



den a helyére kerül!"

ILAS
magazin

KARTFIOL CURRY

LAZACOS CSICSERI TÉSZTA

BIOLÓGIAI SOKFÉLESÉG

KÉT NAP LETT AZ ÉGEN

LEPÁRLÓ KÉSZÜLÉKEK

**Pálszabó
Mihály**

„...a rangidős...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

07.

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

Karfiol curry

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - Az új konyhatechnológiák és eszközei-14. Professzionális étel és ital lepárló készülékek

20.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Pályszabó Mihállyal, aki az elmúlt évtizedekben egyik meghatározó személye volt a gasztronómiának. Pályafutása a mai napig tart.

45.
oldal



Végül mégiscsak kiderül, hogy igazunk van?- erről a témáról kérdeztük szakértőnket

36.
oldal

COACH

(K)Ég a művész

59.
oldal

Minek az új?

Biológiai sokféleség

58.
oldal

Kitekintő

Nagy eltérésekkel drágultak a budapesti albérletek egy felmérés szerint

+1
oldal



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

Köszöntő:

Elérkeztünk az év azon részéhez, amikor szokásaink szerint elbúcsúzunk és hagyományos nyári pihenőre megyünk. Az előző évek tapasztalata szerint, talán ez az évnek azon része, amikor a legtöbbet dolgozunk. Az Oldalas magazin egy hónap pihenőre tér, de szeptembertől újult erővel és friss magazinokkal térünk vissza. Persze ez idő alatt ne felejtétek el az Oldalas magazin online-t követni!

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;
Számolás: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:
Rendekné Olga; Asztalosné Erzsébet; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rönky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

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

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

Honlap:
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA
EGYSZERŰEN 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 FELTUDJÁK!

Játék

NYERD MEG

BKK vonaljegy 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!



KARFIOL CURRY

Nem tudom kire hogy hat az időjárás, én azt vettem észre az étkezésünkre is hatással van. Ha másképp nem is, de egyre több zöldség kerül a tányérunkra és nagyon vágyakozom a szép színes ételek után. Gyors és

egyszerű karfiol curry, ami társaihoz hasonlóan fogyasztható piritóssal, lepénykenyérrel de akár köretként is. Glutén-, tej-, tojás-, szójamentes, remekül beilleszthető bármilyen diétába.

Az olajon a só kivételével átforgattam a fűszereket, amikor már illatoztak, hozzáadtam a vékonyra szeletelt fokhagymát és gyömbért, ezután került bele a póréhagyma, majd pár perc múlva a feldarabolt színes répa. Megsóztam, és néhányszor átkevertem. Az apró rózsákra szedett színes karfiolt is a serpenyőbe tettem, hozzáadtam a kókusztejszínt és fedő alatt puhára pároltam. No, nem teljesen puhára, szeretem ha nem esik szét a zöldség. Mikor késznek ítéltam, kb 10 perc a fedő alatt, levettem a fedőt és teljesen visszaforraltam a kókusztejszínt róla.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók: 4 személyre

50dkg karfiol, 25 dkg répa,
1 kisebb póréhagyma,
2-3 gerezd fokhagyma,
400 ml kókusztejszín,
4 evőkanál extra szűz
olívaolaj, 1 kb 3×3 cm-es
darab gyömbér, só, bors,
1 teáskanál mustármag,
1 evőkanál római kömény,
1 evőkanál curry por

Gasztronauta:

Az új konyhatechnológiák és eszközei-14.

Professzionális étel és ital lepárló készülékek

Rotációs elpárolgatók

A rotációs elpárolgatók új mércét állítanak fel a biztonság, a hatékonyság és a könnyű használat terén. Ezek a rotációs párolgatók kiváló desztillációs megoldásokat kínálnak az igényes felhasználók számára. Az IKA RV 10 rotációs párolgató motoros emelővel van felszerelve biztonsági leállító funkcióval. Az átfogó biztonsági funkciók közé tartozik még az intervallum működés, a sima indítás, a véghelyzet felismerés, az automatizált emelés áramszünet

esetén és az időzítő funkció. Ezenkívül az RV 10 digital hőmérséklet-kijelzővel és RS 232 interfésszel van felszerelve. A desztilláció még soha nem volt olyan egyszerű és intelligens, mint az új RV 8 és a továbbfejlesztett RV 10 automata vezérléssel. Az RV 8 rotációs párolgató a legfrissebb desztillációs technológia, amely több lehetőséget kínál, amelyek beleférnek a költségvetésbe, miközben nem tesz kompromisszumot a teljesítményben. A teljesen automatizált desztillációhoz.



