. Erre lehet, hogy még várni kell, de feladni, SOHA!

Kívánok mindenkinek sok szerencsét, kitartást és ne feledjétek, ha megbecsüljük egymást, a munkánkat és a munkaerőnket, újra életre kell ez a gyönyörű szakma!

Sok erőt, jó egészséget mindenkinek!

Tanács Attila
Mindenmentes főzősuli és Mentés Sziget ételbár

Fellendült a járványhelyzetben az aktív turizmus

Különös helyzetet teremtett a 2020. év, melyben előtérbe került az aktív turizmus és az aktív életmód. A megnövekedett érdeklődést egyre több kerékpárút, turistaszállás, vízi megállóhely, futópálya és bringapark szolgálja ki. A tavalyi, különleges év munkájáról, az

aktív turizmus térnyeréséről az Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központ egy éves beszámolót készített „Lendületben” címmel. Az eredmény-összefoglaló áttekinthető és transzparens módon mutatja be a megvalósult fejlesztéseket.

Az Aktív Magyarországért Felelős Kormánybiztosi Iroda keddi közleménye szerint a tavalyi évben a költségvetés jelentős támogatást biztosított az aktív életmódot szolgáló fejlesztésekhez. A megelőző évet olyan mérföldkövek jellemezték, mint például az útjára indított Kerékpározás Éve programsorozat, a közlekedésbiztonság növelését elősegítő projektek, de folytatódott a Kisvasútfejlesztési és a Téry Ödön Turistaházfejlesztési Program is, kezdetét vette hazánkban a nyaralóhajózás, valamint már bringaparkok építését is





támogatta az Aktív Magyarország Program. Mindezekon felül 2020-ban átadásra került többek között több mint 150 km kerékpárút (amennyit eddig még egyetlen évben sem adtak át Magyarországon), elindult az e-bike támogatási program, valamint a járvány ellenére is megszervezésre kerültek a Vándortáborok, ahol 13 ezer diák szerzechetett életre szóló élményeket.

„Lelkes és elkötelezett munkatársaimmal nagyon sok országos és helyi civil szervezettel, önkormányzattal dolgozunk együtt. Hiszünk abban, hogy a helyi emberekkel és a szakmai szervezetekkel közösen tudjuk a legjobb, legvonzóbb fejlesztéseket, attrakciókat létrehozni. Éppen ezért büszke vagyok a tavaly elvégzett munkára, amivel hozzájárulhattunk ahhoz, hogy egy élhetőbb országban, többet mozogva, egészségesebben, kiegyensúlyozottabban éljünk”, nyilatkozta Révész Máriusz aktív Magyarországért felelős kormánybiztos.

Az Aktív Magyarországért Felelős Kormánybiztosi Iroda, valamint az Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központ számára rendkívül fontos az átláthatóság. Ennek szellemében a tavalyi év eredményeit, illetve a támogatott fejlesztésekre fordított források konkrét összegét megyei bontásban egy komplex kiadványban foglalta össze, amely az Aktív Magyarország weboldalán is megtekinthető, illetve letölthető. A publikációt számos meghivatkozott videó, képgaléria és cikk teszi még izgalmasabbá.

OPH/Pixabay



1%

Támogasd adód
1%-ával az
ingyenes



magazint!

Viszonzásul ígérjük,
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület**

Adószám: **18216767-1-03**

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) az szja-bevallás webes felületének kezdőoldalán is feltünteti a rendelkezés lehetőségét az adó 1+1 százalékaról azért, hogy minél többen a lehető legegyszerűbben támogathassanak civil szervezetet, vallási közösséget vagy a Nemzeti Tehetség Programot.

A rendelkezőnyilatkozat elektronikusan, illetve papíralapon postán vagy személyesen is benyújtható a NAV-hoz, akár a bevallás részeként, akár önálló nyilatkozatként is a „20EGYSZA” lapon május 20-áig. Az szja 1+1 százalékaról rendelkezni legegyszerűbben ügyfélkapus hozzáféréssel a NAV webes kitöltőprogramjával lehet.

Felajánlásokat kizárólag azok a civil szervezetek kaphatnak, amelyek korábban regisztráltak a NAV-nál, valamint a technikai számmal rendelkező vallási közösségek és a kiemelt költségvetési előirányzat. A NAV honlapján valamennyi lehetséges kedvezményezett megtalálható.

A vallási közösségek számára szóló, formailag érvényes nyilatkozatot a NAV mindaddig automatikusan figyelembe veszi, amíg a felajánló újabb nyilatkozattal nem jelöl meg egy másik vallási közösséget, vagy a korábbi nyilatkozatát nem vonja vissza. A civil kedvezményezett és a kiemelt költségvetési előirányzat számára viszont – a korábbi évekhez hasonlóan – továbbra is évente kell megtenni a felajánlást.



