

„...és minden a helyére kerül!”



BOJTELO

magazin

TEJMENTES FORGÁCSFÁNK

ALMÁS CUKKINILEVES

PAZARLÓ KONYHA?

GASZTRONAUTA - PACOJET 4

A SZEMÉLYISÉG GOURMETJE

**Korenika
Attila**

„...a titkár...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

02.

13. Évfolyam .szám

FOGJAKI 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

Glutén- és tejszentes forgácsfánk

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - Pacojet 4

20.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Korenika Attilával, a kecskeméti 48 étterem üzletvezetőjével, valamint Schnitta Egyesület titkárával

45.
oldal



Miként csökkenthető a vendéglátás ökológiai lábnyoma? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

COACH

Önismeret - a személyiség gourmetje

59.
oldal

Minek az új?

A fiatalok a jövőnk

58.
oldal

Turizmus

MTÜ: minden várakozást felülmúlt
Ma magyar turizmus teljesítménye
2022-ben

+1
oldal



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

Köszöntő:

Csak most kezdődött az év és máris eltelt egy hónap. Egészen meglepő az a fajta gyorsaság, amivel az idő kereke forog. Éppen ezért szükséges és kell, hogy a rendelkezésre álló időt megfelelően, egyben maximálisan használjuk ki. Olyannyira, hogy közben ne feledkezzünk meg magunkról sem, és persze ne feledkezzünk meg az Oldal-as magazintról, melyet hónapról-hónapra elhozunk nektek! Kövessetek minket, kövessétek az Oldalast!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldal-as 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 Erzsébet; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rónky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbórá Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldal-as magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldal-as 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 BOKSZÍND...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2022

- 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 FELTÁJÁZD!

Játék

NYERD MEG

Szálláshely vásárlása során 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!



GLUTÉN- ÉS TEJMENTES FORGÁCSFÁNK

Forgácsfánk vagy csöröge, ki hogy ismeri. Egy biztos, az egyik leggyorsabban és egyszerűen elkészíthető fánk. Itt a farsang, fánkozzunk. Még akkor is, ha sem glutént, sem tejet nem ehetünk!

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg rizsliszt,

5 dkg Vénusz margarin,

3 dkg porcukor,

5 dkg mandula tejszín,

3 db tojás sárgája,

1 csapott evőkanálnyi

útifűmaghéj,

1 dkg élesztő

Ezek a csörögék bizony nagyon finomak lettek és semmi különlegesnek mondható összetevőt nem tartalmaznak. Gyúrt tészták esetében elég jól viselkedik a rizsliszt, nehezítés csak annyi, hogy kicsit lágyabb a tészta nyers állapotában, de jól kezelhető. A végeredményről pedig senki nem fogja megmondani, hogy ez + az nincs benne

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyúrtam, a tésztát letakartam a pulton és kb 20 percet pihenni hagytam. Kinyújtottam és derelye vágóval rombusz alakúra vágtam, a közepére is vágtam egy nyílást, mert így tanultam a Nagytól. Bő, nem túl forró olajban kisütöttem, az olajban meg kell forgatni, ez nem fordul magától! Még forrón megszórtam fahéjas cukorral, mert mi így szeretjük a legjobban.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

Pacojet 4

Szinte lehetetlen közelebb kerülni a tökéletességhez... talán mégis sikerült!

Megjelent a Pacojet 4: több funkció, nagyobb teljesítmény, nagyobb biztonság!

A Pacojet 30 éve forradalmasította számos kiváló szakács mindennapi konyhai rutinját.

A svájci precíziós eszköz gyorsan fejlődött bennfentes tippből olyan nélkülözhetetlen eszközzé, amely nélkül egyetlen szakács sem szeretne. Ennek ellenére a „Pacojet

AG” nem pihent meg a babérjain, hanem folytatta a gép fejlesztését (a Pacojet 2 Plus 2018-ban jelent meg a piacon). Ez a folyamatos továbbfejlesztés most a „Pacojet 4”-ben csúcsonodott ki: a pacotizálás még soha nem volt ilyen egyszerű, precíz és produktív!

Sok minden történt 2018 óta! Az új készülékfunkciókat úgy tervezték, hogy kiemelkedő eredményeket érjenek el maximális termelékenység mellett.



Mit tud a Pacojet 4?

Ide tartozik a „Jet Mode” is. Válasszon a klasszikus pacotizálás – ez négy percet vesz igénybe – vagy a “jet üzemmód” között. Itt a Pacojet 4 mindössze 90 másodperc alatt teljesíti feladatát. A “Jet üzemmód” különösen alkalmas magas zsír- és cukortartalmú receptekhez. Például a fagyalt rendkívül gyorsan feldolgozható, és tovább növelheti termelékenységét.

Vagy használhatja a kiterjesztett ismétlés funkciót. A pacotizálási folyamat most akár tízszer is elvégezhető egymás után. Ez lehetővé teszi, hogy minimális idő alatt különlegesen légies és krémes állagot érjen el termékeivel.

Természetesen a Pacojet 4-el ismét dolgozhat túlnyomással vagy normál nyomással is: Akár egy bar túlnyomásnál a pacotizálás

során kb. Ez a feldolgozási mód tehát a legjobb feltételeket kínálja ahhoz, hogy például tökéletesen krémes, levegős állagú habokat varázsoljunk a tányérra. Az ízélmény is sokkal intenzívebb a felület megnagyobbdása miatt.

Optimális használhatóság

De nem csak a funkcionalitás bővült a Pacojet 4-el, hanem a használhatóság is alapvetően javult, így optimálisan tervezhető és szabványosítható munkafolyamatai.

A nagyméretű és intuitív kialakítású érintőképernyő lehetővé teszi az összes funkció egyszerű használatát – még a legnagyobb stresszben is a konyhában: az animált sügőtől a receptbeállítások elmentéséig. Mindegyik kedvenc receptjei mentése és előhívása óriási mértékben növeli a konyha hatékonyságát.

Összességében az új felhasználói felület megérintése után a Pacojet azonnal újratökéletes partner a professzionális munkai környezetben. A munka utáni időt is figyelembe vették. A továbbfejlesztett és leegyszerűsített tisztítási folyamaton túl (kiegészítő tartozékok nélkül; egy gombnyomással és gyorsan, két lépésben a Pacojet tisztítófülekkel) a készenléti funkciót is optimalizálták. Ha hosszabb ideig nem használják (az idő beállítható), a Pacojet 4 energiatakarékos készenléti üzemmódba kapcsol. Az érintőképernyő megérintése után a Pacojet azonnal újratökéletes partner a professzionális munkai környezetben. A munka utáni időt is figyelembe vették. A továbbfejlesztett és leegyszerűsített tisztítási folyamaton túl (kiegészítő tartozékok nélkül; egy gombnyomással és gyorsan, két lépésben a Pacojet tisztítófülekkel) a készenléti funkciót is optimalizálták. Ha hosszabb ideig nem használják (az idő beállítható), a Pacojet 4 energiatakarékos készenléti üzemmódba kapcsol. Az érintőképernyő

megérintése után a Pacojet azonnal újratökéletes partner a professzionális munkai környezetben. A munka utáni időt is figyelembe vették. A továbbfejlesztett és leegyszerűsített tisztítási folyamaton túl (kiegészítő tartozékok nélkül; egy gombnyomással és gyorsan, két lépésben a Pacojet tisztítófülekkel) a készenléti funkciót is optimalizálták. Ha hosszabb ideig nem használják (az idő beállítható), a Pacojet 4 energiatakarékos készenléti üzemmódba kapcsol. Az érintőképernyő

Nagyobb biztonság a használat során

A Pacojet 4 munkafolyamatainak és funkcionalitásának javítása és optimalizálása mellett az üzembiztonság prioritást élvez.

A Pacojet 4 érzékelési funkciói támogatják a készülék helyes kezelését és védelmet nyújtanak a sérülésekkel szemben. Biztosítani kell, hogy a megfelelő szerszám is megfelelően legyen rögzítve. Ezen túlmenően ez biztosítja a fröccsenésvédő





megfelelő használatát és azt, hogy a csészek ne legyenek túltöltve.

Ha azonban valami elromlik, és nem működne, a WiFi funkciónak és a hozzá tartozó szervizközponti kapcsolatnak köszönhetően könnyen megtalálhatja és kijavíthatja a hibát.

A Pacojet 4 minden újításával azonban megmaradt a Pacojet feldolgozási lehetőségeinek népszerű bővítése. A Pacojet Coupe Setnek köszönhetően nem fagyasztott élelmiszerek feldolgozására is

lehetőség nyílik. A Coupe Set kés ideális hússok, halak, zöldségek, fűszernövények, gyümölcsök, diófélék aprítására, míg a habverőtárcsa folyékony élelmiszerek, például tejszín és tojásfehérje feldolgozására, valamint gyümölcskrémek, turmixok, vegyes italok és még sok más.

2023 év elejétől elérhető – foglalja le Pacojet 4-ét most!

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



GARANTÁLT MAGAS SZÍNVONALÚ SZÓRAKOZÁS ZENÉS SZÍNHÁZ ÉS EGY TÖBB FOGÁSOS VACSORA

A magyar szépirodalom számtalan alkotásban ír a magyar gasztronómiáról. Jókai, Krúdy, Petőfi és még nagyon sokan mások. Ezeket összegezve ebből egy színmű született, amit kifejezetten VACSORASZÍNHÁZBAN láttunk érdemesnek megvalósítani. Brestyánszki Rozi írta, Kálló Béla Játszai Mari-díjas színművész rendezte, melynek februárban lesz az ősbemutatója.

A mű tájolható, elvihető, bemutatható. VACSORASZÍNHÁZ - gazdag vacsorával, cigányzenével és egy három felvonásos színművel a fogások között A vacsora mellé Lakatos Miklós prímás és a Kurináék húzzák a jókedvhez a magyar nótát.

Ezzel kapcsolatos információ, a VACSORASZÍNHÁZ producere Paskó Csaba (Paskó atya konyhája)

Minden vendéglátással foglalkozó, vendéglő tulajdonos, vendéglő Manager és újdonságokra nyitott embernek

ajánljuk az előadást, aki tematikus vacsora esteket szervez!

A VACSORASZÍNHÁZAT ajánljuk, tematikus vacsoraest, borvacsora keretében is. Megbeszélés szerint a Kárpát-medence bármely pontjára áthelyezhető/elvihető!

A VACSORASZÍNHÁZHOZ első és alapcsomagban 4 színész tartozik, három zenész.

Paskó atya konyhája menüsor, de ez megbeszélés szerint kihagyható, a helyi séf munkája kiválthatja, de a menüt, annak tematikus beillesztését megbeszélés szerint az est tematikájához, ütemezéséhez a vacsoraszínház producerével egyeztetve lehet beilleszteni.

A vacsoraszínház kamara jellegénél fogva 50 – 60 személyre van kitalálva.

Paskó Csaba

paskocs75@gmail.com

00381600975425

24000 Szabadka, Szent Teréz tér 3.

Brestyánszki B. Rozi

BABRA MEGY A JÁTÉK

VACSORASZÍNHÁZI ELŐADÁS HÁROM RÉSZBEN



A szövegek könyv Bara Margit, Blaha Lujza, Darvas Iván, Deák Ferenc, Déryné Széppataki Róza, Gobby Hilda, Jókai Mór, Juhász Gyula, Kosztolányi Dezső, Krúdy Gyula, Márai Sándor, Molnár Ferenc, Móricz Zsigmond, Nagy Lajos, Szántó Piroska, Tömörkény István, Újházi Ede valamint sok más művész és közéleti személyiség szövegeinek és anekdotáinak felhasználásával készült.

Szereplők:

EDE, a színész **KÁLLÓ BÉLA**

LUJZA, a színésznő **POVÁZSÁNSZKI-KÖMÖVES NOÉMI**

ISTVÁN, a mecénás **HAJVERT ÁKOS**

POLDI, a primás **JUHÁSZ GÁBOR**

Rendezte: Kálló Béla Jászai Mari-díjas

Február 17-én 19h

Február 18-án 19h

Márton Áron Községi ház Kelebia

A vacsora mellé Lakatos Miklós primás és a Kurinák húzzák a jókedyhez a magyar nótát!

Asztalfoglalás 064 16 16 229 / 4000,- din

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!