A robusztus, kompakt, produktív és könnyen használható GiroVap úgy lett kialakítva, hogy lehetővé tegye új technikák kifejlesztését a desztilláció, extrakció, derítés és alacsony hőmérsékletű redukció terén .

A hagyományos rotációs párologtatók bonyolult és törekeny gépek, amelyeket laboratóriumi használatra terveztek. Emiatt a konyhai vagy koktéliparban dolgozó szakemberek olyan hátrányokkal szembesülnek, mint a vákuumerő hiánya, a magas ár, a nehéz karbantartás és a törekeny anyagok. A Girovap asztali lepárlót az alapoktól kezdve a szakácsok és a csaposok számára tervezték és építették, hogy véget vessenek ezeknek a hátrányoknak.

Miért különbözik teljesen a Girovap a laboratóriumi rotációs elpárologtatótól?

- Egyedülálló membrános vákuumszivattyú
- Nagy kapacitású desztilláló edény
- Mágneses forgórendszer

Minden előnye

- Alacsonyabb gyártási költség → A berendezés jobb végső ára
- Könnyű kezelhetőség → Egyszerűbb képzés
- Nagy kapacitás és ciklussebesség → Fokozott termelés és jövedelmezőség
- Sokoldalú csatlakozások → Különböző termékek és tartozékok
- Nagyobb hőmérsékleti pontosság → Különböző termékek
- Több alkalmazás egyetlen gépben → Nagy lehetőség új termékek létrehozására
- Könnyű karbantartás → Kevesebb meghibásodás, törés és kevesebb odafigyelés
- Csökkentett méret → Könnyű telepítés
- Moduláris tartozékok → Bővíthető munkaképesség minden igénynek megfelelően
- Made in Spain → Kifogástalan karbantartás és alkatrész szerviz

A Girovap konyhai, péksütemény- és mixológiai lepárló alapfelszereltsége a lepárláshoz szükséges összes elem, valamint a termékek méréséhez és tartósításához szükséges összes tartozék.

Lepárlók a koktélbárban

Kyritsis Vasilis, a Clumsies és az athéni Line

(Görögország) bárók tulajdonosa szerint ez egy olyan rendszer, amely magában foglalja a termékek újra felhasználását és újra gyártását – a bárágazatban az emberek általában a hulladékkal és a gyártási folyamatokkal aszociálják. Most ezeket a kérdéseket figyelembe véve kell megterveznünk a koktélokat. A technikai fejlődés és az olyan gépek használata, mint a girovap, a rotációs elpárologtató (rotovap) rokona, lehetővé teszi a bár számára, hogy irányítsa az összes alapanyagunk előállítását, és előre elkészítjük a gyógy- és fűszeresszenciákat, amelyeknek aromái nem vesznek el az idő múlásával.

A girovapja lehetővé teszi, hogy olyan ösz-

szetevőket készítsen, mint például a menta esszenciája vagy a saját keserű likőrje, amely legalább hat hónapig eltartható.