SÉFKLUB - ÉVES KÖZGYŰLÉS

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2021. április 26. 14:00 órára közgyűlést hív össze.

A közgyűlés időpontja: 2021. április 26. 14:00 óra

A közgyűlés helye: Friedmann ház – Teri néni étterme; 2040, Budaörs, Ifjúság útja 22.

Tervezett napirendi pontok:

Beszámoló a 2020. évről.

Az elvégzett munkák értékelése.

Kapott támogatások, és azok felhasználása.

Tagdíj és egyéb bevételek ismertetése, azok felhasználásának megismerése

Pénzügyi beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

Szakmai beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

A pénzügyi eredmény ismertetése, elfogadása szavazással.

Tisztújítás

2021-es évi ügyek:

A 2021-es költségvetés ismertetése, elfogadása szavazással.

Egyebek

A Közgyűlésen minden egyesületi tag megjelenésére feltétlenül számítunk! Határozatképtelenség esetén 2021. április 26. 14:30 órára, újra összehívjuk a közgyűlést, mely a jelenlévő tagok számától függetlenül már határozatképes lesz.





HÚSVÉTI KALÁCS

Húsvétkor kötelező kalácsot sütni. Nem mintha egyébként nem sütnék, de ilyenkor nem hiányozhat az ünnepi asztalról.

Igaz, a családban nálunk nem volt divat a kalácssütés, Nagymamám nagyon finom kelt tésztákat csi-

nált, de kalácsot csak nagyon ritkán. A kalács az én vállalásom volt, már egészen kislányként is szorgalmas fontam őket, mert nagyon szerettem. Azóta mindig készül sós- és édes kalács az ünnepi asztalra.

Így készítem én:

A langyos tejben a cukorral megfuttattam az élesztőt, a 3 dkg lisztet rászórtam a tetejére és 20 percre félre tettem. A lisztet átszitáltam, belekevertem a sót, majd belekevertem az élesztős tejet és az olvasztott vaját. Alaposan kidagasztottam, majd egy órára letakarva meleg helyre tettem.

Azután a megkelt tésztából csíkokat sodortam. Nem törekedtem a tökéletesen egyforma vastagságra, de kinek hogy tetszik. Ezután körbe fonjuk. Egyszer fent, egyszer lent vezetve a szálát. Arra figyeljünk, hogy az összeillesztése a körbe ért szálnak mindig alulra kerüljenek.

Ha ez a rész kész, megkenjük tojással és előmelegített 180 fokos sütőben (ha van légkeveréssel) kb 30 perc alatt készre sütjük.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

30 dkg liszt,

10 dkg olvasztott vaj,

1,5 dl tej,

2,5 dkg élesztő,

1 kávéskanál cukor,

1 kávéskanál só,

1 tojás a lekenéshez

GÖRÖGORSZÁG MÁR ÁPRILIS KÖZEPÉTŐL FOGADJA AZ UNIÓS ORSZÁGOKBÓL ÉRKEZŐ TURISTÁKAT

Görögországban idén hivatalosan május 14-től kezdődik az idegenforgalmi szezon, határait azonban várhatóan már április közepétől megnyitja az Európai Unióból érkező turisták előtt – jelentette be pénteken Bukarestben Harisz Theoharisz idegenforgalmi miniszter Claudiu Nasui román gazdasági és turisztikai miniszterrel folytatott tárgyalásai után.

Az országba azok léphetnek be, akiket már beoltottak a koronavírus ellen, akik ellenanyagteszttel bizonyítják, hogy átestek a betegségen, vagy akik negatív Covid-teszttel igazolják, hogy nem fertőznek. A tíz év alatti gyerekek esetében nincs szükség tesztre.

A beutazókat szűrőpróbaszerűen antigén gyors tesztekkel ellenőrzik a határon (tehát nem kell már olyan sokáig várniuk az eredményre, ahogy tavaly történt), ha pedig a teszt eredménye pozitív, akkor elkülönítésbe kerülnek egy görög szállodában, amelynek költségeit a görög fél fedezi a karantén idejére – idézte a görög minisztert az Agerpres hírügynökség.

Az ortodox egyház idén május 2-án ünnepli Jézus feltámadását.

A görög miniszter úgy vélekedett: a világjárvány közepette is lehet biztonságosan működtetni a turizmust, és kifejezte reményét, hogy az Európai Unió mielőbb bevezeti a közös uniós egészségügyi igazolást, az úgynevezett „zöld tanúsítványt”. Addig is könnyíteni akarják a turisták beutazását.