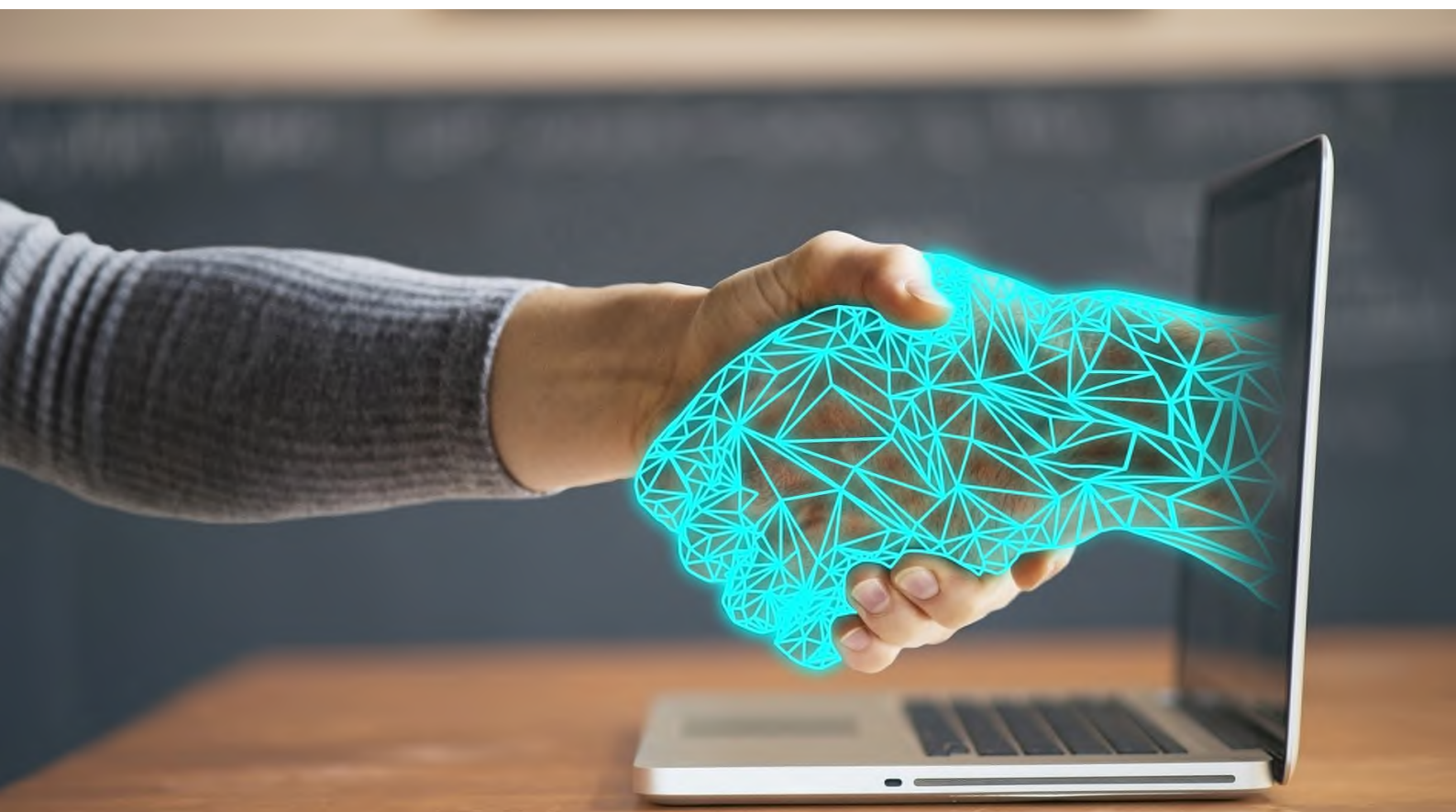
BÁRCSAK EZT MINDENKI MEG TUDNÁ TENNI!

Számталanszor vetettük már papírra a gondolatainkat, melyben általában mindig valami anomáliára, problémára kívántuk felhívni a figyelmet. Segítettünk a kollégáknak kiigazodni a szakma útvesztőjében. Igyekeztünk elmagyarázni nekik, mi, miért tud, vagy éppen nem tud működni a gasztronómiában?

Bocuse d'Or.

Ezzel kapcsolatban elmondtuk, hogy mindez lehetne őszinte, minden kolléga számára megugorható célzott siker is.

A mostani eredményhez, melyet a magyar csapat megszerzett a Bocuse d'Or 2023. döntőjén, szépen csillog a bronz-érem, ahhoz csak gratulálni lehet.



Gratulálunk! Ez az ország sikere, az idevezető út sokszor volt már számunkra megkérdőjelezhető.

Abban hiszünk, hogy a nagysághoz kell, hogy ne féljünk szembenézni a dolgokkal, melyekről korábban más volt a véleményünk.

A sikernek, ahány ember annyi féle értelmezése van. Az egyik tábor azt az utat követi, hogy pár embert kiemelve, számukra pénzt, paripát, fegyvert megadva, jó példákat mutat be, addig a másik oldal -azaz mi-, abban hiszünk, hogy a közösséget, a szakmát kell tudni megmozdítani és rávenni a fejlődésre. Keressék, igyák magukba a tudást, hogy ennek hatására szakmailag fejlődjenek.

Miért a nézetkülönbség?

Amíg az egyik korlátlan mennyiségben kapja a halat, addig mi megtanítjuk a szakmát halászni.

Olyan ez, mintha a focistákat néznénk. Vannak csapatok, ahol sztárokat lát-

hatunk a pályán, szurkolhatunk értük, megrázhatjuk a kezüket, mert mekkora sikert értek el. Ez a siker, az öröm megélésén kívül egy cseppet sem lehet a miénk. Olyan ez, mint az autópálya szélén beszélgető két csiga párbeszéde:

- Te Hugó, hogy lehet itt átkerülni a túlsó oldara?
- Ja, hát oda születni kell.

Ezzel szemben mi megpróbálunk a lehetőségeinket kiaknázva mini kis akadémiák sorát létrehozva, megalkotva, a társadalmat megmozgató programokat biztosítva, melyeken keresztül nem csak példát mutatva, hanem a gyakorlatba bevonva a szakmát az áhított minőségjavuláshoz.

Ennél nagyobb segítséget egy szakmai szervezet nem tehet.

Gond az, hogy az átlag magyar szakácsok sokasága nem jut el versenyekre, sőt, a többséget még csak nem is érdeklik az efféle megmérettetések.

Ajánlás:

Közös erővel, mindenki a maga területén tegye meg amit csak tud, hogy a kollégák motiváltak, szakmailag felkészültek és tudással felvértezettek

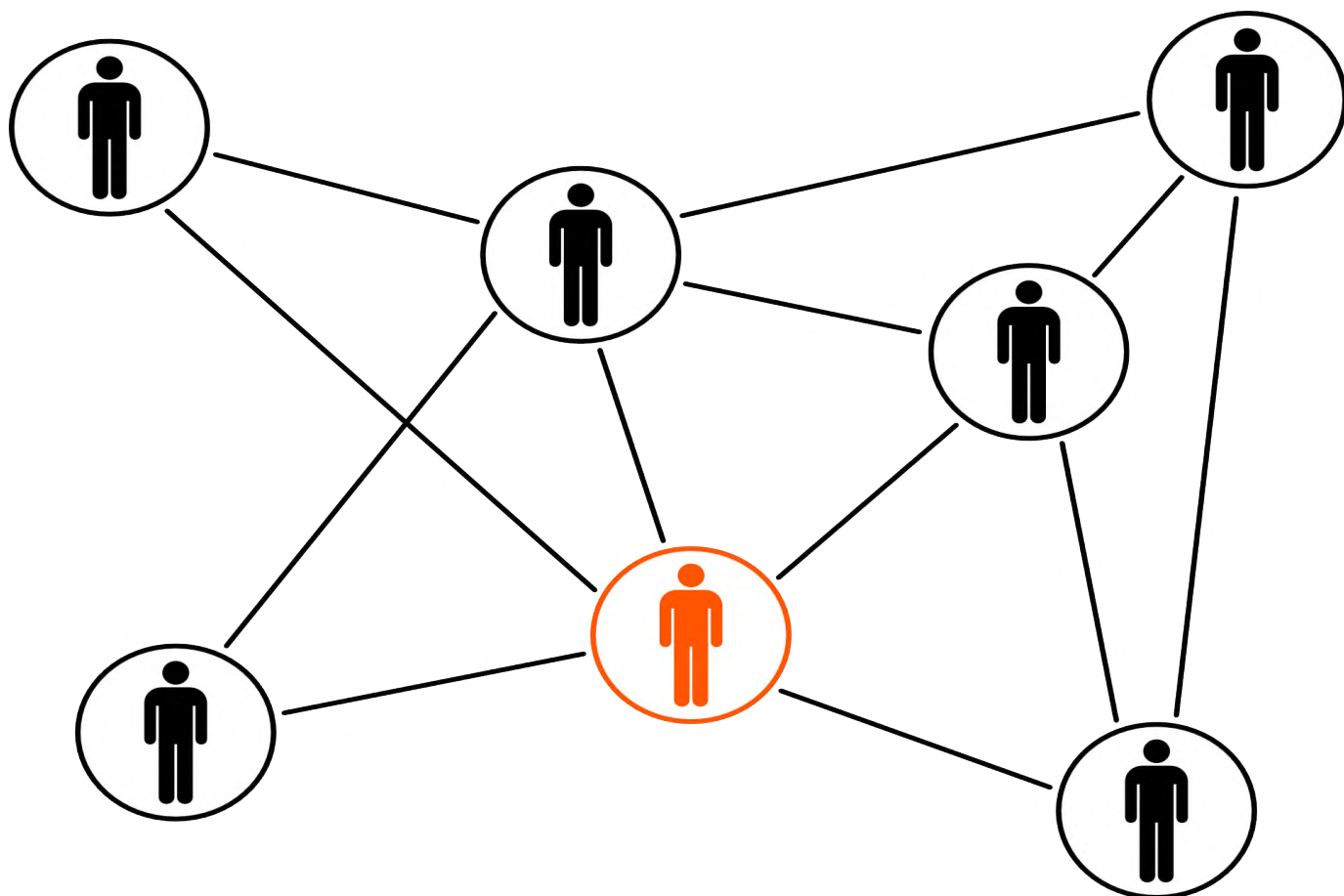
legyenek.

Mindenki mással üti el az idejét, mindenki mást tesz a közösségért, ezért sem lehet csak fekete és fehérben gondolkodni a versenyekről.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU





Az biztos, hogy minden szakácsnak helye van a honi gasztronómiában és minden szakácsnak azon kell dolgozni, hogy a szakma és Ő is fejlődessen.

A lényeg:

Az egyik verseny kiegészíti a másikat, de nem egyenrangúak, nem konkurenciái egymásnak, még akkor sem, ha sokan így érzik.

A Bocuse-on elért eredmény azért

nem lebecsülendő, mert hatalmas munka van benne, a szakma extrém oldalán, a közvetlenül négyhónapos, közvetetten pedig másfél éves felkészülést követően, professzionális-, már-már az átlag komfortzónáján kívül eső, sokaknak elérhetetlen körülmények között kell bizonyítani.

Ezért kalapot emelünk és gratuláltunk az eredményhez.

Asztalos István
Étrend Magyar Konyhafőnökök
Egyesülete, Elnök



TIZENKÉT CSAPAT JUTOTT TOVÁBB A MAGYARORSZÁG ÉTELE 2023. SZAKÁCSVERSENYEN

Tizenkét csapat jutott tovább és két tartalékot is megnevezett a zsűri a Magyarország étele 2023. szakácsverseny elődöntőjének eredményhirdetésén szombaton Felcsúton.

A tökéletes magyar étel titka az alapanyagok minősége, mennyisége, a készítési és tárolási eljárások mellett egy titkos összetevőhöz köthető, ez pedig a nemzeti összetartozás és a hazaszeretet - hangsúlyozta a Belügyminisztérium stratégiai ügyekért felelős helyettes államtitkára szombaton, a Magyarország étele 2023. szakácsverseny elődöntőjének eredményhirdetésén.

Sölch Gellért szerint a versenyzők nem kis feladatra vállalkoztak, hiszen olyan étel elkészítését vállalták, amire egész Magyarország és a Kárpát-medence büszke lehet.

Úgy vélte, ehhez a kiváló felkészültség mellett figyelembe kellett venniük az évszázados tradíciókat.

Az elődöntőt holtversenyben nyerte a fülöpszállási Kígyósi Csárda Székekepuszta Ifjai nevű csapata Kiskun-sági préselt malacarc elnevezésű ételével és a kecskeméti Vincent Restaurant & Pastry Vincent nevű csapata Bíbor hajnal névre hallgató ételsorával.

Endrédi Zsolt zsűrielnök, az art'Otel Budapest konyhafőnöke elmondta, hogy változatos konyhatechnikákkal találkoztak és minden versenyzőnek elmondták, milyen hibákat követtek el az étel készítése során, miben kell javítaniuk a döntőig.





Asztalos István, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke kiemelte: a magyar gasztronómia akkor újulhat meg, ha lesz, aki megújítja, ezért is örül annak, hogy az évek óta tartó széles körű mozgósítással a szakma is megújul, s ehhez a Magyarország étele verseny kiváló alapot ad.

Elmondta, hogy hét ország állampolgárai vettek részt a viadalon, szinte teljesen lefedve ezzel a Kárpát-medencét.

Az idei verseny tematikája kötődik Petőfi Sándorhoz, ezért elvárásként fogalmazták meg, hogy az elkészített étel és a csapat fantázianeve is a költő életéhez vagy az 1848-49-es forradalom és szabadságharchoz legyen köthető.

A maximum négy elemből álló innovatív, de populáris ételek esetében elvárták, hogy a legtöbb átlagos felszereltségű konyhán, akár nagy adagszámban is elkészíthetők legyenek. Az étel megalkotása során fontos volt a tradíció, a regionális hazai alapanyagok megjelenése, kötelezően használandó elem volt a kiváló minőségű sertéshús, a vaj, valamint egy bármely Magyarországról származó öko, vagy hazai védjegyes termék.