Már beszerezhető a sousvide.hu webáruházban. www.sousvide.hu

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

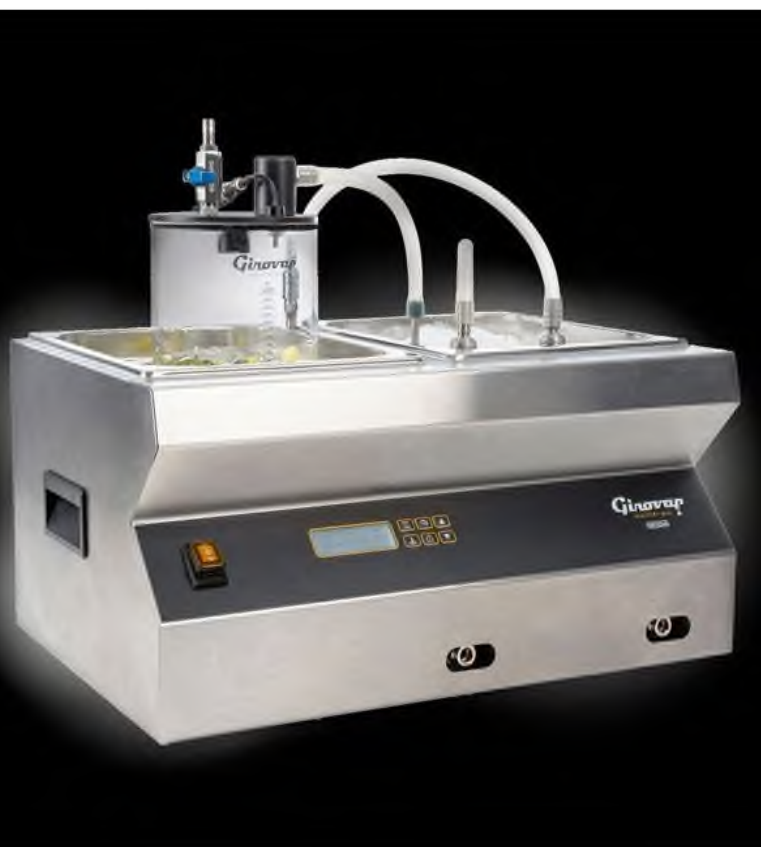
Nagyker: www.vakumtasak.hu

Megrendelés:

Webáruházakban 0-24

Emailben 0-24 rendeles@vakumtasak.hu

Telefonon H-Cs 8:00-16:00 +3630 8857535



SET BM 32°F 72°F
BASE PRODUCT 60°F
DISTILLATION 69°F
GIRO 0 -0.01 BAR

Start
Stop



A konyha a Te laborod

emeld tudós szintre a gasztronómiai skilljeidet



A molekuláris konyha, avagy az ételkészítés biokémiai és fizikai-kémiai alapelvek szerint a legmodernebb kulináris trendek közé tartozik.

A gasztro-irányzat elsődleges céljai, hogy:

- feltárjuk a konyhai műveletek fizikai-kémiai aspektusait,
- tökéletességig csiszoljuk a konyhai gyakorlatokat,
- új eszközöket, módszereket, alapanyagokat, technológiákat próbálunk ki,
- ne féljünk újragondolni a klasszikus recepteket,
- felfedezni a konyhai művészet minden momentumát.

Szerezd be laborodba a legjobb műszereket és alkoss maradandó élményt!



Energiamegtakarítás, pazarlás csökkentése, tartósítás - A jó konyha szentháromsága

A modern konyhaművészet a fenséges aromák és a fantasztikus ízek mellett a fenntarthatóságra is hatalmas hangsúlyt fektet. Meg kell tisztelni az alapanyagot azzal, hogy a lehető legtakarékosabb módon a lehető legtöbb része felhasználásra kerüljön - mi is hasonló elven működünk.

Éppen ezért a már fent említett szentháromság jegyében minőségi vákuumcsomagoló berendezésekkel és vákuumtasakkal szeretnénk minden háztartást a következő szintre

Fejleszd gasztro-birodalmadat, használj vákuumtechnológiát!

Miért éri meg a vákuumtechnológia professzionális éttermi környezetben?

Ha éttermedben még nem alkalmaztok vákuumtechnológiát, akkor itt az ideje, hogy eljätssz a gondolatlat - természetesen csak akkor, ha nem akarsz lemaradni a konkurenciától.

Az éttermek világában egyre inkább elterjedt a vákuumtechnológia, és ennek oka egészen egyszerű: a vákuumtasakok segítségével az ételek íze, állaga és tartóssága is javulhat. Az ételek így hosszabb ideig frissek maradnak, és a fűszerek, ízesítők jobban összeolvadnak, harmonizálhatnak az alapanyagokkal.

Az előkészítési folyamatok nagyban felgyorsulhatnak, így a konyhai pörgés hatékonyabbá válhat.

Fejlessz, fejlődj, szerezz több vendéget!



VESZÉLYBEN A NYÁR?

VIHARFELHŐKET LÁTNAK A SZALLAS.HU SZAKÉRTŐI

Bár biztatóak a külföldi vendégek magyarországi vendégéjszakáiról szóló hírek, árnyalja a képet a hazai vendégek belföldi utazásainak csökkenése. A Szallas.hu adatai szerint ugyan látszódik az utazási kedv, de a visszaesés is. Különösen azok a régiók és szállásadók aggódhatnak leginkább, ahol nincs bejáratott külföldi vendégforgalom. A Szallas.hu legfrissebb felmérésének eredménye összecseng a foglalási trendekkel: a magyarok számára idén felértékelődött az ár szerepe, az olcsóbb szálláshelyeket és ajánlatokat keresik.