Görögországban jelenleg még szigorú járványügyi korlátozások vannak érvényben azokban a térségekben, ahol magas a fertőzöttek száma. Athénban és más piros besorolású fertőzöttebb övezetekben március 22-ig fenn tartják a korlátozásokat, csak a létfontosságú termékeket árusító üzletek tarthatnak nyitva, és március 29-éig zárva maradnak az iskolák.

A csaknem 11 millió lakosú országban eddig 230 ezer embernél mutatták ki a koronavírus-fertőzést, csaknem 7300 halálesetet jelentettek, és a lakosság 8,7 százalékát oltották be.

MTI/PIXABAY/

ROSKADOZÓ SZOLGÁLTATÓIPAR

A szálloda- és vendéglátóiparban rengeteg a pályaelhagyó, akik kényszerűségből más területeken keresik a boldogulást, és nagy kérdés, hogy ők később visszatérnek-e? Ugyanakkor az iparágunk számtalan szolgáltatásnak jelenti még a megélhetését, ilyenek a pékek, a mosodások, vagy akár a beszállítói szektor. Akiket legalább annyira megérintett a korlátozások miatti válság szele, mégis róluk szinte csak alig beszélünk. Éppen ezért ebben a hónapban erről kérdeztük a szakértőinket. Vajon a szolgáltatóipar mennyire éli túl

a válságot? Vajon mire számíthat egy átlagos szakács,

vajon mennyire kell majd átalakítania a mindennapjait a beszállítói kör átalakulása okán? Vajon mennyien élnek túl a jelen helyzetet? Emiatt

változnak-e a szokásaink? Más lesz-e az ételkínálat? Esetleg a fogyasztók igényei változtak meg az elmúlt év során, amihez majd a

vendéglátóipari egységeknek is alkalmazkodniuk kell?

A nyitás utáni időszakra szinte mindenki készül valami tervvel vagy stratégiával. Az iparági szereplők tarsolyában akadnak bőven ötletek, mégis jelenleg még mindenki a nyitás időpontját várja. Vannak, akik a tavalyi évhez

hasonló meseszerű nyári szezonra számítanak, és a

belföldi turizmus élénkülésére. Azonban ezek a pozitív elő-

rejelzések inkább csak a balatoni és a népszerű vidéki helyekre vonatkozhatnak, a fővárosi egységek többsége már a 2021-es évet is elengedte, és leghamarabb a jövő tavaszi idényre jósolja a korábbi kereslet viszonylagos visszatérését. Ez pedig csak késleltetheti az iparág háttérparánák számító szolgáltatói szektor talpra állását is, vagy akár nehezítheti annak túlélését, új helyzetet teremtve ezzel az iparági szereplők részére.

Így ennek fényében arra voltunk kíváncsiak, hogy szakértőink hogyan tervezik az iparági nyitást, ami előbb, vagy utóbb úgyis be fog következni? Átalakul-e majd a kínálatuk, vagy erre nem lesz szükségük, mivel éppen olyan könnyen veszik majd igénybe a különböző szolgáltatásokat, mint a válság előtt? Ezért ebben a hónapban azt kérdeztük tőlük, hogy:

A szolgáltatóipar nehézségei vajon megnehezítik
majd a mindennapjaitokat?





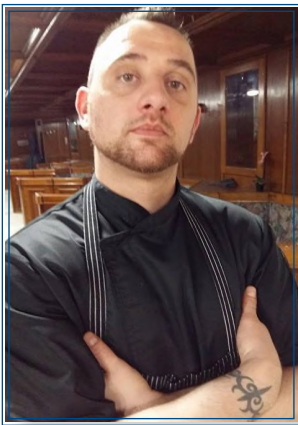
Kiss Krisztián

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

Nem fogja megnehezíteni. A táplálkozási szokások nem változtak a járvány alatt sem, így nem is nagyon kell átalakítani.

Aki becsülettel helyt tud állni, az ugyan úgy elő fog rukkolni új kínálattal, mert az élet megy tovább, csak kicsit szerényebben. Csak a várható bevételek csökkentek. De van most is példa, hogy valaki profitot tud termelni.

Még, ha nem is olyan sokat.



Danyi Gábor

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

Minél tovább tart a lezárás annál több a vendéglátáshoz kapcsolódó iparágat fog érinteni, és az abban dolgozó alkalmazotti réteget. Egy gazdasági válságot is megélünk jelenleg. Ezért sem olyan egyszerű ez a járványhelyzet. Az emberek az egészségük mellett az anyagi helyzetüket is féltik, így mindenki várja az újrainítást.

Akkor viszont jól felkészültnek kell lenni, mert mindenki be akarja hozni, ami kiesett, másrészt nagyot akar majd mindenki markolni, amíg lehet, mert a holnap már nem biztos. Ez a munkavállalókra is igaz lesz, sokan lesznek, akik már nem térnek vissza a szakmába, vagy nem fogják komolyan venni azt.