A döntőt március 18-án rendezik meg, szintén Felcsúton, a Letenyei Lajos Gimnázium, Technikum és Szakképző Iskolában.

MTI



Korenika Attila

„a titkár”

Ebben a hónapban egy olyan pincért szeretnék bemutatni, aki végig járta a szakmai ranglétrát és ma már szakmája mellett szakoktatóként és Egyesületi titkárként is mindent megtesz azért, hogy a szakma fejlődjön. Ő nem más, mint Korenika Attila, aki jelenleg a Dr.Somogyi Imre Baptista Gimnázium, Technikum és Szakképzőiskola közgazdászstanára, szakmai munkaközösségvezetője és a kecskeméti 48 Étterem és bár üzletvezetője. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Korenika Attila

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Tulajdonképpen már kiskorom óta, tudatosan készültem arra, hogy a vendéglátás irányában fogok tovább tanulni, ami így is lett 1992-ben sikerült felvételt nyernem a kecskeméti Széchenyi István Vendéglátóipari Szakközépiskola érettségiző osztályába. Imádtam a 4 év minden percét, nagyon nagy hatással volt rám az iskola, az oktató tanárok és szakoktatók. 1996-ban érettségi bizonyítványt szereztem. Katonaság után egy országos versenyen elért eredményért kaptam munkalehetőséget Gömöri Ferenc Úrtól a Lajosmizsei tanyacsárdában, ami tulajdonképpen kezdete volt a szakmai karrieremnek.... Feleségemmel Lucával Kecskeméten élünk, 3 gyermekem van. Peti az idei évben érettségizik, Szabolcs és Kata a kecskeméti Református Gimnáziumban készülnek és tanulnak hasonlóan.

■ HONNAN A SZAKMA IRÁNTI VONZÓDÁS?

Ez érdekes kérdés, hiszen nálunk a családba valamennyien a kereskedelemben dolgoztak és nem volt olyan, aki ezt a szakmát tanulta volna. Engem mindig is érdekelt fiatal koromban már ez a szakma, és sokat segítettem otthon, amikor egy-egy családi vagy baráti rendezvény volt. 1992-ben pedig el is kezdődtek tanulmányaim, ami azóta is folyamatosan tart...

■ MELYIK ISKOLÁBA JÁRTÁL?

Kecskeméten 1992-1996 között jártam a kecskeméti Széchenyi István Vendéglátóipari Szak-
középiskolába, ahol érettségiztem is.

1998-2022 között elvégeztem a Budapesti Gazdasági Egyetem Üzletiszakoktató BA képzését, majd
rögtön ezután egy 2 éves Borászképzés következett Kiskőrösön, ami egyben egyik hobbim is.

2020-ban nyertem felvételt szintén a Budapesti Gazdasági Egyetem Közgazdásztanári MA kép-
zésére, és az elmúlt nyáron sikeres ál-
lamvizsgát tettem.

Jelenleg pedig Közoktatásvezetői kép-
zésen veszek részt.

■ MILYENNEK ÉRTÉKELED MA AZ OKTATÁSOD?

Én azt gondolom, hogy nagyon
sokat köszönhetek azoknak a szemé-
lyeknek, akiktől tanulhattam mind
szakmailag, mind pedig emberileg.
Baranyi Sándor az akkori igazgatóhe-
lyettes, Sinkó Gyula pincéroktatóm,
Pogány Eszter tanárnő, akiktől a szak-
ma elméleti és gyakorlati ismereteit
megtanulhattam. Fontos és hiteles
volt számomra az Ő általuk átadott
tudás, sokszor emlegetem őket, ami-
kor tanítom és oktatom a fiatal gene-
rációt...

■ A GYAKORLATI HELYED MILYEN VOLT?

Kerekegyházán a Varga Tanyán
töltöttem nyári gyakorlataimat. Szerencsém volt, hiszen az első gyakorlati helyemen még nem
volt tanulóképzés, amikor megkerestem őket, így én voltam az első, akivel elkezdtek tanulóként
foglalkozni. Tanév végétől az iskola kezdéséig dolgoztam nyaranta, szerettem az ott eltöltött
napokat. Sokat köszönhetek az akkori kollégáknak is.



Képiünkön: Korenika Attila

■ KITŐL TANULTAD A LEGTÖBBET? KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Ezt a kérdést már többen megkérdezték, és kettéválasztanám a pincér és szakács szakmára. A szakács szakma alapjait az iskola szakoktatójától Jakab Tamástól kaptam, több éves munkakapcsolatunk miatt Varga Károly Úrnak sokat köszönhetek... a Pincér szakmai alapjait pedig Sinkó Gyulától tanultam, majd a munkám során sok tapasztalatot szereztem meg

Gömöri Ferenc és Kovács Zoltán Uraktól.



■ Merre mentél tovább?

Legelső munkahelyem a Lajosmizsei Tanyacsárda volt és onnan kerültem be a kecskeméti Aranyhomok Hotel akkori kaszinójába és lettem a bár megbízott vezetője. Három évet dolgoztam a kaszinóba, majd átkerültem teremfőnökként a szállodába és egy év múlva éttermivezetőnek neveztek ki. 2004-ben lettem a Kígyósi Csárda üzletvezetője, ahol elkezdődött Varga Károly Séf úrral a közös munkánk, ami megszakítással ugyan, de azóta is tart...

■ MILYEN VOLT OTT DOLGOZNI?

A szállodában alapoztam meg a szakmai karrieremet, hiszen nagyon fiatalon lettem kinevezve vezetőnek. Abban az időben ez nem volt „divat”. Nagyon sok jó kollégával dolgozhattam együtt. Számos városi, megyei és országos

rendezvényt bonyolítottunk le közösen, ami ahhoz kellett, hogy a tanulmányaim alatt megszerzett tudásomat, tudjam adaptálni a gyakorlatban. Amikor átkerültem a Kígyósi Csárdába, ami akkor újult meg és lett átalakítva, egy új étlapot vezettünk be és számos sikeres rendezvényt bonyolítottunk el az ott eltöltött 5 év alatt.

■ HOL TUDTÁL KIBONTAKOZNI ELŐSZÖR?

Ha őszinte akarok lenni, akkor ez a pillanat még a tanulói évem alatt történt, amikor egyszer megállított a folyosón akkori oktatóm Gyula bá, hogy Attila a hétvégén egyedül kell levezényelned egy rendezvényt, ami egy 200 fős lakodalom volt. Annyit kért tőlem, hogy a csapatot én válasszam ki, akik a munkámat segíteni fogják, de minden olyan legyen, mintha ő is ott lenne... Ez így is volt, és nagyon büszke voltam arra, hogy megbízott bennem és lehetőséget adott...

■ MERRE TOVÁBB?



Tanyacsárda Lajosmizse 1997-1998
Aranyhomok Hotel Kecskemét 1998-2004
Kígyósi Csárda Fülöpszállás 2004-2009
Bock Pincészet Villány 2010-2011
Bl Yacht Club Balatonlelle 2012-2018
Bernáth Kálmán Gimnázium,
Vendéglátóipari Szakgimnázium 2016-2019

■ ÍGY KERÜLTÉL A 48 ÉTTEREMBE.

Többszöri megkeresésre költöztünk vissza Kecskemétre 2019-be és lettem üzletvezetője és tanulófelelőse az étteremnek. Azóta ismét együtt dolgozunk Varga Károly Séf Úrral. Büszke vagyok rá, hiszen előtte is és azóta is nagyon szoros a munkakapcsolatunk. Az étterem a város és a régió meghatározó vendéglátóhelye lett, nagyon sok törzsvendégünk jár a környező településről, akik szeretik azt, amit mi közösen képviselünk a szakmában.

■ A SZAKMAI PÁLYÁDON MI VOLT A LEGNEHEZEBB?

Egyrésről amikor kineveztek fiatalon vezetőnek. Nagyon nehéz volt az első időszakban, hogy nálam idősebb kollégákkal kell elfogadtatnom azt, amit addig tapasztaltabb vezetők képviseltek. De szerencsém volt, mert ez az időszak nem volt hosszú és elfogadtak. Azóta is jó a kapcsolatom mindenkivel, akikkel abban az időszakban együtt dolgozhattam, szép emlékek maradtak meg bennem.

■ SZAKOKTATÓ IS VAGY, HOGY JUTOTTÁL EL ODÁIG?

Amikor katona lettem, volt időm sokat gondolkozni, hogy merre is folytassam tovább. Akkor jött az ötlet, hogy megpróbálom a tovább tanulás irányát, és beiratkoztam a Budapesti Gazdasági Egyetem szakoktató képzésére, amit nem bántam meg. A munkahelyeimen rengeteg diákot oktattam az elmúlt 25 év alatt, amire nagyon büszke vagyok. Már Balatonlelén dolgoztam amikor egy szakami vizsgán elnöként voltam jelen, és felkértek, hogy legyen először óraadó, majd később főállású oktató. Így kerültem Vácra a Bernáth Kálmán Református Gimnázium és Szakgimnáziumba, ahol közel 4 évet tanítottam. Nagyon szerettem ott dolgozni és tanítani, és remek volt a kapcsolatom a diákjaimmal is.





Büszke vagyok arra, hogy az ott töltött időm alatt szerepelhettem velük 3 olyan verseny is, ahol kiváló országos eredményt értem el velük. Miután eljöttem és Kecskemétre költöztünk, azóta is tartom velük a kapcsolatot, mert számomra fontos az, hogy mi lesz a karrierjükkel, merre fognak tovább tanulni vagy dolgozni.

■ A SZAKOKTATÁS VAGY AZ ÉTTERMI MUNKA ÁLL HOZZÁD KÖZELEBB?

A kettőt nem tudom szétválasztani. Bár még csak 25 éve vagyok a pályán, de sokszor gondolkoztam el azon, hogy csak az lehet emberileg és szakmailag hiteles az oktatói tevékenységben, akinek sok-sok ledolgozott munkatapasztalat van. És ez tényleg így van. Az óráimon is számos olyan példát tudok mondani a diákjaimnak, amiket tankönyvből nem fognak tudni megtanulni és adaptálni. Szükség van azokra a személyekre az oktatásban, akik kellő tapasztalattal rendelkeznek szakmai téren.

■ AZ OKTATÁSRÓL ÁLTALÁNOSÁGBAN MIT GONDOLSZ?

Azt gondolom, hogy ez nagyon nehéz kérdés. Két oldalról közelíteném meg a választ. Az egyik az oktatási modellünk, amit jelenleg használunk, ami az elmúlt 30 év alatt igen sokszor megváltozott több irányban is. Alapvetően nem a képzési rendszerrel van a baj, persze mint

mindenben ebben is vannak és lesznek hibák. Tökéletes modell nem létezik. Talán a finn és svájci képzési rendszert kellene adaptálni a magyarországi rendszerre, vagy legalább is néhány jellemző tényezőt átvenni tőlük.

A problémát abban látom, hogy minden egyes változtatást próbált a szakma is követni vagy néha fordítva, de mire elérte volna a célját, addigra jött egy újabb képzési-oktatási forma. Azt gondoltam, hogy a jelenlegi képzési rendszer majd motiváló lesz a feljövő generációnak, de sajnos azt kell, hogy tapasztaljam, hogy ez így nem igaz.

Sokkal nagyobb ösztöndíjhoz jutnak a képzésük alatt, de a motivációjuk és szakmai alázatuk alul marad. Nem utolsó sorban nekünk oktatóknak is meg kell, hogy változzunk, követnünk kell a fiatal generációt, mert különben nem tudunk érdemi munkát elvárni tőlük. Ma már másképp kell oktatni, mint mondjuk 25 éve ezelőtt. Sokkal többet kell bevinnünk magunkkal egy-egy tanítási órára, mint régebben. De nekem pont ez benne a kihívás. Hiszen csak akkor, lehetünk hitelesek a diákok előtt, ha rengeteg olyan példát tudunk említeni, amit az üzleti életből hozunk magunkkal, és nem csak a tankönyvekből merítünk.

■ AZ UTÁNPÓTLÁS MEGLESZ ÍGY SZERINTE?

Remélem igen. Sajnos meg kell említenem azt is, hogy az elmúlt években elmondható volt, hogy egy 20 fő szakmai osztályból kb. ketten maradtak a pályán, a többiek nem folytatták, pályaelhagyók lettek. Ezért van és kell bennünk oktatóknak minél több motiváció, hogy ezt az arányt megpróbáljuk



visszaállítani, és ne legyenek ennyien azok, akik elhagyják a tanult szakmájukat. Persze ehhez kellenek a jó és elhivatott munkáltatók is, akik megteremtik azokat a feltételeket, amiért ott maradnak a munkahelyeken a végzett kollégák, és tovább képzik magukat. Sajnos ez sem jellemző.

■ A MICHELIN CSILLAGOK HAJSZOLÁSÁRÓL MIT GONDOLSZ?