Öt lezárt hónap eredményeit összesítve a magyarok belföldi foglalásainak száma 11 százalékkal csökkent a Szallas.hu adatai szerint tavalyhoz képest, éppúgy mint a vendégéjszakák száma is. Mindezek ellenére a foglalásokból származó bruttó szobaár bevétel 8 százalékkal nőtt. Az elmúlt 5 hónap átlaga alapján egy főnek egy éjszaka 12 500 forintba került. „A hosszú hétvégék előfoglalásai biztatóan indultak, azonban a korábban elinduló keresleti görbe az időponthoz közeledve már laposabb volt az előző évinél, a leutazások eredményeit összesítve pedig csökkenést tapasztalunk tavalyhoz képest” – mondta Szabó Tamás, a Szallas.hu Magyarországért és Horvátországért felelős igazgatója. A hosszú hétvégék közül a legnagyobb visszaesést a húsvét hozta, végül 18 százalékkal kevesebb foglalást és 17 százalékkal kevesebb vendégéjszakát rögzítettek 2022-höz viszonyítva.

Borúra derű: alacsonyabb árak hozhatnak élénkület

Kettős arcú az idei nyár is. A pandémia idején arról szóltak a várakozások, hogy 2022-re helyreállhat a belföldi turizmus és 2023 nyarára már a beutazások mértéke is fellendülhet, megérkeznek a külföldi turisták is, így növekedésnek indulhat a hazai turizmus. A Szallas Group és a Nielsen IQ 2022-ben készített felmérésében még optimista

hozzaállás jellemezte a magyar utazóközönseget: akkor a válaszadók 58 százaléka belföldi utazása mellett külföldi kikapcsolódást is tervezett.

Mivel jelenleg a Szallas.hu 16 százalékos csökkenést lát a nyári időszakra tavalyhoz képest, idén május utolsó napjaiban nem reprezentatív online felmérést végzett, melyben a nyári kereslet visszaesésének okát keresték. Bár a 970 válaszadó zöme (85%) tervez nyaralást, minden második még nem foglalta le szállását. A kutatásban résztvevők 58 százaléka csak belföldi üdülést fontolgat, 32 százaléka pedig a belföldi mellett még külföldi úti célban is gondolkodik. A csökkenő keresletet kézenfekvő lehet az áremelkedéssel magyarázni. Ugyanakkor a felmérés szerint csupán 15 százalék azoknak az aránya, akik idén nem tudnak pénzt fordítani az utazásra.

Mindezekből jól látszik, hogy ugyan van utazási kedv az idei nyárra, sokan kivárnak még a foglalással. „A hazai szállásadóknak most az a feladata, hogy ezeket a magyar vendégeket bevonzzák, ajánlataikat mielőbb versenyképessé tegyék belföldön és vonzóbbak legyenek a magyarok számára, mint egy külföldi utazás – mondta Szabó Tamás. – Ehhez idén egyértelműen az alacsonyabb árakra, szezonközi akciós ajánlatokra van szükség.”

A Szallas.hu felmérése szerint a belföldi utazók elsősorban az akciós árakat, a csomagajánlatokat, az előleg fizetése nélküli foglalást és a SZÉP-kártyás fizetési lehetőséget keresik. „A felmérés eredményeivel összecsengenek az adataink – tette hozzá az igazgató. – A Szallas.hu-nál 2023. január óta két belföldi és két horvát akciós előfoglalási, illetve június elején egy nyári leárazás kampány is futott. Azok a szállásadók tudtak eddig idén növekedést mutatni, akik részt vettek az idei kedvezményes előfoglalási kampányainkban, hiszen a kedvező árú



ajánlatok közül döntenek a vendégek”.

Az előzőeket erősíti, hogy a Szallas.hu foglalási adatai szerint a hotelek esetében nagyobb mértékű a foglalási számok visszaesése, mint a nem-hotel típusú szálláshelyeknél (pl. apartman, panzió, vendégház stb.). „Egy főnek egy éjszaka átlagosan 18 százalékkal drágult, de értelemszerűen ehhez az átlaghoz jóval magasabb és alacsonyabb változás is hozzájárult, ha a szállástípusokat vagy akár a településeket is külön-külön vizsgáljuk – magyarázta Szabó Tamás. – A hotelek esetében ez magasabb, átlagosan 22 százalék, hiszen az ő áraikat nagyobb mértékben befolyásolják az üzemelési költségek emelkedése mellett a szolgáltatások árai, a munkaerő bérköltsége és az élelmiszerárak is.”