Születnek majd jogos és ésszerűtlen a „te érdekedben” tett szabályozás, amely szép lassan beivódik az új vendéglátásba, így finoman átalakulnak a fogyasztói, ill. utazási szokások. Két, három évig biztosan fókuszban lesz a járvány és hatásai.

Magyar viszonylatban remélem fellendül a belföldi turizmus, hisz olyan finom ételeink, italaink és lenyűgöző tájaink vannak, amit nem nagyon tudunk értékelni, megcsodálni, hisz évek óta a külföldi turistákra van a kínálat felépítve.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Simon Gábor

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

A beszállítói szektor nélkül a turizmus vendéglátás félkarú óriás. Jelenleg mégis szétesőben van az egész. Ma már a mosoda, a beszállítói szektor, a takarító szolgáltatók, vagy a beutaztatók és különféle szolgáltatók is nagy bajban vannak. Nem lesz könnyű ezt újra visszaépíteni. ráadásul úgy, hogy azzal másokat meg tudjunk szólítani. Mi alkalmazkodunk, de félek, hogy piaci hátrányt okoz majd ezek szétesése.



Dömök Zsolt

Kreatív séf, FlyBy Steakhouse. Specialitása a modern konyhaművészet. Szereti az étel készítése és a tálalása során alkalmazni a mai modern technológiákat.

Sajnos azt kell mondanom, hogy abszolút érezzük, és további mélységekben fogjuk is érezni a háttérpar küzdelmét, és annak hatásait. Egyik következik a másikból. Csak egy példa... Ha nem közvetlenül őstermelőtől vásárol az ember akkor sok ember kezén keresztül jut el hozzánk az alapanyag... Ők mind küzdenek. Vannak zöldséges beszállítóim, akik abba hagyták, és vannak olyan szakács kollégáim is akik ebben láttak esélyt az életben maradáshoz... Egyelőre jóslatokba bocsátkozni felelőtlen, és butaság lenne.



Endrédi Zsolt

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

Hasonlóan vélekedem most arról a nyitás, ha nem is kinkeserves, de mindenképp kihívás lesz mind a dolgozónak, munkaadóknak és a szolgáltatóknak is. Légiközlekedés, Idegenvezetők, helyi személyszállítók? Mind elvesztette bázisát, légitársaságok leépítették gépparkjukat, személyfuvarozó sok helyen kénytelen volt eladni gépkocsiját.

A nyitáskor ezen szállítóeszközök hirtelen nem fognak visszaállni mert mindenki óvatosan fog először viszonyulni a megváltozott helyzethez. Ezáltal pl. a repülés újfent „luxus” lesz, vagy lehet.

Mosoda, beszállítók, munkaerő kölcsönző cégek? sok helyen munkaerőhiánnyal számolhat-

nak, mivel nekik is hirtelen megcsappant az elvégzendő munka, így a meglévő munkaerőt nem vagy csak nehezen tudták talán megtartani, a hirtelen fellépő kereslettel pedig itt is fenntartásokkal fognak viszonyulni.

2019-es szuper év soká vagy talán?? sosem lesz már...



Szappanyos Viktor

Kortárs konyhafőnök, aki figyelemmel kíséri a szakma változásait. Igyekszik mindig maximális odaadással végezni munkáját. Az ösztöndíjazott hűve.

A szolgáltatóipari ugyanúgy érzi a válságot, mint a vendéglátás, ok és okozat. Minden idomul és alakul az új elvárások szerint, biztos, hogy nem lesz ugyanaz, mint volt!

Sokan kénytelenek voltak elhagyni a pályát és valószínűleg a nagyja vissza sem tér, mert rájött, hogy 8 órában hivatalos bejelentéssel közel annyit lehet keresni, mint a vendéglátásban!

Úgy gondolom, ha minden beindul újra, akkor minden szép lassan visszarendeződik, jönnek a simlis munkaadók a simlis munkaidővel, a simlis fizetéssel és a simlis számlával, hogy milyen nehéz neki. Itt akkor fog változni érdemben valami a vendéglátásban, ha becsap egy meteor, mert és sajnos a politika is vastagon benne van a szürke foglalkoztatásban, ameddig így van nem igazán látok reményt nagy változásokra!



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.

Most ebben a helyzetben arról kellene beszélni, hogy milyen újdonságokkal jönnek ki az éttermek húsvétkor. Ehelyett itt most azon beszélgetünk, hogy mi lesz egy év múlva, ha nyitás lesz!

Most kegyetlen, fájdalmas és nehéz év elé fogunk nézni. Sajnos fogy a szakma türelme, és a beszállító türelme is. Mikor fogják utolérni magukat, munkával, anyagiak terén, vagy hitben.