Én azt gondolom és vallom, hogy a vendégek fognak dönteni. Ma már tudatosan keresnek meg egy-egy üzletet a vendégek. Persze most mondhatnám azt, hogy a média szerepe is benne van abban, hogy ez a féle vonal, most jóval nagyobb szerepet és platformot kap, mint az előző években. Erről sokat lehetne vitatkozni, hogy van-e a szakmának szüksége ilyen helyekre. Persze legyenek ilyen helyek, de soha nem lesznek az átlag fogyasztók helyei. Kimerem jelenteni, hogy Magyarországon soha nem fog átbillenni a mérleg oldala azok éttermek számára, akik ezt a vonalat képviselik. Ma már nagyon sok jó, kiváló étterem működik az országban, akik nem rendelkeznek Michelin csillaggal. A vendégek fogják eldönteni, hogy mikor milyen típusú éttermet fognak meglátogatni és ott a pénzüket elkölteni.



■ A külföldi, vagy az itthoni munka jobb?

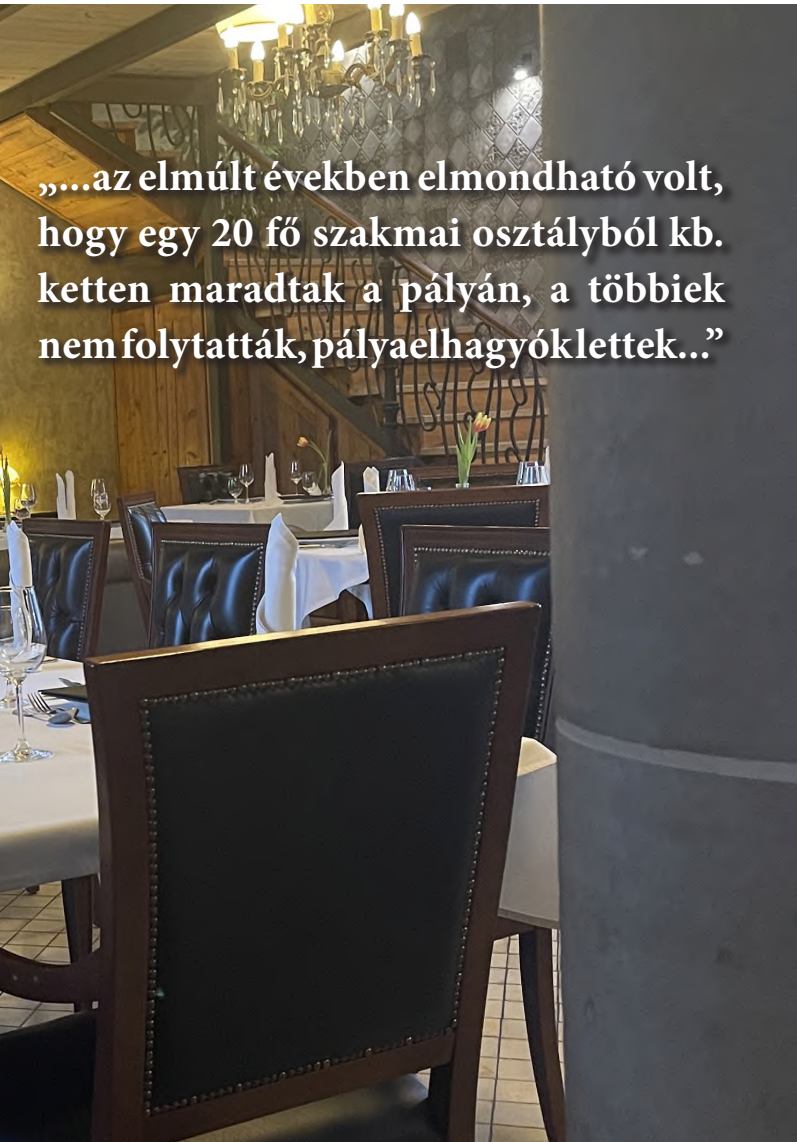
Nagy tapasztalatom nincs ebben, én azon személyek közé tartozom, hogy szeretek Magyarországon élni és dolgozni. Egy rövid időt töltöttem kint Németországban, de nagyon vártam, hogy hazajöhessenek, a honvágyan nagyobb volt...

Ismerőseim, akik kint dolgoznak, mert sok ilyen van, náluk megosztó ez a kérdés.

Persze mindenképp az anyagi megélhetés az első számú prioritás, de sokan már nem így vannak vele és szépen lassan hazaköltöznek Magyarországra.

■ AZ ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ?

Én is, és Séf Úrral is azt valljuk, hogy kitűnő alapanyagaink vannak itthon. Nem kell csodákat várni az import árutól, ha az nem például egy languszt. Nagyon sok kis termelőtől vásárolunk mi is árut, próbálunk arra is figyelni, hogy ez a fenttarthatóságot növelje, minél több olyan alapanyagot használunk, ami „0” kilométeres. Ez lenne az irány, és ez lenne a jó cselekvés mindenkitől, aki hasonló tevékenységet folytat.



„...az elmúlt években elmondható volt, hogy egy 20 fő szakmai osztályból kb. ketten maradtak a pályán, a többiek nem folytatták, pályaelhagyók lettek...”

■ MA A SZAKMÁD MELYIK RÉSZÉ TESSZIK A LEGJOBBAN?

Az oktatás lehetősége, és a tudás átadása.

■ HONNAN INSPIRÁLÓDSZ? INSPIRÁL

Próbálók a tanultak alapján inspirálódni, de nagyon sokat olvasok, kutatok és fejlesztem magam. Én vallom az élet-hosszig tartó tanulás fontosságát.

■ HA A PINCÉR SZAKMÁRA GONDOLSZ, MI JUT ELŐSZÖR ESZEDBE?

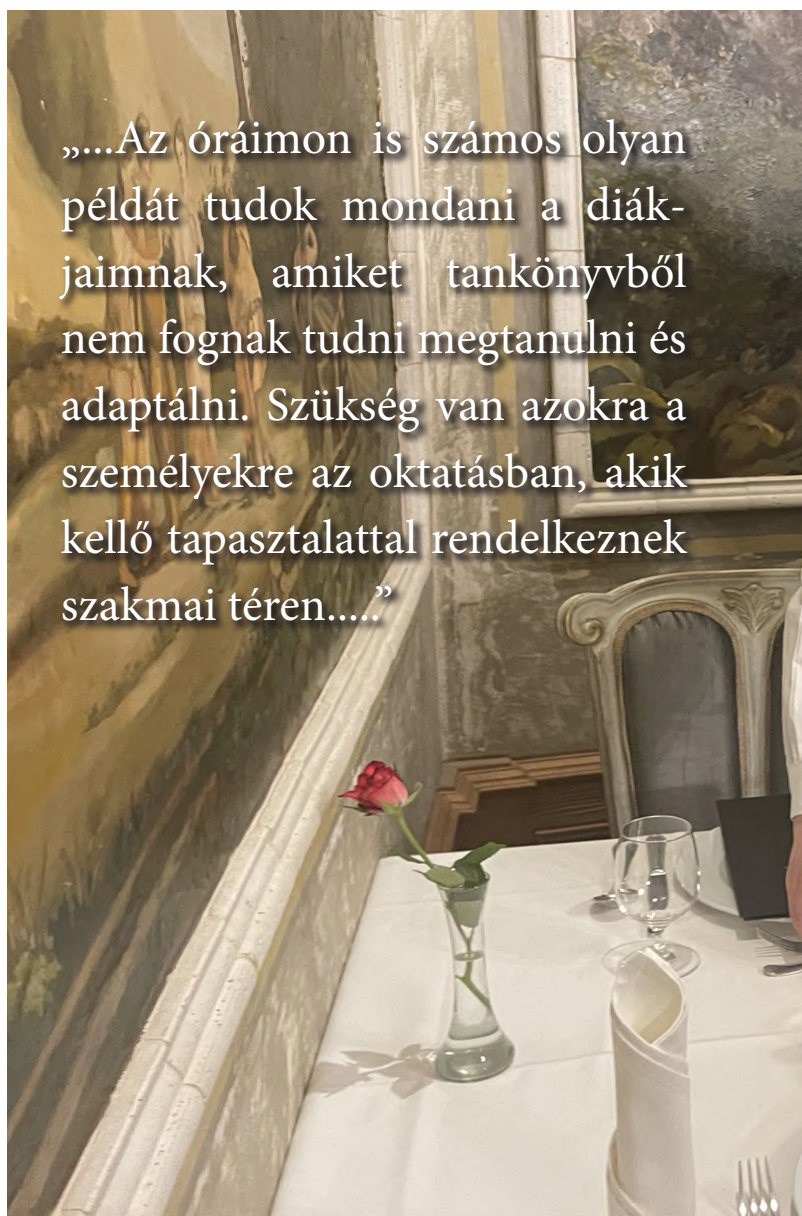
Schnitta Sámuel neve, akinek köszönhetjük, hogy létezik Magyarországon a pincér szakma, bár ezt sokan nem tudják. Az ő jegyzete még ma is az alapja

az oktatásnak, persze azóta már mióta ő elkészítette és leírta, azóta több átdolgozás és frissítés történt a jegyzetben.

■ VERSENYEKEN MEGMÉRETTEK MAGAD?

Köszönöm a kérdést, többször is. Az első versenyem rögtön az érettségi vizsgám után

volt, ahol csapatban versenyeztünk és bejutottunk az Országos döntőbe, amit az akkori Vendég újság szervezett. 12 csapatból itt a másodikok lettünk, és kaptam munkalehetőséget még a verseny napján a döntő zsűriző Gömöri Ferenctől és így kerültem a Lajosmizsei Tanyacsárdába. Majd 2001-ben az Aranyhomok Hotelben töltött időszakban egyénileg indultam el az Országos Gasztronómiai Kupán, ahol pincér kategóriában első lettem, és megkaptam a szövetség különdíját is, amire nagyon büszkén emlékezem vissza. Azóta pedig számtalan diákversenyen voltam felkészítő tanár, ahol szintén kivétel nélkül a dobogón álltunk csapataimmal. Hatalmas elismerés az a gyerekektől, amikor látod a csillogó szemeiket a boldogságtól, az örömtől, nekem ez a lényeg és fontosnak tartom ezeket a megismételhetetlen pillanatokot.



„...Az óráimon is számos olyan példát tudok mondani a diákjaimnak, amiket tankönyvből nem fognak tudni megtanulni és adaptálni. Szükség van azokra a személyekre az oktatásban, akik kellő tapasztalattal rendelkeznek szakmai téren....”

■ VAN-E MÉG MEGUGRANDÓ FELADAT ELŐTTED?

Az mindig van előttem! Soha nem tudok megállni, pedig mindig megígérem magamnak. Most, hogy végeztem a Közgazdásztanári képzéssel, beiratkoztam a Közoktatásvezetői képzésre. Szeretnék egyszer egy oktatási intézménynek is a vezetője lenni, ki próbálni magam ebben a szerepkörben is.

■ A KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTÉGÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Nagyon sok mindenben különbözünk egymástól, persze ez így jó, hiszen mások vagyunk. Ez értem az emberi és szakmai oldalára is. Nagyon sok kollégával szoktam beszélni személyesen is, de telefonon is, és sokan vannak azok, akik teljesen mást értékrendet képviselnek, mint én. Olyankor el szoktam gondolkozni, hogy mi a jó, amit én csinálok és teszek,



vagy amit ők mondanak és tesznek. Egy biztos, jó lenne, ha nem lennének olyan oktató kollégák, akik nem előre húzzák a hajót, hanem sokszor a széllel szemben mennek. Én azt képviselem, hogy az oktatásnak egységesnek kell lennie, nem tehetjük meg azt, hogy egyes régiókban bizonyos szakmai trendeket, szakmai feladatokat másképp(egyéni) oktatunk.

■ A SZAKEMBEREK MENTÁLIS ÁLLAPOTÁT MILYENNEK ÉRTÉKELED?

Vegyes érzelmeim vannak. Sokan vannak azok, akik belefáradtak és kiégtek, nincs már motiváció bennük. Persze ennek sok oka van, a jelenlegi oktatási helyzet, pedagógus életpálya és sorolhatnám.... és még nem is beszéltem a motiválatlan diákokról... a Covid pedig csak felerősítette ezt a kérdést, nagyon rossz lett az emberek mentális és pszichés állapota.

■ BÁRMELYIK SZAKMAI SZERVEZETBEN TAG VAGY?

Igen. Tagja és titkára vagyok a Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesületnek 2015. óta.

■ MILYEN TITKÁRKÉNT DOLGOZNI EGY ILYEN RÉGI SZAKMAI SZERVEZETBEN?

Nagyon nagy megtiszteltetés ez nekem. Az egyesület elnöke Török István János példaképem és egyben mentorom is.

■ MIK A CÉLKITŰZÉSEITEK AZ EGYESÜLETBEN?

Az egyesület egyik célja, hogy az éttermi szakembereknek, iskolai pincér és értékesítést

oktatóknak régióként és országosan is olyan információkat, továbbképzéseket, tanácsokat adjon melyek az általánosan elfogadott szabályokat egységesítik.

A „hagyomány és modernizáció” alapelvnek megfelelően őrizzük a magyar éttermi vendéglátás hagyományait és segítjük azok átörökítését.

Elősegítjük a szakma gyakorlóinak azonos célok és feladatok megvalósításának koordinációját: Egyrészt a szakmai munka tartalmi követelményeinek, színvonalának kidolgozásában és meghatározásában, másrészt a szakmai követelmények mérésének módszertani kidolgozásában.