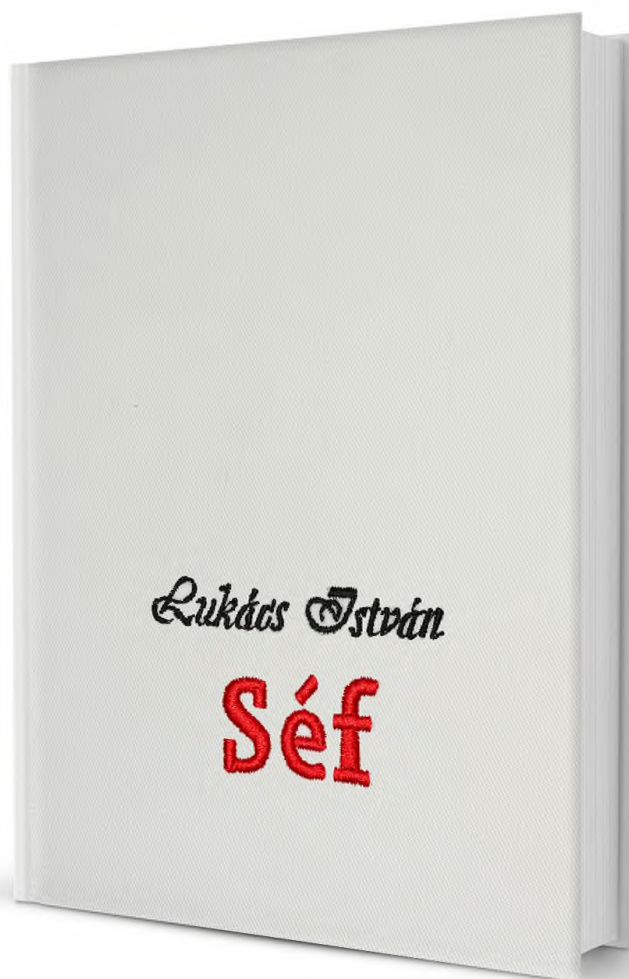
Így hat a gazdaságra a visszaesés. Míg a hotelek esetében 21 százalék a visszaesés foglalási darabszámban a nyárra vonatkozóan tavalyhoz képest, a nem hotel típusú szálláshelyek esetében 8 százalék a csökkenés. A Szallas.hu szakértői szerint nem lélegezhet fel a belföldi turizmus pusztán a non-hotel szektor kisebb léptékű visszaesése miatt. A turizmusban kiemelkedő az egymásrautaltság, a multiplikátor hatás, ami leggyegeterűbben azt jelenti, hogy a turista által elköltött pénz hányszor kering az ország gaz-

daságában. Ha például egy hotel vendégköre vagy akár egy település nagy szállodáinak vendégköre csökken, az hatással van a térség gyógyfürdőjének, vendéglátó egységeinek és turisztikai attrakcióinak forgalmára is. Ha pedig csökken a költség a helyi éttermekben, az éttermek tulajdonosai is kevesebbet költenek mind az üzemeléshez szükséges beszerzésre, mind a saját privát vásárlásaikra. Így a vendégéjszakák számának csökkenése jelentős bevételkiesést okoz a magyar turizmusnak és a gazdaságnak egyaránt.

A Szallas.hu felmérésében résztvevők elsődlegesen az online szállásközvetítő platformokon keresik az ajánlatokat. „Ennek egyik oka lehet, hogy az így elérhető kínálatban a szállástípusok mellett az árak tekintetében is széles a portfólió. Jelen környezetben, ahol az áralapú keresés felértékelődött, az online szállásközvetítő platformok megkönnyítik a felhasználók utazástervezését és szálláskeresését is egyaránt” – mondta az igazgató. A szakember azt is hozzátette, hogy a felhasználói visszajelzések alapján a magyar nyelvű, minden nap hívható ügyfélszolgálat és a foglalások mellé járó ajándék belföldi programkuponok is ösztönzik a szálláskeresőket a platform használatára.

Szallas.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!

KÉT NAP LETT AZ ÉGEN

A gasztronómia az a világ, ahol hatalmas barátságok születhetnek, de emellett állandó ellenségek is fellelhetők. Sokszor ezek között a táborok között van is átjárás. Olyannyira, hogy az, aki ma a barátod, az nem biztos, hogy holnap is az marad. Ezt valószínűleg mindenki átérezhette már, és valószínűsíthetően még át is fogja, aki ebben az iparágban

érintett, sajnós.

Az, hogy vannak személyes érdekek, vagy önálló ambíciók, még sosem volt baj, hiszen ez viszi előre a világot, azonban az egyoldalúság legtöbbször megakasztja a fejlődést, valamint a piaci viszonyok között egy idő elteltével versenyhátrányt is okoz, hiszen nincs korszaknak megfelelő megújulás.



Nem olyan régen jelent meg egy cikk a Mandinerben Gianni Annoni neve alatt, melyből kiolvasható, hogy „a tál körül sem a barátságról szól a dolog”. Repedezik bizony az a platform is, de miért is ne tenné, hiszen kijelenthető: biztosan nem a valós működés a mozgatórugója.