Mert, ha a hitüket veszítik, akkor mindennek vége is. Miért is kelljenek fel hajnal 4-kor, hogy időben el tudják kezdeni a munkát, feltöltsék a készleteket, megfőznek, hogy aztán időben ki legyen szállítva az étel. Vagy a beszállítók, hogy odavigyék a megrendelt alapanyagokat, a folyamatos munka biztosításához, ahhoz mindhez hit kell.

Azoknak is hinniük kell abban amit csinálnak, akik a teheneket megfejjik, vagy akik megtermeszti a tv paprikát a kertészetekben... Valahogy mindenki megérdemli a normális életet. Nem ezért dolgoztunk, nem ezért élünk...

Azért dolgozunk, amikéért van értelme. A család, a ház, a gyerekek, vagy egy új autó. Ez most mind a sarokba van dobva.

Ha túl éljük ezt az egy évet, és meg lesz a nyitás akkor itt akkora buli lesz, hogy a Woodstocki fesztivál, babazsúrnak fog tűnni.

De itt nem tudok okosat, írni, vagy mondani. Mivel jók nem vagyok, és ez a helyzet engem is igen hátrányosan érint, mindenkinek óriási türelmet, kitartást, és egészséget kívánok.

Aki még ezután is úgy gondolja, hogy marad ebbe a szakmába, az készüljön a nyitásra. Tanuljon, olvasson, találjon ki új ételeket. Ne akkor kezdjen el kapkodni, hanem már felkészült legyen, és kápráztassa el a vendégeket!

Vigyázzunk egymásra....

Hajrá kollegák!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



VISEGRÁD



Utazz Visegrádra, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el Fellegvárba, nézd meg az Királyi palotát, és a dunai látképet se hagyd ki.

Visegrád kedvező adottságai és kulcsfontosságú stratégiai szerepe miatt a történelem során mindig is az érdeklődés középpontjában állt. Az emberi jelenlét legkorábbi nyomai az újkőkorbba vezetnek, s a bronzkortól folyamatosan lakott terület a város és térsége.

A történelmi idők során kelták, germánok, rómaiak, avarok, magyarok lakták a Dunakanyar térségét. A rómaiak Nagy Constantín idején építették a Sibrik-dombon a Pons Novatus nevű castrumot (erődöt), mely a Duna menti limes legjelentősebb építménye volt. Emellett a város területén több helyen is láthatunk római emlékeket, így őrtorony maradványokat Szentgyörgypusztán, egy i. sz. 330 körül épülhetett erőd maradványait a Gizella-majornál.

A magyarság letelepedésekor e terület Árpád fejedelem testvérének, Kurszánnak lett szállásbirtoka. Az első, latin nyelvű oklevél 1009-ben említi Visegrádot (mely „magas vár”-at jelent). A mai várrendszer IV. Béla és felesége, Mária királyné kezdte el építtetni az 1250-es években, ennek részei a 328 m magas hegyen álló Fellegvár, a Várhegy alatti dombon az Alsóvár, a Dunaparton pedig a Vízibástya. Nemzetközi jelentőségűvé a 15. században, az Anjouk idején vált a város. Károly Róbert 1320 körül kezdte el a királyi palota építését a város főutcájában, a Duna parthoz közeli területen.

A város a következő fénykorát Mátyás király uralkodás alatt érte meg. A király nagyszabású építkezésekbe, felújításokba kezdett: kialakult a késő gótikus részletekkel gazdagított palotaegyüttes, melynek ránk maradt emlékeit múzeumi séták során tekinthetjük meg.

Ma Visegrád a hazai és nemzetközi turizmus kedvelt célpontja, mely az ország egyik leglátogatottabb üdülőkörzetében, a Dunakanyarban fekszik. Bár lakóinak száma alig 1700 fő - az ország egyik legkisebb városa - nem kevesebb mint 300 ezer vendéget fogad évente.

- Wikipédia -

Tippek...

Basic

Visegrád

2 felnőtt / 4 nap / 3 éjszaka*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás – Hotel Silvanus****	10% HC	6.990 Ft
Nagyvillám Zsitvyai Kilátó meglátogatása	50% HC	400 Ft
Vacsora a Mogyoróhegy Étteremben	10% HC	520 Ft
Napijegy a Visegrádi Palotajátékokra	50% HC	1.000 Ft
Canopy „extrém túra” a lombok felett	10% HC	800 Ft
Vacsora a Plintenburg Étteremben	10% HC	670 Ft
Bríngóhíntőzés	10% HC	200 Ft
Gokartozás a Gokart, Élmeny- és Kalandparkban	10% HC	600 Ft
Ebéd a Kovács-Kert Étteremben	10% HC	820 Ft
Zugfőzde Pálinkamúzeum tárlatvezetés	50% B	5.000 Ft

HungaryCard csomagokkal

HungaryCard Basic csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

17.000 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.