Kezdeményezzük szakmai rendezvények szervezését, részt vesz azok lebonyolításában. Szakmai jellegű továbbképzéseket szervezünk és lebonyolítunk tanulóknak, valamint gyakorló szakembereknek.

■ VERSENYETEK IS VAN, MERT MI IS HÍRT ADTUNK ARRÓL.

Igen, szakmai versenyeket is szervezünk, immár hatodik alkalommal nagy sikerrel. Az idei döntőnk 2023. március 22-23 között lesz Szekszárdon, a Tolna vármegyei Szakképzési Centrum Hunyadi Mátyás Vendéglátó Technikum és Szakközépiskolájában, ahol hét iskola



méri össze a tudását. Már nagyon várjuk és készülünk a versenyre. A részletek megtalálhatók az egyesület honlapján és elérhetőek az információk a Schnitta Egyesület facebook oldalán is. Várunk mindenkit nagyon sok szeretettel a versenyre!

■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A SZAKMA MELLÉ?

Hát tulajdonképpen nekem a szakmám a hobbit is egyben. De ha van egy kis szabadidőnk akkor feleséggel nagyon szeretünk utazni, megismerni Magyarországot, felfedezni benne a sok apró, de annál csodálatosabb helyeket. Érdekel a borászat is, szeretek kertészkedni is itthon az otthonunkban.

■ MIT ÜZEN SZ A KOLLEGÁKNAK?

Kitartást mindenben és egészséget a családjuknak. Nagyon fontos lenne, az, hogyha a mindennapi rohanásban és hajtásban tudnánk arra időt szakítani, hogy tudjunk találkozni egymással. Megosztani a véleményünket egy kávé mellett. Ami tudjuk, hogy nagyon nehéz, de nekem most ez volt az új évi fogadalmam, hogy szeretnék minél több időt tölteni családommal és barátaimmal....

■ A JÖVŐKÉPEDRŐL ELÁRULSZ NEKÜNK VALAMIT?

Erre nehéz válaszolnom, mert mindig megígérem magamnak, hogy most már nem állítok magam elé új kihívásokat, de az elmúlt években ez nem nagyon jött össze. Fontosnak tartom az élethosszig tartó tanulást. Szeretnék amíg csak lehet tanítani és átadni a jövő generációjának a szakma szépségeit. Mert ahogyan Schnitta Sámuel mondta : „ A tudást csak az őrzi, aki tovább adja”. És én ezt képviselem.

Ezúton köszönöm a jóízű beszélgetést és kívánom, hogy tudd megvalósítani az álmaidat, hogy általa a szakma is fejlődhessen!

AI



Februártól céges bérlettel bővíti kínálatát a Zoo Debrecen

Teljesen megújult Debrecen ikonikus parkjának látogatói bérletrendszere: az idei évtől háromszintű kínálatból minden visszatérő látogató megtalálhatja a felhasználói szokásainak leginkább megfelelő bérletkonstrukciót. Az egész éves állatkerti látogatásra jogosító Sétálóbérlet mellett újdonságként kapható a korlátlan vidámparki játékép-használatot is biztosító Élménybérlet, valamint a különbelépős rendezvényeket is magában foglaló VIP bérlet. Mindhárom típusú bérlet természetesen SZÉP kártyával is megvásárolható.

Az éves bérletrendszer megújításának következő lépéseként a park örömmel jelenti be, hogy februártól a gondoskodó cégek és felelős munkáltatók immár választhatják juttatási csomagjuk részeként a Zoo Debrecen céges bérleteit is. A park

ezzel a különleges ajánlattal várja mindazokat a cégeket, amelyek szeretnék felejthetetlen kikapcsolódási lehetőséggel kedveskedni munkatársaiknak és egyúttal támogatni a sokszínű élővilág megőrzésének nemes ügyét is – közölték.

A munkavállalók között szabadon átruházható céges Sétáló- és Élménybérlet a megváltástól számított egy teljes éven keresztül biztosít napi legfeljebb kétszeri belépést két felnőtt és három gyermek számára normál nyitvatartási időben, utóbbi ráadásul a vidámparki játékgépek korlátlan használatára is jogosít.

A céges bérletekkel kapcsolatos további részletekről az intézmény honlapja nyújt tájékoztatást.

MTI/





**MUNKAERŐT VAGY
MUNKÁT KERESSEL
A VENDÉGLÁTÁSBAN?**

vendeglatosmunkak.hu



*Ami összeköt
benniünket*



Fődíj

CA
CORALL
www.corallhungary.hu

*A VERSENYBOXOKAT A 100%-BAN MAGYAR
FEJLESZTÉSŰ CORALL SÜTŐK GYÁRTÓJA,
A CORALL HUNGARY KFT ÉPÍTI!*



Önismeret

- a személyiség gourmetje

A személyiség az emberi tapasztalat lényeges, és összetett eleme. Örökölt tulajdonságaink, egyéni tapasztalataink, attitűdjeink, meggyőződéseink és értékeink ötvözete. Olyan belső kódot alkot, amely formálja döntéseinket és életünk útját. Személyiségünk olyan térképként működik, amely meghatározza minden egyes ember egyedi karakterét; nagyban befolyásolja, hogyan látjuk magunkat a világhoz viszonyítva, valamint azt, hogy mások hogyan látnak minket.

Kezdetek

A személyiség kialakulása már a születésünk előtt elkezdődik. Neurobiológiai kutatások bizonyították, hogy mivel mindkét szülünk, nagyszülünk átélt bizonyos tapasztalásokat, magáévá tett konkrét személyiségvonásokat és

Danyi Gábor
Coach





készségeket, és ápoltak bizonyos érzelmeket, az agyuk tárolta ezeket az információkat szinaptikus kapcsolatok, idegi hálózatok mintázatában, és rövid távú genetikai kódok formájában adják tovább nekünk a saját egyedi temperamentumuk és hajlamaik egy részét.

Így nemcsak külső jegyeik különböző kombinációit örököljük, hanem az ő gondolataik és érzésviláguk is dekolodva lesznek az első trimeszter alatt kialakuló kisagyunkban.

Még ha nem is veszünk át bizonyos szokásokat közvetlenül a szüleinktől, akkor is ki lehetünk téve ezeknek a genetikailag átörökített kódoknak. (1)

Születésünk pillanatától kezdve csecsemőként elkezdünk interakcióba lépni a környezetükkel.

Kisgyermekként a körülöttük élők viselkedésének tükrözésével tanulják meg az alapvető viselkedési mintákat. Ebben az időszakban a gyerekek a családtagjaikkal, vagy a helyi közösségben felnövő tapasztalataik alapján tanulják meg, hogyan kell viselkedniük és milyen érzelmeket kell érezniük.

A korai fejlődési évek során a gyermekek pozitív és konstruktív tapasztalatokon keresztül tanulják meg kifejezni érzésüket a környezetükkel kapcsolatban. Kezdi megérteni a különböző érzelmeket, miközben megtanulják, hogyan kell a körülöttük élőkkel viselkedni.

Ez a folyamat a serdülőkorban is folytatódik, amikor a fiatalok önismeretet, kritikai gondolkodási készséget és személyes identitást fejlesztenek.

Ahogy idősebbek lesznek, egyre tudatosabbá válnak, miközben még mindig nagy hatással vannak rájuk az életükben élő emberek, például a szülők vagy a tanárok.

A tapasztalati úton szerzett tudást, az agy idegi hálózatok kialakításával rögzíti. Minél erősebb az inger, minél többször ismétlődik az adott információ a neuronok közti kapcsolat annál erősebb lesz.

Ugyanarra az étteremre, másképp tekint a vendég, a szakács, a tulaj, és az ÁNTSZ

A világ felfedezésével, nem a valóságot tapasztaljuk meg, hanem csupán

azt, ahogy a világot értelmezni tudjuk, fejlődésünk során a további életszakaszokba lépve pedig elsajátítunk külső magatartási formákat, családtól, iskolától, barátoktól, szakmai gyakorlaton munkatársaktól. Ezek a minták hozzájárulnak önmagunkról és a minket körülvevő világról alkotott nézeteink kialakításában, hatással vannak gondolkodásunk, viselkedésünk, érzelmeink és másokkal való kapcsolatunk kialakításában. (2)

Kialakulnak benyomások, hiedelmek, előítéletek, és később erre alapozzuk reakcióinkat. Elkezdünk külső szempontok alapján is cselekedni, például hagyomány, szokás, előírt, vagy vélt kötelesség, társadalmi nyomás.



A valóságban az eseményeket, meggyőződéseken, hitbéli rendszereken és személyes szűrőinken keresztül figyeljük meg és értelmezzük.

Az észleléseink elé helyezett szűrőink határozzák meg, hogy milyen világban élünk. Képtelenek vagyunk szűrők nélkül tekinteni a világra, a különbség csak abban van, hogy ki milyen szűrőt használ, ki melyik szeletét látja és ki mekkora szeletét látja a világnak.

Mivel ezek a hatások felnőtt korra mélyen beágyazódnak, sokszor nem is vagyunk tisztában, hányféleképpen tudják, befolyásolják automata módon gondolatainkat, érzelmeinket és cselekedeteinket, melyek akár szokásokat alakítanak ki bennünk, amelyek meghatározzák egész életünket.



Önmagunk megismerése

A genetika és a neveltetés is csak 50 százalékát teszik ki annak, hogy kik vagyunk.

Így nem kell abban a tudatban leélnünk az életünket, hogy ez előre elrendeltetett, és ne tudnák fejleszteni cselekvéseinken. Ezek, tulajdonságok pusztán felületet, kiindulópontot biztosítanak

Gondolataink, érzéseink, reakcióink kezelésével, képesek vagyunk szándékosan változtatni azokon a szűrőkön, amelyekkel a világot érzékeljük.

Az önismeret olyan készség, amely mélyreható hatással lehet az életünkre. Ez az a képesség, hogy megértsük és felismerjük gondolatainkat, érzéseinket és viselkedésünket, és azt, hogy ezek hogyan alakítják azt, hogy kik vagyunk. (3)

Betekintést nyújthat önmagunkba, hogy megalapozott döntéseket hozzassunk arról, hogyan haladjunk előre az életben. Az önismeret egy fokozatos folyamat, amely időt, türelmet és elkötelezettséget igényel. Ha minden nap időt szánunk arra, hogy elgondolkodjunk azon, hogyan befolyásolják gondolataink és érzéseink a mindennapi életünket, az segít azonosítani azokat a területeket, ahol javulásra lehet szükség, és lehetővé teszi számunkra, hogy értékeinkkel összhangban lévő szokásokat alakítsunk ki. Ez jelentheti a régi viselkedésminták újragondolását, vagy olyan új szokások bevezetését, amelyek támogatják céljainkat - mindezek hozzájárulnak az életünkkel való általános elégedettség

növeléséhez. Önismerettel, olyan lehetőségeket teremthetünk a személyes fejlődésre és gyarapodásra, amelyek felülmúlják az öröklött tulajdonságokat és hajlamokat.

Az önismeret legfőbb előnyei közé tartozik:

1. **Jobb döntéshozatal:** Az önismeret segít megérteni saját érzéseinket, gondolatainkat és cselekedeteinket, ami segít abban, hogy jobban döntéseket hozzunk saját életünkkel kapcsolatban.

2. **Jobb önértékelés:** Az önismeret fejleszti az egyén önbecsülését. Az önértékelés fontos a személyes fejlődésben és az érzelmi egészségben, mert ha magunkat pozitívan értékeljük, akkor több önbizalommal rendelkezünk, és

jobban tudjuk kezelni a kihívásokat. Ha viszont negatívan értékeljük magunkat, akkor nagyon könnyen szorongáshoz és depresszióhoz vezethet.

3. **Önfegyelem fejlődése:** képesek vagyunk kontrollálni a saját viselkedésünket, érzelmeinket és gondolatainkat, és hogy képesek vagyunk megtartani a céljainkat és elveinket, még akkor is, ha nehézségekbe ütközünk.

4. **Célok eléréséhez:** Az önismeret segít meghatározni és elérni a céljainkat, mert jobban megérthetjük, hogy mi az, ami valóban fontos számunkra.

5. **Önfejlesztés:** Az önismeret segít felismerni azokat a területeket, amelyekben javítani szeretnénk, és segít abban, hogy célirányosan fejlődjünk.





Az önismeret gyakorlásának néhány gyakorlatban használt módszere:

1. Napi naplórás: írd le minden nap, hogy hogyan éreztél magad, mi történt veled, és hogyan reagáltál rá.
2. Meditáció: a meditáció segít megfigyelni a jelen pillanatot, és meglátni azt, ami valójában történik a gondolataidban és érzéseidben.
3. Mindfulness gyakorlatok: ezek a gyakorlatok segítenek a figyelem önmagunkra és a jelen pillanatra való összpontosításában.
4. Írásos önismereti feladatok: ilyenek lehetnek a dolgozatok, a kérdőívek, a személyiségtesztek.
5. Csoportos önismereti gyakorlatok: ilyenek lehetnek a tréningek, a munkacsoportok, a szemináriumok.
6. Kommunikációs játékok: olyan já-

tékok, amelyek segítenek a kommunikációs készségek fejlesztésében és az önismeretben.