Az értők számára az egyoldalúság nagyon is jól olvasható a gasztronómia működésének sorai között. Elég, ha belegondolunk, hogy a pandémia időszakában némelyek milyen módszerrel jutottak azonnali és feltétel nélküli támogatásokhoz, míg mások a mai napig küzdenek. Ez persze csak egy kiragadott példa, mely iskolapéldája az elmúlt években tapasztalható egyoldalúságnak. Elfogultsággal, egyoldalúsággal egyéb-

ként akkor is találkozhatunk, amikor egyik, vagy másik szakmai szervezetet vizsgáljuk, hiszen ezeknél sem működik az egyenlőség elve. Míg az egyik szinte érdemtelenül dúskál a javakban, több olyan is van, amely -annak ellenére, hogy nem foglalkozik politikával, pusztán- CSAK a szakmára kíván hatást gyakorolni, mégis teljesen más lehetőségekkel szembesül, mint azok, akik közelebb vannak a hatalomhoz.

Eddig a tények, melyek megcáfolhatatlanul rámutatnak, hogy a folyamatoknak eddig a befolyás és a pénz volt a mozgatórugója.

A témaválasztásomat segítette, hogy épp a napokban tartott a magyar Miniszterelnök nem mindennapi beszédet



Tusványoson, ahol mondataival a világ működését vázolta fel. Ez nagyban hasonlít a mi gasztronómiában felismerhető folyamatainkra, hiszen itt nálunk is van egy „világuralomra törő birodalom” és van egy másik szép csendben a felszínre törő, melyet szinte senki nem szeretne látni, mégis a tények azt mutatják, hogy az erőszakkal gondolkodó meggyengült, a feltörekvő pedig a sikereinek köszönhetően egyre magasabbra tör. Épp ahogy Amerika és Kína teszi ezt, úgy nálunk is megvannak az erőviszonyok.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

A Miniszterelnök úr ezt úgy fogalmazta meg – persze nem rólunk beszélve – , hogy „Két nap lett az égen”. Ezt érti, aki érti.

Ha lenne két nap az égen, annak bizony számos előnye is lehetne. Persze csak, ha egymás mellé és nem egymás elé kerülnek. Ugyanis, ha egymás elől vennék el a területet, akkor egyikük fénye csak az előtte álló hátát sütné.

Ez a kiváló példa, Amerika és Kína behelyettesítésével nagyon szépen megfogalmazza mindazt, amit mi

az elmúlt években kiálltunk. Mi sem engedünk a hegemoniának, az öntömjénezésnek és az erőszakkal operálásnak, viszont tettünk, alkottunk és sokat dolgoztunk, mégpedig azért, hogy a szakmai befolyásunkat növelni tudjuk.

Jól mondta Miniszterelnök Úr! Szerintem is mára „két nap lett az égen”, de ezt mindenki döntse el maga...

Asztalos István
Étrend Magyar Konyhafőnökök
Egyesülete, Elnök



SZÍNESÍTSE GASZTRONÓMIAI KÍNÁLATÁT PRÉMIUM MAGYAR VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEKKEL!

SZARVASGERINC



SZARVAS GULYÁSHÚS



SZARVAS COMB



SZARVAS
HAMBURGERHÚS



SZARVAS
HAMBURGERHÚS



A vadhús gazdaságos és fenntartható alternatívája lehet a marha- és egyéb vörös húsoknak. A kizárólag hazai erdőkből származó, beltartalmilag értékes és ízvilágban egyedülálló vadhúsokkal a Fiwi-Hút Kft. tatai vadfeldolgozó üzeme, már több, mint 25 éve van jelen a hazai és nyugat-európai piacon. A vadfeldolgozónk IFS Food és HACCP akkreditált, míg portfóliónkat többszörösen díjazott szarvas, vaddisznó és őz vadhús termékek alkotják. Legyen Ön is a partnerünk, dolgozzunk együtt a hazai vadgasztronómia sikereiért!

Kapcsolat:
info@fiwi.hu
www.vadkonyha.hu

VADAS GRILLÉTELEK A NYÁRI GASZTRO KÍNÁLATBAN

A nyári időszak beköszöntével számos vendéget vonzanak a grillételek. Egyik legizgalmasabb lehetőség a hagyományos grillételeken túl a vadhús grillezése lehet.

A vadhús különleges ízvilága és minősége tökéletes alapanyaggá teszi ehhez. Néhány gondolatban összeszedtük, hogy mit érdemes átgondolni vadhús grillezés és pácolás kapcsán.