Elrajtolt a Magyarország étele 2021

Alig pár hete hirdette meg az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND) a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola együttműködésével, és a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai partnerségével a „Magyarország étele” nevű, élőmunkás melegkonyhai szakácsversenyt, máris lezárult a nevezési időszak.

2021. évben negyedik alkalommal hirdették meg azt a szakácsversenyt, melyre várták a világ minden tájáról (kiemelten a történelmi Magyarország területéről, és a diaszpórából) a versenyezni kívánó csapatok jelentkezését.

Minden, versenyre nevezett fogás legfeljebb öt elemből állhatott, és kötelezően tartalmaznia kellett három alapanyagot:



ENDRÉDI ZSOLT
art'otel, Budapest



VARGA KÁROLY
48 étterem, Kecskemét
Zsúrielnök



KOVÁCS LEVENTE
Bártfai vendéglő



MÜNCZ GÁBOR
Danubius Hotel Gellért



NÉMETH LÁSZLÓ
Hunguest Hotel Aqua Sol



TÓTH ZOLTÁN
Danubius Hotel Hélia



VARGA GERGELY
Károlyi Kastély, Fehérvárcsurgó



- Vadhúst,
- Naszálytej Fittej író, és
- bármely Hagyományok, Ízek, Régiók (HÍR) védjeggyel ellátott terméket.

Utóbbi kiváltható volt bármilyen eredetmegjelöléssel és földrajzi jelzéssel Uniós oltalom alatt álló mezőgazdasági termékkel és/vagy élelmiszerrel.

A versenykiírás hasznosnak bizonyult, mert a nevezők kutatták, keresték a védjegyes termékeket. A Séfek kreativitását pedig jól jelzi, hogy <a teljesség igénye nélkül> az alábbi alapanyagokat használták a receptek kidolgozása során:

- Aldebrői krickafli
- Borecet Tokaji Furmintból, Bodrogkeresztúr
- Őrségi Tökmagolaj, szalafő
- Hatvani Aranyfácán sűrített paradicsom
- Makói vöröshagyma
- Som lekvár
- Őrségi hőkkön sült pereg

A nevezett ételekben hagyományt, modernséget és furfangot kerestek. A versenyétel egyszerűségében kell, hogy nagyszerű legyen. A pályamunkákkal szemben elvárás volt még, hogy egy átlagosan felszerelt konyhán, nagy mennyiségben is elkészíthetők legyenek. A nettó bekerülési alapanyagköltség adagonként legfeljebb 1500 forint lehetett.

Íme, a 33 nevezett étel fantázianeve:
(ABC sorrendben)

- A Nyúl és a Fácán tánca
- Az erdő java
- Bácska vadvilágának íze
- Debrői vadulás
- Fejéri szénégetők vadpecsenyéje
- Gimesi muflon-jerke gerincfilé
- Göcseji mámor
- Gömöri "Aranyfácán"
- Káli-boga
- Kárpátok zengjete
- Kaszói erdő
- Mályvádi randevú
- Mecsek erdő kincse
- Muflon a vadonból
- Muzsikál az erdő
- „Nagyerdő” mesés mágiája
- Nimród fiai: Hunor és Magor
- Nimród szarvasnyak
- Nyúl az akácokban
- Őrségi íz-kaland

- Részeg szarvas
- Séta az erdőben
- Szárnyal a vadvilág...
- Szarvas/Cékla/vargánya
- Szarvasbika a zalai erdő szélén hajnali borókaködben
- Szekér a Hargitától az Őrségig
- Szilvásvárad vadászat
- Tisztelet a vadnak, üdvözet a vendégnek
- Tomaji nyughatatlan szárnyas
- Vad az avarban
- Vértesi trófea
- Vissza a természethez
- Zalai erdők kincsei

A verseny a szervezők elmondása szerint a receptúrák kidolgozásával és annak április 9-ig történő leadásával-, majd az elődöntővel folytatódik.

Ezen dől majd el, hogy mely 12 csapat jut majd a döntőbe, melynek tervezett időpontja június 5-e.