7. Szakemberrel való együttműködés: pszichológus, mentor, coach, aki segít az önismeret fejlesztésében.

Ezek a módszerek nem egyformán hatásosak mindenki számára, így érdemes kipróbálni és megtalálni a nekünk leghatásosabb módszert.

(1) Dr. Joe Dispenza: Fejleszd a gondolkodásod”

(2) „A személyiség fejlődése” - Erik Erikson

(3) „Az önvaló megismerése” - Eckhart Tolle

Danyi Gábor
Coach
+36205392570

FURMINT FEBRUÁR NAGY KÓSTOLÓ A HAGYOMÁNYOK HÁZÁBAN

Csaknem száz termelő több mint kétszáz furmintját ízelehetik meg a látogatók a 13. Furmint Február Nagy Kóstolón február 2-án Budapesten, a Hagyományok Házában.

Csaknem másfél évtizede merült fel először a furmint szőlőfajtát népszerűsítő programsorozat, a Furmint Február gondolata. Ennek részeként februárban szerte az országban - sőt túl a határokon is - ismét éttermek, borkereskedők, borbárok állítják majd a középpontba a furmintot - közölték a szervezők.

Kiemelték, az egész hónapon át tartó rendezvénysorozat csúcspontja idén is a Furmint Február Nagy Kóstoló, amelyet a hagyományokhoz híven ezúttal is a hónap első csütörtökén rendeznek meg, a budai Hagyományok Házában.

A Furmint Február mozgalom indulásakor még méltatlanul kevés szó esett a furmintról, mára azonban mind a borászok, mind a borkedvelő közösség összeköti a tél utolsó hónapját ezzel a sok lehetőséget tartogató szőlőfajtaival - emlékeztettek a szervezők.

Hozzá tették: a pandémiás időszak után visszatérő Furmint Február Nagy Kóstoló látogatói 200 furmint közül találhatják meg idej kedvenceiket és mintegy 100 borással találkozhatnak, beszélgethetnek.

„Napjainkban egyre kevesebb olyan nagy kóstoló van, különösen a fővárosban, ahol jellemzően a borász vagy a tulajdonos mutatja be a borokat, a Furmint Február Nagy Kóstoló viszont ilyen. Ezért érdemes eljönni és első kézből ismerkedni kiváló emberekkel, izgalmas történetekkel és a nagyszerű borokkal” - idézik a közleményben Kézdy Dániel főszervezőt.

Az idej Furmint Február Nagy Kóstolóra a borá-

szakok túlnyomó része ezúttal is a Tokaji borvidékről érkezik a Hagyományok Házába, de a Somlói borvidéket és a Balaton-felvidéket is szép számmal képviselik majd termelők.

Ezenfelül érkeznek többi között mátrai, sőt határon túli furmintok is, a soproni borvidék képviselői pedig idén debütálnak a kóstolón.

A szervezők külön büszkéek arra, hogy a kezdeményezés már Európa-szerte hasonló rendezvények életre hívására ösztönzi a furmint kedvelőit, így olyan nagy városokban is hirdeti a Furmint Február mozgalom a magyar borok nagyságát, mint London, Párizs, Temesvár, Berlin vagy Edinburgh - áll a közleményben.





ALMÁS CUKKINILEVES

Az úgy kezdődött, hogy valami levesre vágytam, méghozzá valamilyen zöldséglevest ettem volna a legszívesebben. Hát ez zöld(ség) lett, nem is akármilyen. Cukkini ugyanis mindig van itthon, így egyértelmű volt, hogy az lesz a kiindulási alap...

A többi pedig jött magától, vagyis a hűtőből, mert annak a tartalmából garázdálkodtam...Aki szereti a zöld leveseket és a friss ízelet, az nem fog benne csalódni! Ráadásul hidegen és melegen is finom...

Az apróra vágott hagymát kevés vízben megpároltam, én direkt nem használtam zsiradékot, hogy jó könnyed legyen a végeredmény. A megpárolt hagymához adtam a megmosott, héjastól darabolt cukkinit, felöntöttem annyi vízzel hogy ellepje és 5 percig főztem. Ezután a meghámozott almát is beledaraboltam, sóztam borsoztam, a kakukkfű leveleit is beleszórtam, majd 2 perc forralás után készre nyilvánítottam. Ez egy roppant gyors leves.

Pürésítettem és tálaláskor egy kanálka sűrű kókusztejszínnel boldítottam meg a végeredményt.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

1 közepes cukkini,
2 savanykás nyári alma,
(ez a két hozzávaló
nagyjából egyforma
arányban) 1 kis fej édes
hagyma, 1 ágacska
kakukkfű, só,
színes bors
Tálaláshoz sűrű kókusz
tejszín

TURISZTIKAI FEJLESZTÉSEK KISKÖRÖSÖN

Turisztikai fejlesztések sora valósult meg Kiskőrösön a Petőfi 200 programsorozat kapcsán, így egy versautomata mellett, János Vitéz mesepadokat helyeztek ki és várostörténeti túraútvonalat is kialakítottak a településen - közölte a város polgármestere az MTI-vel.

A Költőnek szült anyám című kiállítás Petőfi felújított szülőházában, helytörténeti kutatásokra alapozva a helyi jellegzetességekre fókuszál, és bemutatja a Petrovics család kiskőrösi tartózkodását, korabeli kapcsolatrendszerét, a gyermek Petőfi keresztelését, annak dokumentumait, tárgyi világát és a kereszt-szülőket.

Az emlékmúzeum földszinti tereiben 7 év címmel látható a Petőfi 1842 és 1849 közé eső alkotói időszakát bemutató tárlat. A műveken keresztül megjelenítik a kapcsolódó személyiségeket és a történelmi eseményeket is.

A kurátor szándéka szerint megjelennek benne a múzeum saját, egyedülálló kortárs képzőművészeti alkotásai is, jelezve Petőfi költészetének aktualitását.

A polgármester emlékeztetett: Kiskőrösön a János Vitéz Látogatóközpont 2016-ban nyitott meg, hogy közelebb hozza látogatóihoz Petőfi Sándor híres költeményének színtereit, alakjait és cselekményét. A multimédiás kiállítás egy labirintus-útvonalon, 14 interaktív termen keresztül vezet végig a János vitéz történetén. A helyszín különféle utak mentén járható be, miközben a résztvevők tablet segítségével oldhatnak meg szórakoztató, játékos feladatokat.

A látogatóközpont helyszíne most egy játszóparkkal is kiegészült, a János Vitéz Parkban játékallo-másokon, mesepadokon oldhatnak meg a János vitéz történetéhez kapcsolódó feladatokat a látogatók. A játék egy mobiltelefonos applikáción keresztül működik - mondta.

Egy szabadtéri kiállítás is nyílt a városközpontban lévő Luther-sétányon, ahol két méter magas négyzet alapú hasábokon jelenítik meg Petőfi Sándor rövid életútjának legfontosabb állomásait - tette hozzá.

Az új létesítményekkel egy 11 állomásos rövid túralehetőség alakult ki, amely egy komplex várostörténeti digitális túraútvonal része is egyben.

A városközpontban található 27 történelmi emlékmű, szobor és épület mindegyike mellé információs tábla került. Az ezeken található QR-kód leolvasásával minden emlékhelyről egy-egy két perces bemutatófilm is látható - fogalmazott.

Az új túraútvonalhoz elkészült egy túrafüzet is, amelyet a helyi Tourinform irodában lehet igényelni.

A polgármester felidézte, hogy Petőfi Sándor szülőházának szomszédságában található a világon egyedülálló szoborpark, amelyet a kiskőrösi székhelyű Országos Petőfi Sándor Társaság hozott létre még 1986-ban. A parkban jelenleg 18 szobor található Petőfi műfordítóiról.

A szoborpark bejáratánál kapott helyet egy versautomata, amelynek segítségével a legismertebb Petőfi-versek szavalatát hallgathatjuk meg négy nyelven - tette hozzá.

Megújult a város turisztikai weboldala is, amely a kiskőrösi kistérség kulturális, gasztronómiai és természeti élményeit egységes arculattal, átlátható és felhasználóbarát formában mutatja be. Továbbá elkészült a település első turisztikai ajánló filmje is.

PAZARLÓ KONYHA?

A vendéglátás kínálatát tekintve mindig is újító volt, hiszen valami olyat kell kínálnunk, amivel a fogyasztók elérhetőek, majd becsalhatóak. Ez nem könnyű feladat, mert vagy állandó újdonságot, vagy állandó, kiszámítható kínálatot kell számukra biztosítani, hiszen ez lehet a sikerünk kulcsa.

Akármit is kínáljunk a vendégeinknek ügyelnünk kell arra is, hogy gazdaságos, vagy fenntartható legyen a napi munkavégzésünk. Ez lehet a garanciája a gazdaságos működésnek, sőt a profitnak is. Emellett számos írás foglalkozott

már a vendéglátás ökológiai lábnyomával, vagy annak hosszútávú jövőjével, melyben egyre többször jelölik meg a húsmentes táplálkozást, mint a jövőt építő jó példát.

A minap szembejött velem egy cikk, melyben Ádám Csaba az alábbiakat mondta (Az interjú 2022. decemberében jelent meg az Elle magazin Gourmet különszá-

mában.):

„Hogy mondjuk egyetlen sertésszűzet először zsugorfóliával szabályosra formázunk, aztán egy következő nejlontasakban levákuumozzuk, majd rengeteg energiával, órákon át szuvidáljuk, hőkezeljük. Mindezt azért, mert megtehetjük és mert úgy gondoljuk, hogy ez nekünk jár. Mint ahogy jár nekünk a kaviár is, az amerikai

import steak is, a 60-100 ezres kóstolómenük. Hiszem azt, hogy ez így nem mehet tovább, és aki ezzel most nem tud szembesülni, annak később nagyon fog fájni az lemondás, amire rá lesz kényszerülve. A vegaság néhány éven belül nem választás kérdése lesz, és nagyon szomorúnak találom, hogy ezt kevesen ismerik fel.”

A gondolat valóban érdekes felvetés, bár az is igaz, hogy ez a felvetés leginkább az elit éttermekre igaz, melyek a legnagyobb tékozlók. Ugyanis az átlag étterem rákényszerülve a takarékoság jegyében tud csak eredményesen működni. Így hát adja a kérdés magát, hogy a vendéglátás miként tudná csökkenteni az ökológiai lábnyomát, vagy mi kell ahhoz, hogy az iparág minél inkább a fenntarthatóság felé induljon el? Az is érdekes felvetés lehet, hogy a modern technológiák alkalmazásával valóban a topéttermek a legnagyobb pazarlók?

Mivel érdekelt, hogy szakértőink miként vélekednek a dologról, ezért ebben a hónapban azt kérdeztük, hogy:

Miként csökkenthető a vendéglátás ökológiai lábnyoma?





Kiss Krisztián

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

A pazarló felhasználás egyik érdekessége, hogy fiataljaink csipesszel és szifonnal ébrednek reggel. Életüket nehezen képzelik el vákuum zacskó nélkül. De szerencsére mi idősebbek még tudjuk hogyan lehet ezek nélkül is jól főzni és mindezeket gazdaságosan.



Déryné Ly. Zsuzsa

Mesterszakács, A Larus Étterem konyhafőnöke. Fontosnak érzi a tradicionális gasztronómia megtartását, ugyanakkor nem zárkózik el az újtól.

Én azt gondolom erről, hogy van arany középút. Nem kell feltétlenül visszafordulni és 100 évvel ezelőtti technológiában, vagy technológia mentességben gondolkodni. Igenis néha segítség a sous vide, néha segítség a vákuum zacskó. Azt hiszem egy sous vide kád talán kevesebb energiát használ el, ha bele teszek 2 zacskó húst, mintha a 16 tálcás sütő megy egy órán keresztül ugyanezen okból. De... Lehet itt mindenki vegetáriánus és dolgozhatunk zero waste elven, amíg tankerhajókkal hozzák át a nagy vizeken számolatlanul a műanyag szemetet Kínából, addig nem fog a helyzet javulni.

A megoldást a vendéglátás szintjén én abban látom, hogy tényleg szezonális és helyi alapanyagokkal dolgozunk. És nem azzal tűnünk ki, hogy a világ másik feléről hoztunk hópihét, jégágyon. Ezzel együtt azt hiszem, nem járunk rossz úton, hiszen egyre több neves étterem jelöli ki ezt az irányt magának.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Dömők Zsolt

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

Személy szerint nem gondolnám, hogy a top éttermek pazarlók lennének, hiszen többek között azért is „top”éttetem, mert nagyságrendileg magasan képzettek és követni, alkalmazni tudják a fenntarthatóság elvét, így mindent (is)felhasználnak...

Véleményem szerint a technika ma már olyan mértékben és tempóban fejlődik, hogy nem az a 2-3 sousvide zacskótól fog tönkre menni a föld ökológiai egyensúlya...

Nyilván fontos a mértékletesség, de ehhez is szükségeltetik a tudatos képesítettség is...