Az ízek vadul szárnyalnak

A vadak életmódja, amely során természetes táplálékot fogyasztanak, átjelenik az ízekben. A vadhús jellemzően soványabb és intenzívebb ízű, mint az ipari környezetben tenyésztett húsok. A szabadon élő vadak étrendje, amely gyakran magában foglalja a természetes növényeket, fűvet és gyógynövényeket, gazdagabbá teszi a húst olyan ízanyagokkal, mint például az ásványi anyagok és a telítetlen zsírsavak. Éppen

ezért érdemes a vadhúsok fűszerezésekor és pácolásakor a fűszerekkel finoman bántani.

Miért pácoljunk vadhúsokat mégis a grillezés előtt?

A húsok állaga és íze is befolyásolható sütés előtti pácolással. Ez persze nem kötelező – sőt, van, amikor egyenesen vétek, különösen, ha olyan intenzív fűszereket használunk, melyek elveszik az adott húsféleség eredeti karakterét.

Pácolás tekintetében nem kell feltétlenül „nagy dolgokra” gondolni, csupán néhány egyszerű alapszabály betartása elegendő ahhoz, hogy omlós, puha, szaftos és ízletes maradjon a hús:

A pácok többsége három összetevőből áll: az egyik a savas, a másik a zsíros, a harmadik pedig az ízt adó komponens. A savas hozzávaló egyebek mellett lehet ecet, bor





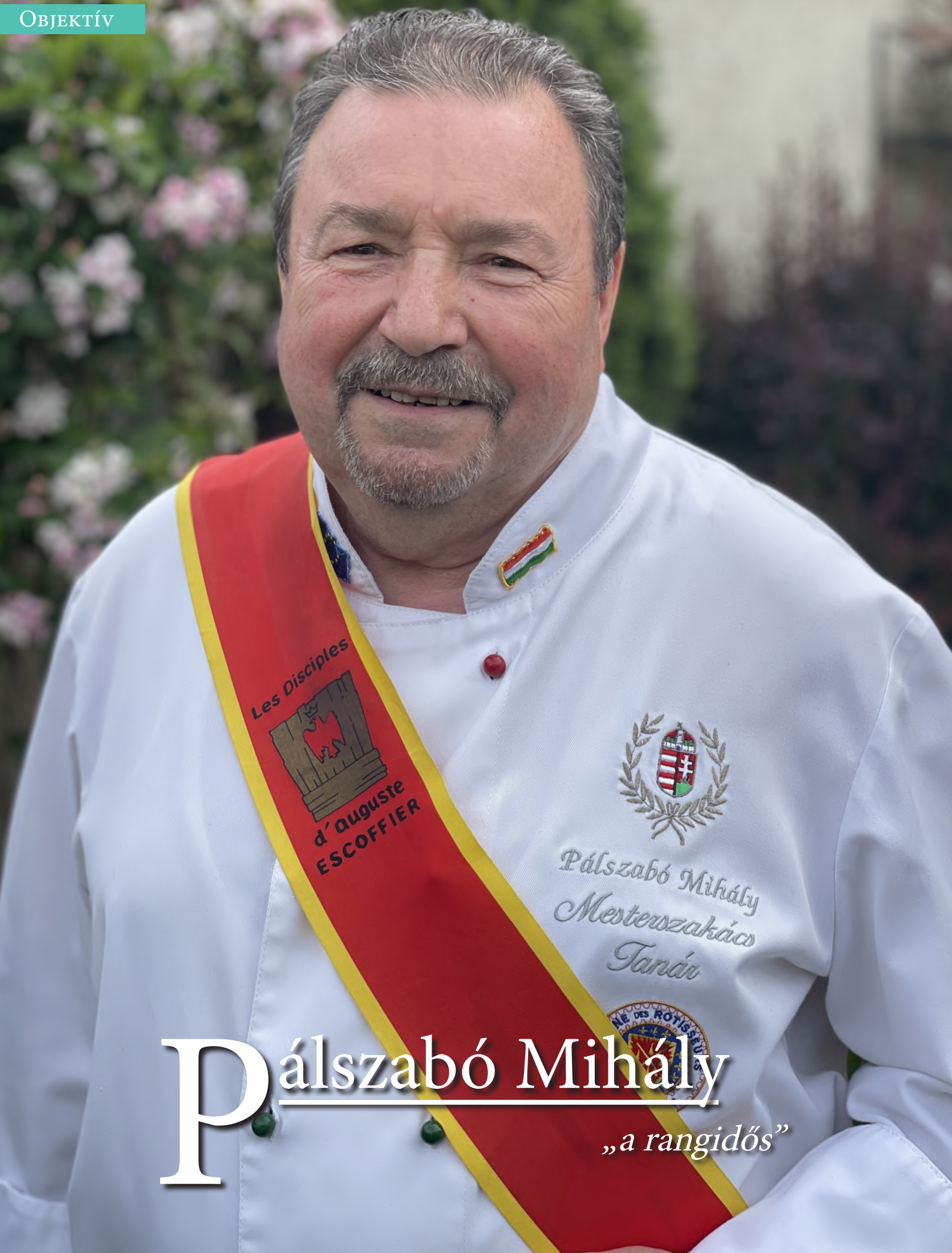
vagy valamilyen citrusféle, sőt paradicsom is. Használhatunk továbbá tejterméket, mondjuk joghurtot is, a cél ugyanaz: a rostokba behatolva megpuhítani a húst. A zsíros komponens valamilyen olaj. Ez segít abban, hogy a hús megőrizze nedvességtartalmát sütés közben. A markánsabb ízű olíva, valamint a szezám-, tökmag-, dió-, szőlőmag- és mogyoróolaj egyedi ízt kölcsönözhet a szaftos steak-jellegű húsoknak. Ha semlegesebb olajat választunk, akkor a repce- vagy a könnyedebb ízvilágú napraforgóolaj lehet a megoldás. Az ízekért a fűszerezés felel. Ehhez használhatunk akár friss vagy szárított fűszereket, hagymát és fokhagymát. Ha valami extrább ízre vágyunk, próbáljuk ki a gyömbért, a mézet vagy a szójaszószt. Persze a mustárral sem nyúlhatunk mellé, főleg, ha csípősebb fajtákat választunk és azokat egy kevés mézzel keverjük.