A Magyarország étele 2021. fődjia a Berkel és Coninvest Konyhatechnológia & Belső-építézet jóvoltából egy Berkel ProLine VS 25 Professzionális kézi szeletelőgép lesz

- Professzionális kézi szeletelőgép, gravitációs adagolás, 250 mm késátmérő
- professzionális kompakt méretű elektromos szeletelő
- indítás / leállítás kapcsoló, LED kijelzővel
- anodizált alumíniumötvözet szerkezet, vörös műanyag kezelőszervek
- krómaccélpenge professzionális profillal
- könnyen eltávolítható alkatrészek a tisztításhoz, pengeburkolat, termék asztal
- alumínium termék leszorító, rozsdamentes acél szeletterelő
- 45 fokban döntött penge
- műszaki ("high-tech") polimer asztalvédő
- megbízható, robusztus alkatrészek
- felvágott-, főtt hús, sajt, és kenyér szeleteléséhez,
- Szeletvastagság: 0 – 14 mm
- Szeletelési méret: max. Ø 165 mm / 210 x 125 mm
- Késátmérő: 250 mm
- Önsúly: 17 kg
- Hajtás: Szíj hajtású
- Beépített pengeélező
- Tápfeszültség: 230 V / 1F N T



Berkel Pro Line VS25

Fődj



Coninvest
konyhatechnológia

Coninvest

konyhatechnológia | szerviz | belsőépítészet

TERET ADUNK A GASZTRONÓMIÁNAK

tel.: +30 23 501 310 | e-mail: info@coninvest.hu | www.coninvest.hu



www.coninvest.hu

#CONINVESTKONYHA
#CONINVESTBIZTONSÁG
#ERGONÓMIA
#MEGTÉRÜLŐBEFEKTETÉS

A verseny tálalókonyháit a Coninvest építi!

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 elérhetőségeken valamelyikén.



www.etrendegyesulet.hu

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet



SZAMOSZEGI



Szóló Szőlő Irsai Olivér Pálinka



Fűszeres-muskotályos illat,
telt, olajos textúrájú, teás,
rendkívül aromagazdag
ízvilága.

www.szamoszegipalinka.hu

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

A MECCS, CSAK MOST KEZDŐDIK!

Amikor ezeket a sorokat írom, éppen egy évvel azelőtt volt a magyarországi turizmus-vendéglátás bedőlésének napja. Pont egy évvel ezelőtt kollégák tízezrei kerültek indoklás nélkül utcára. Senkit nem érdekelt a sorsuk, a cégvezetők csupán önmaguk védelmére álltak át. Olyan kollégák kerültek azonnali hatállyal utcára, akik birodalmak felépüléséért voltak felelősek. Ez azonban senkit nem érdekelt abban a helyzetben. Emiatt pedig sokan mára pályaelhagyók lettek, szerény becslésem szerint az iparágban tevékenykedők 40%-át többé nem fogjuk látni a szakmánkban. Aztán teltek a hetek-hónapok, és még ma is a korlátozások korát éljük, azon-

ban talán már látható némi fény az alagút végén. Ennek hatására már fel is kerültek az első hirdetések a portálokra: „munkaerőt keresünk” címmel. Bevallom meglepett, hogy vajon mire ez a sietség, aztán megértettem, hogy az okosabbja már most előre menekül, mert később mindenki az alkalmazottakra fog vadászni. Vajon hány egység lesz, akinek azon fog múlni a sikere, hogy lesz-e hozzá kellő számú és megfelelő szakmai tudású alkalmazottja? Vajon milyen hatása lesz mindennek a turizmusra, vagy a vendéglátóipari kínálatra? Ezt szerintem nincs ember, aki meg tudná tippelni, de az biztos, hogy a meccs, csak most kezdődik!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

VADON TERMŐ NÖVÉNYEK A KONYHAASZTALON



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

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

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

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

Rendekné Olgi
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

*Tavaszköszöntő
rigmusok:*

*Bújj-bújj zöld ág,
Zöld levelecske,
Nytva van az aranykapu,
Csak bújzatok rajta.*

*Hóc-hóc katona,
Ketten ülünk egy lóra,
Hárman meg a csikóra!*

*Fut, szalad a Pejko,
Kergeti a Ferkó,
Ne kergesd te Ferkó,
Elszalad a Pejko.*

*Nyisd ki Isten kis kapudat,
Hadd láthassam szép
napodat,
Süss fel Nap, fényes Nap,
Kertek alatt az állatkák
Meg ne fagyjanak!*

*Aki nem lép egyszerre,
Nem kap rétest estére,
Pedig a rétes igen jó,
Katonának az való.*

*Nem megyünk mi
messzire,
Csak a világ végére,
Ott se leszünk sokáig,
Csak tizenkét óráig.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

-Iskolában:

- Pistike, ki volt I. András apja?
- Nulladik András.

- Miért vannak olyan sokan a hangyák?
 - ???
- Azért mert még nem találtak fel olyan kicsi óvszert.

- Mi az? Hosszú sárga, meleg és nem mozog..?
 - ???
- Lerobbant villamos!

A hónap vicce:

Két részeg megy a vasúti sínek között.