Simon Gábor

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

A gazdaságosság erénye és a változatos ajánlat megléte, egy kifejezetten magas iskolája a mi szakmánknak. Az, hogy valaki egy hitech konyhát üzemeltetni tudjon, szüksége van egy másik vállalkozásra, mert azt finanszírozni kell a mindennapokban. Magyarul, lehetetlen a fenntartása egy ilyen jellegű étteremnek. Az öko lábnyomról nem is beszélve! A túlzott csomagoló anyagok felhasználása, -souvide, tárolás -mind-mind a nem le bomló hegyet képezi! Szerintem ennyi díjakkal teleaggatott étteremre nincs szükség, de a piac úgyis rendezti ezt.



Endrédi Zsolt

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

A világ a 2008-as évek utáni gazdasági növekedésével egyenesen, arányosan növekedett ezzel párhuzamosan elvárta a vendéglátóipar fejlődését. Mondhatjuk bármi áron! Elvesztettük a szezonalitást, az emberek türelmetlenek lettek mindent is azonnal szeretnének, nincs beszerezhetetlen árucikk, ha kell akár a föld másik oldaláról is áthozták stb... na ezek után kaptunk egy covidot majd egy gazdasági válságot! Ki szeretne

Mercedesből (uram bocsá Pagani Zondából Trabiba ülni??gurul mindegyik, meg el is visz, ahova kell, csak hát nem “úgy”).

Most meg kapkodunk fűhöz-fához mert az éttermek költségei az egekben vannak és “Mercedeseket”, de még “Opeleket” is nehezen találunk bele.



Szappanyos Viktor

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

Úgy gondolom, hogy a pazarlás nem feltétlenül a konyha technológiákon múlik. Lehet, hogy egy modern konyha, ha termeli is a plusz műanyag hulladékot, akkor azt kezeli is szelektíven. És nem biztos, hogy egy kisebb, régebbi típusú étteremben ugyanígy tesznek. Divatos mostanában nagyon zöldnek lenni, ökológiai lábnyomra hivatkozva terelni az ízlést a vega ételek és a tücsök liszt felé, de az ember igazából húsevő, több ezer éve. Szerintem!



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 M5Tv főzőműsorából is.

Ha a gazdaságosság elvét vesszük alapul, akkor fontos tudnivaló, hogy tisztában legyünk az összes költségekkel. Milyen alapanyag árak vannak, energia árak ismeretében kezdjük el tervezni az ételeket, a vendéglátást.

Mivel akkor vagyunk gazdaságosak, ha minél kisebb ráfordítással, minél nagyobb hasznot tudunk elérni.

Lehet modern technológiát alkalmazni, ha a felszaporodott energia árak, alapanyag árak megfizethetetlené teszik a kész terméket. Akkor ott leszünk, ahol a part szakad.

Tisztába kell lenni, most vagyunk a hét szűk esztendő kellős közepén. Lehetünk okosak, szépek, nagy tudásúak, ha veszteségesek vagyunk!

Gondolkodni kell, és újra csak gondolkodni kell. Számolni is érdemes, mit miért, hogyan és mennyiért....

Mert az anyagi körülményeink jelenleg szűkösek, és vigyázni kellene a befektetésünkre. Figyelve, kire bízod a konyhád, kivel dolgozol, és ki mennyire érzi azt, a sajátjának a munkahelyet.

Óvatosnak lenni most, kicsit jobban ildomos, mert még nem vagyunk ki a recesszióból. Nincs értelme elveszíteni a megszerzett javakat, valami modern hóbort miatt. Türelem most nagy erény, a figyelem és az összefogás.

Nem lesz mindig így és bizakodónak lenni a későbbiekben igencsak kifizetőbb lesz!

Addig lehet gyűjteni az új recepteket, eltárolni, kitalálni újabb technológiákat, melyekkel később sikeresek és anyagilag gazdagabbak leszünk.



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2023.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

Bemutatja



BUDAPEST



Utazz Magyarország legnagyobb városába, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el fürdőkebe, nézd meg az állatkertet, és a várat se hagyd ki.

Budapest Magyarország fővárosa, egyben legnagyobb és legnépesebb városa, az Európai Unió kilencedik legnépesebb városa. Budapest az ország politikai, kulturális, kereskedelmi, ipari és közlekedési központja. Emellett Pest megye székhelye is, bár közigazgatásilag nem része annak.

Budapest története a keltákig nyúlik vissza, mivel a város eredetileg kelta település volt. A rómaiak által létrehozott, a Danubius folyó jobb partján fekvő Aquincum és a bal parti Contra-Aquincum volt Pannonia provincia székhelye. A magyarok a 9. században érkeztek erre a területre. Az első általuk létrehozott települést a mongolok 1241 és 1242 között, a tatárjárás során teljesen kifosztották és elpusztították. A 15. században a helyreállított város lett a magyarországi reneszánsz humanizmus központja. Ezt követően százötven évnyi török hódoltság telepedett a városra és csak a 18-19. században tudott újra fejlődni, ezt fokozta, hogy a kiegyezést követően Bécs mellett az Osztrák–Magyar Monarchia fővárosa volt. 1873-ban egyesítették Budát, Pestet és Óbudát, ekkor jött létre Budapest. Ebben az időben épültek a város leghíresebb épületei, és ekkor nőtte ki magát világvárossá.



Mit tudnak a HungaryCard csomagok? ...keresse tippjeinket!

Standard

Budapesten

2 felnőtt / 1 nap*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Belépő a Fővárosi Állat- és Növénykertbe, 2 főre	25% S	1.250 Ft
Ebéd a Hotel Benczúr Zsolnay Éttermében	30% HC	2.400 Ft
Bringóhintőzés a Margitszigeten	60% B	2.208 Ft
Margitszigeti Szabadtéri Színpad, jegy 2 főre	40% S	4.720 Ft
Vacsora a Margit Terasz Étteremben	10% HC	545 Ft

HungaryCard Standard csomaggal megtakarítható összeg:
Szállás foglalása esetén további megtakarításokat érhet el.

11.123 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



Magyar cukrász siker a Gelato Europe Cup 2023 versenyen

- Magyarország a dobogó 3. helyét szerezte meg -

Gelato Europe Cup, azaz Fagylalt Európa Bajnokság a Gelato World Cup világverseny európai döntője, mely Olaszországban és egyben a világon a legrangosabb csapatbajnokság, ami a kézműves fagylaltra épül. A „WWG” (vagyis a World Wide Gelato Foundation) által létrehozott verseny missziója a fagylalt szeretetének, kultúrájának és a nemzetek közötti gasztronómiai összefogásnak a terjesztése. A 2003-ban létrehozott verseny

szigorúan meghívásos alapon működik, figyelembe véve az adott ország nemzetközi versenyeken való szereplését és eredményeit. Magyarország most kapott először lehetőséget arra, hogy csapat szinten is megmérettesse magát a többi, sokszor nagyon rutinos európai országgal. Összesen hét nemzet delegálta magát a Riminiben tartott európai döntőre, köztük a többszörös kupagyőztes Olaszország, Franciaország, Spanyolország,



Németország, Ausztria, Egyesült Királyság, és nem utolsó sorban Magyarország.

A csapat összeállítása minden ország számára adott volt: egy a fagyaltkészítésben jártas szakemberből, vagyis egy fagyaltmesterből (a magyar csapatban Gácsi Zoltán, a Csokoládé Akadémia vezető cukrásza), egy cukrász szakemberből (Füredi Krisztián, Hisztéria Cukrászda vezető cukrásza), valamint egy csapatkapitányból (Somogyi Renáta, Bringatanya Fagyizó fagyaltmestere) tevődött össze. A három napon át tartó megmérettetésen a nemzetek az általuk választott témához kapcsolódóan kellett, hogy előállítsák a fagyaltra épülő termékeiket, amelyeket a prezentáció után egy szigorú, nemzetközi zsűri bírált el.

A magyar csapat idén az „Erdő és mező virágai” témát választotta, és ennek megfelelően készítette el a magyar ízvilágot bemutató fagyos desszertkülönlegességeket.

Első versenyszám egy dekorált fagyalttégely elkészítése és bemutatása volt, amelyhez kötelezően kellett választani

egy, a szponzorok által rendelkezésre bocsátott csokoládét. Hazánk a fehér csokoládé mellett döntött, amelyet lychee-vel, málnával és egy enyhén sós tökmagropogóssal, illetve variegatóval egészített ki. A tökmagropogós kiválóan prezentálta hazánk egyik kedvenc cukrászati alapanyagát, a lychee jelenléte pedig a nemzetközi gasztronómiai ízvilág felé vitte el a kreatívciót.

A második versenyszám egy fagyalttorta elkészítése volt, amelyből összesen 3, egymással teljesen megegyező darabot kellett elkészíteni. A magyar hagyományokat követve itt a barackos túrógombóc jegyei mutatkoztak meg, édes tejfölhab fagyalt, vaníliás túró fagyalt, édes-fahéjas morzsa, valamint egy enyhén sós, barackos cremeux kíséretében. A verseny során nem csak a torta kinézetét, hanem a vágási felületet is pontozta a zsűri.

A harmadik versenyszám egy monodesszert volt, amelyet meghatározott méretű és súlyú pohárban kellett a zsűri elé tálalni. A magyar csapat követve az erdő vonatkozást, egy toboz formájú desszert mellett tette le a voksát, amely

egy mogyoró fagylaltból, egy enyhén savanykás feketeribizli cremeux-ból, egy feketeribizli mousse-ból, valamint egy tonkababos mogyoró cremeux-ból és mogyoró mousse-ból állt. Ezt megkoronázta egy édes, mogyorós morzsa a deszszert körül, amelyet a csapattagok egy málna-áfonya-ibolya zselével egészítettek ki. A tálalást sem bízták a véletlenre, ugyanis az egész desszert egy üvegbúra alatt csücsült, amelyet erdei gyümölcsfüst vett körül.

Az utolsó napon a csapatnak prezentálnia kellett egy úgynevezett „ropogós szobrot”, amelyet karamellből és grillázsból kellett felépíteni. A magyar csapat egy mesebeli fát álmodott meg, melynek magassága elérte az 1,25 métert, kiegészítve fűjt és húzott cukor technikákkal. A verseny megkoronázásként minden korábban bemutatott terméket egy 120 cm átmérőjű büféasztalon kellett prezentálni, ahol különös odafigyeléssel pontozták a bírák a kreativitást, a témához való kapcsolódást, valamint az esztétikai jegyeket.





A pontozási rendszer nagyon összetett volt, hiszen a versenyben, az íz, az állag, valamint a hidegérzet többszörös szorzót kapott. Mindemelett pontozták az ízek harmóniáját, a külalakot, és a kreatív ízpárosításokat.

A versenynek hatalmas volt a tétje, hiszen a 7 induló nemzet közül a zsűri csak 4 csapatnak adott lehetőséget arra, hogy megszerezze a kvalifikációt a jövő évi Gelato World Cup-ra (Coppa del Mondo della Gelateria) és képviselje saját nemzetét a világversenyen.

Magyarországnak sikerült, a dobogó 3. helyét szerezte meg és ezáltal egy gyönyörű bronzkupa tulajdonosa lett.

Így 2024 januárjában Magyarország is ott lesz a Fagylalt Világkupán, ahol a világ minden tájáról érkező országokkal méretteti meg magát, köztük Taipei, Dél-Korea, Szingapúr, Brazília, Peru, Argentína, Olaszország, Németország és Ausztria.

A cikket beküldte a:
Magyar Cukrász Ipartestület



ENERGIAHATÉKONYSÁG A KONYHÁBAN – CHEF WORKSHOP

A mostani időszakban kit ne érintene az energiaár robbanása, vagy az alapanyagok árának már-már követhetetlen változása. Ez mindenkinek hatalmas feladatot ad, hogy megnyílhasson az út a túlélés felé. Spórolni kell az energiával és az alapanyagokkal, de hogyan?

Ezért hívtuk meg a gyűlésre Kálmán László energetikai szakembert, aki több, mint 20 éve tanácsadással foglalkozik. Reményeink szerint segítséget tud adni, ami alapján mindenki energetikai megtakarítást tud majd elkönyvelni.

A taggyűlésünkön szó lesz még Egyesületi ügyekről, valamint a Magyarország étele 2023. és a Szamos Mátyás tányérdesszert verseny 2023. feladatainak felosztásáról. De a 2023-as Egyesületi kabát is kiosztásra kerül.

Időpont: 2023. február 6. 15:30 óra

Hely: Friedmann ház - Teri néni étterme

(2040 Budaörs, Ifjúság útja 22.)

Ha felkeltettük a kíváncsiságod és ennél többet szeretnél megtudni a Séfklubról, akkor nincs más dolgod, mint eljönni a gyűlésre. Rendezvényünkön garantáltan jól érezd majd magad.

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.

Energiahatékonyság
növelés a
konyhában



FOODSERVICE
SOLUTIONS





1276



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



*Kerülj a térképre
és
generáld magadnak
forgalmát!*

AGÁRDI



Irsai Olivér Pálinka



Elegáns, első szippantásra felismerhető a rendkívül illatos szőlőpálinka.

www.agardi.hu

MTÜ: MINDEN VÁRAKOZÁST FELÜLMÚLT A MAGYAR TURIZMUS TELJESÍTMÉNYE 2022-BEN

Minden várakozást felülmúlt 2022-ben a magyar turizmus teljesítménye; az ágazat továbbra is emelkedő pályán mozog, így a szektor teljesítménye idén meghaladhatja a 2019-es rekordévben elért eredményeket - mondta Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) igazgatóságának elnöke hétfőn Budapesten sajtótájékoztatón.