- Te, hogy ez a lépcső milyen hosszú!

- Ja! És a korlát is milyen alacsony!

- Nem baj, hallom már, hogy jön a lift!

Ne vess 1-et!

A stewardess kérdezi az utastól:

- Parancsol vacsorát?
- Miből lehet választani?
- Igen vagy nem.

Egy férfi mondja a barátjának tünődve:

- Ha az a kis bajusz nem lenne, pont úgy néznél ki mint az anyósom...
- Nincs is bajuszom!
- De neki van...

Két rendőr beszélget:

- Képzeld, tegnap találtam egy négylevelű lóherét!
- És szerencséd lett?
- Naná! Ma is találtam egyet!

Két régi barát találkozik:

- És mondd csak, megőrizte a felelősséged azt a gyönyörű lányos karcúságát?
- Nem csak, hogy megőrizte, hanem azóta megduplázta!

- Melyik egységhez akar kerülni?
- A vezérkarhoz.
- Maga megőrült?
- Miért, ez követelmény?

- Mit ír ki a Windows Vista, amikor lefagy?
 - ???
- Astala Vista!

- Képzeld, tegnap elhagyott a feleségem. Azóta se aludni, se enni nem tudok - panaszkodik egy fickó a haverjának.
- Ennyire megviselt a dolog? - kérdi a haver együttérzően.
- Dehogysis! Csak az a szajha elvitte magával az ágyat meg a hűtőszekrényt!

Lisicza

Csereszegi Fűszeres
2019



Illatában bodzavirág, friss citrusok, édesfűszerek, szájbán kifejezetten izmos test, jó tartás, virgonc, vibráló savak jellemzik.

www.lisicza.hu

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

Nagytakarítást végez az ITM is

Hatvanöt ellenőrzött tisztítószer közül tíznél tártak fel, főként az összetétellel és a jelöléssel kapcsolatos hiányosságokat. A legsötétebb képet az ablaktisztító folyadékok mutatták, a termékek harmadánál találtak problémát. A folteltisztítók azonban makulátlannak bizonyultak – közölte kedden az Innovációs és Technológiai Minisztérium (ITM).

Az ITM akkreditált vegyipari laboratóriuma a minden háztartásban megtalálható tisztítószerek közül az ablaktisztítókat, mosogatószerket, mosószereket, folteltisztítókat és lefolyótisztítókat vizsgálta.

Az ellenőrzött kilenc ablaktisztító folyadékból három nem felelt meg, egynek az etil-alkohol, másik kettőnek az izopropil-alkohol tartalma volt alacsonyabb az adatlapon jelzett értéknél. Az alkoholtartalmat a termék címkéjén nem kell feltüntetni, az csak a biztonsági adatlapon szerepel, amelyet több gyártó a honlapján is közzétesz. Az ablaktisztítók egyike nem tartalmazott alkoholt, a többi alkoholtartalma 1,9 és 9,2 százalék között mozgott. A vizsgálati eredmények a biztonsági adatlapon rögzített értéktől való eltérés miatt felvetik a kémiai biztonsággal és veszélyes anyag tartalommal kapcsolatos jogsértés lehetőségét, ezért azokat átadták a népegészségügyi hatóságnak – derül ki a minisztérium közleményéből.

A szakemberek a mosó- és mosogatószerknél a mosóhatásért felelős fő összetevőjüket, az anionos felületaktív anyagtartalmat ellenőrizték. A huszonhét mosószerből mindössze egyben volt kevesebb a hatóanyag a termék címkéjén feltüntetetté. Három mosószerrel kapcsolatban megtevesztő jelölés miatt indult fogyasztóvédelmi hatósági eljárás.

A vizsgált nyolc mosogatószerből kettő adott okot a kifogásolásra. Az egyik címkéjén félrefordították az eredeti szöveget, anionos anyag helyett magyarul nemionos anyag szerepelt rajta.

(MTI)

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2021. 05. 01.
LAPZÁRTA: 2021. 04. 15.

TAVASZHÓ, SZELEK HAVA

ÁPRILIS 1.

„BOLOND ÁPRILIS” BOLONDOK NAPJA

ÁPRILIS 7.

EGÉSZSÉGÜGYI VILÁGNAP

ÁPRILIS 8.

AZ EMBERSZERETET VILÁGNAPJA

ÁPRILIS 10.

NEMZETI RÁKELLENES NAP

ÁPRILIS 12.

A MUHI CSATA EMLÉKNAPJA – 1241

ÁPRILIS 22.

A FÖLD NAPJA

ÁPRILIS 30.

A MÉHEK NAPJA MAGYARORSZÁGON

Havi szállóige:

„Aki nem tervez, a bukást tervezi meg.”

(Winston Churchill)

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