Közölte, tavaly 14,2 millió vendég csaknem 40 millió vendégéjszakát töltött el Magyarországon, ez csaknem 40 százalékos bővülés 2021-hez képest és csupán 5 százalékkal marad el a 2019-es szinttől.

A fővárosba csaknem 4 millióan, vidékre több mint 10 millióan látogattak el. A szállodák kapacitáskihasználtsága országos átlagban körülbelül 47 százalékos volt. A vidéki turizmust 73 százalékból a belföldi turisták adták, míg Budapestre 82 százalékból külföldiek érkeztek.

A magyarok nyáron főként a Balatont keresték fel, itt csaknem 8,8 millió vendégéjszakát töltöttek el, a második helyen 2,6 millió vendégéjszakával a Mátra-Bükk térsége áll.

A legtöbb turistát fogadó települések listáját Budapest vezeti, amit Hajdúszoboszló, Siófok, Hévíz, Balatonfüred és Zalakaros követett.

Guller Zoltán hozzátette, a külföldi turizmus kezd visszaállni. A legtöbbben továbbra is Németországból érkeztek, utána a sorban Csehország, Románia, az Egyesült Királyság és Lengyelország következik.

Rámutatott, az ágazat vélhetően azért nem tudta megdönteni a 2019-es számokat, mert az amerikai, az orosz és a kínai turisták nem olyan számban érkeztek, mint „ahogy jöhettek volna”.

A költséket tekintve szintén Németország áll az első helyen: a német turistáknak köszönhetően körülbelül 35 milliárd forintnyi bevételre tett szert az ország. Ebben a sorban az Amerikai Egyesült Államok a második, az Egyesült Királyság a harmadik helyen áll.

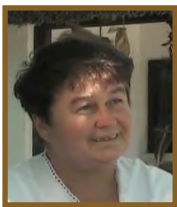
A szálláshelyek árbevétele 2022-ben 668 milliárd forintot tett ki, ez még az inflációval csökkentve is 52 százalékkal magasabb az előző évinél. A szobák átlagára 29 298 forint volt, ami 15 százalékos emelkedés 2021-hez képest.

A vendéglátásban az árbevétel 42 százalékkal, 1490 milliárd forintra emelkedett 2022-ben. Ez az összeg reálértéken is 24 százalékkal haladja meg a 2021-es adatokat.

Guller Zoltán kiemelte, tavaly a SZÉP Kártyákról a kártya birtokosok 385 milliárd forintot költöttek, ez 5 százalékkal több a 2020-as értéknél és duplája a 2019-esnek. Az országban 2,5 millió embernek van SZÉP Kártyája, amelyeken jelenleg körülbelül 105 milliárd forint áll rendelkezésre.

Guller Zoltán arra is kitért, hogy nagyon ígéretes a januári adatsor, amely szerint január 27-ig már 1,5 millió vendégéjszakát töltöttek el az országban, a következő napokra pedig még 200 ezer vendégéjszaka foglalást látnak. A számok 100 ezres bővülést mutatnak 2022 azonos időszakához képest.

A turizmus továbbra is emelkedő pályán mozog, ha a körülmények nem romlanak, akkor az ágazat teljesítménye 2023-ban Magyarországon meg fogja haladni a 2019-es számokat - mondta Guller Zoltán.



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A FIATALOK A JÖVŐNK



Slow Food® Kiskunság



Kecskemét elkötelezi magát a kistermelők ösztönzése, az oktatás és a tudás népszerűsítése iránt. Mi, mint egy egyesület, mi sok-sok gyerekkel akarunk foglalkozni. Ők a mi jövőnk. Meggyőződésünk, hogy a legfiatalabbak oktatása / nevelése a projekt egyik legfontosabb feladata. Természetesen törekszünk a felnőttek, a politikai döntés-hozók, a fogyasztók és a termelők oktatására / nevelésére is, hogy így küzdjünk a globalizáció ellen, és formáljuk a kistermelői élelemelőállítás fontosságára vonatkozó tudatos szemléletet. Szeretném

hangsúlyozni, hogy a termelőket említettem, mert a mostani történelmi időszakban nagyon fontos, hogy segítsük magukat a kistermelőket is abban, hogy értékeljék azt a kulcs-fontosságú munkát, amit ők végeznek a hagyományos és helyi tudás és készségek védelme és népszerűsítése terén. Ezért a legfontosabb tevékenységek őket célozzák meg. Ez nem lesz könnyű, de a többiekkel együtt sikerülni fog.

Rendeckné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Tavaszi találós kérdések:

*Nem szállok el Afrikába,
télen itthon telelek.*

*Tavasszal a napsugárnak
"nyitnikék"-kel felelek.*

/cinke/

-

*A hóvirág után nyílok,
kék, picike, illatos va-
gyok.*

/ibolya/

-

*Ha bántják: szuszog,
ha nem bántják: kocog!*

/sündisznó/

-

*Varrni még senki se látta,
mégis csupa tű a háta.*

/sündisznó/

-

*Háló nélkül halászik,
kéményeken tanyázik,
elköltözik, ha fázik.*

/gólya/

-

*Ismerek egy tarka házat,
lakik benne szarvas állat;
szegényke fél nagyon tő-
led,*

szarvát behúzza előled.

/csiga/



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

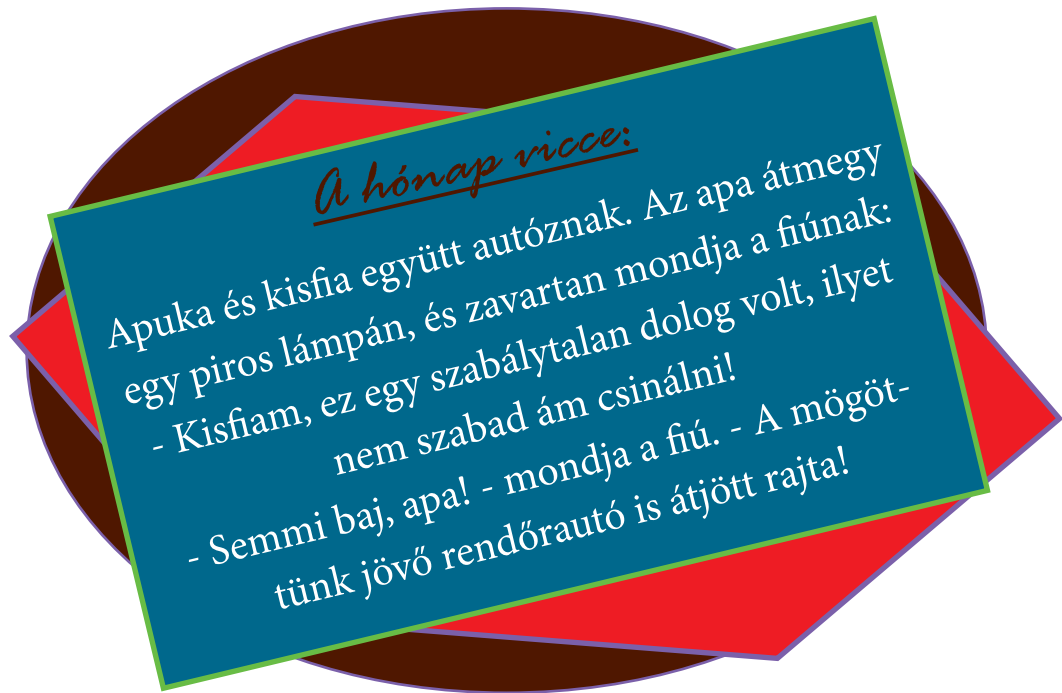
- Hogy hal meg a teniszező?
- ???
- Megáll benne az ütő.

Eligazításon:

- Jelentem, őrmester úr, leégett a kocsiban a kuplung!
- Maga barom! Nem megmondtam, hogy nincs bent dohányzás!

Agresszív kismalac pizzát rendel. Megkérdezi tőle az eladó:

- Mivel kéred kismalac?
- Mivel éhes vagyok!



Ne vess 1-et!

- Mi a különbség az angol és a skót között, miután levágták a hajukat kopaszra?
- Az angol dicsekszik az új frizurájával, a skót meg eladja a fésűjét.

- Miért biztos, hogy megbízhatóbb a Linux mint a Windows?
- ???
- Mert befagyott ablakot már mindannyian láttunk, de megfagyott pingvint?
- Hány okos szőke nő fér be egy liftbe?
- ???
- Az összes!

- Ha olyan okos vagy, akkor azt mond meg nekem, hogy ki az állatok királya!
- Az állatkert aktuális igazgatója.

- Mi a különbség egy megkopaszodott angol és egy megkopaszodott skót között?
- Az angol elmegy az összes kozmetikushoz, egy vagyont költ hajnövesztő szerekre és még egy parókát is vesz.
- A skót pedig azonnal eladja a fésűjét.

- Mit csinálnak a várvédők, ha unatkoznak?
- ???
- Elfoglalják magukat.

- Móricka későn jön haza az iskolából. Az apja szigorúan kérdőre vonja, hogy hol csavargott:
- Egy bácsi elvesztett az utcán egy százast, és ilyen sokáig kereste.
 - És mi közöd neked egy idegen elvesztett pénzéhez?
- Rajta álltam.

Balla Géza

Sauvignon Blanc

2018



Hidegen erjesztett, reduktív fehérbor, halvány szalmasárga színvilággal. Illatában almás aromák és trópusi gyömjölcsök mellett vegetális, szénás karakter is megjelenik.

www.ballageza.com

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

Folytatódik az útépités Erdély látványos hegyi útján

Több mint féléves szünet után folytatódnak az útépitési munkálatok Erdély látványos hegyi útján, Nagyenyed és Abrudbánya között - erősítette meg az MTI-nek Lőrincz Helga nagyenyedi alpolgármester.

A Torockói-havasokon keresztül vezető hegyi út felújításától a térség turizmusának a fellendülését és az eddig elszigetelt hegyvidéki települések felzárkóztatását várják. Ez az út összeköti Abrudbányát és az eldugott mővidéki településeket Nagyenyeddel és a Szászsebes-Torda-autópályával.

A 78 kilométeres, DJ107-es jelzésű megyei út felújítására közösen nyert uniós pályázatot a Fehér megyei és a nagyenyedi önkormányzat. A munkálatok 2019 októberében kezdődtek, de egyre döcögősebben haladtak, míg nem tavaly tavasszal szerződést kellett bontani az időközben csődbe ment kivitelezővel - idézte fel az előzményeket az MTI-nek Lőrincz Helga.

A Fehér megyei önkormányzatnak újabb közbeszerzést kellett kiírnia, ami több hónapos késést eredményezett, és az önrészt is emelnie kellett az időközben megdrágult építőanyagok miatt.

Az új kivitelező, a gyulafehérvári Elis Pavaje Kft. múlt héten vette át a félbehagyott munkálatokat, és év végéig kell befejeznie a nagyszabású beruházást. Az alpolgármester azt reméli, hogy a cégnek sikerül tartani a szűkös határidőt, mivel ígéretük szerint egyszerre több helyszínen is dolgoznak.

A Fehér megyei hegyi út Nagyenyedről, a Bethlen Gábor Kollégiumtól indul, majd Felenyed érintésével tér el Remete irányába és tovább kanyarog az Abrudbánya melletti Bucsonyig, ahol eléri a DN74-es jelzésű országutat. Az alpolgármester szerint a hegyvidéki útszakaszok kivitelezése előrehaladott állapotban van, a Nagyenyedről induló első szakaszon nagyobb a lemaradás.

Itt a kivitelezőnek az út alapozásával kellett kezdeni, és járdákat, kerékpárutakat is kell építenie. Az Alba24 hírportál szerint a 43,5 kilométeres első szakasz munkálatainak összértéke 113,6 millió lej (9,60 milliárd forint).

Az épülő hegyi út erdőkön, tisztásokon, szorosokon keresztül halad, és olyan természeti látnivalókat tesz megközelíthetőbbé, mint a remetei sziklaszoros vagy a több természetvédelmi területtel is rendelkező Nagyponor és Mogos.

MTI

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJUSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2023.03. 01.
LAPZÁRTA: 2023. 02. 15.

TÉLUTÓ, JÉGBONTÓ HAVA

FEBRUÁR 1.
A KÖZTÁRSASÁG NAPJA

FEBRUÁR 2.
A VIZES ÉLŐHELYEK NAPJA

FEBRUÁR 4.
RÁKELLENES VILÁGNAP

FEBRUÁR 11.
A BETEGEK VILÁGNAPJA

FEBRUÁR 14.
SZENT BÁLINT – „VALENTIN NAP”

FEBRUÁR 21.
NEMZETKÖZI ANYANYELVI NAP

FEBRUÁR 25.
A KOMMUNIZMUS ÁLDOZATAINAK EMLÉKNAPJA

Havi szállóige:

„A történész visszafelé tekintő próféta.”

(August Wilhelm Schlegel)

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