Meddig érdemes pácolni?

A nagyvad nemesebb részeinél (például a vesepecsenyénél is) a javasolt pácolási idő 2-5 óra, a vastagabb, rostosabb részek azonban pihenhettek a pácban akár 12 maximum 24 órát is. A puhább részeket és a fiatal nagyvad húsát legfeljebb 2-4 órán át érdemes pácban „érelni”.

Milyen vadhúsok mennek jól a grillrácsra? Kollégáink kedvenc nyári slágertermékével indítanánk: a vaddisznó grill tarjával, ezzel nem lehet mellé löni.. Emellett a szarvas comb, gerinc és természetesen akár a bélszín is tökéletes alapanyag lehet. A manapság a gasztronómiában megjelenő streetfood „őrületre” pedig a szarvas hamburger húsogácsa jelenthet egy igazán elegáns megoldást.

A cikket a Fiwi-Hűt Kft. gasztronómiai tanácsadója írta.



Pálszabó Mihály

„a rangidős”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék nektek bemutatni, aki az elmúlt évtizedekben megszámlálhatatlan, közöttük számos, ma aktív séfet bocsátott útjára, mindeközben pedig végig megmaradt embernek. Ő nem más, mint Pálszabó Mihály, akinek nevéhez többek között a szolnoki Pelikán kupa is kötődik. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Pálszabó Mihály

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1955-ben Besenyszögön születtem. Munkáscsaládból származom, innen ered a szorgalmam és kitartásom. Csalási állapotom, nős, feleségem Edit, akivel közel negyven éve kötöttük össze az életünket, három gyermekünk van, Réka, Gergő, Alina. Három unokám van, családom segített a pályámon, kitartott mellettem, ami a vendéglátásban nagyon fontos, hiszen a mindennapos munka, sok terhet rótt rám, így hálás vagyok, hogy a háttérben segítettek, számos esetben együtt dolgoztunk. Külföldi útjaim során, sokszor egyedül kellett mindkét területen helyt állnia feleségemnek.

■ HONNAN A SZAKMA IRÁNTI VONZÓDÁSOD?

Az egészet a nagymamámra tudnám visszavezetni. Ő nagyon jól főzött, de sokat betegeskedett, így megtanított engem mindenre, ami akkoriban az élethez, és persze a főzéshez szükséges volt. Elsajátítottam az

alapanyagok ismeretét, a főzési metódusokat, de megtanultam az alapokat is, be tudtam például a sparheltet gyújtani. Ezeknek aztán később lett szerepük, mert akkoriban nem úgy vették fel a diákokat, mint ma, hanem nekünk az iskola előtti időben már amolyan „próbatanulónak” fel kellett mennünk és akkoriban úgymond „konyhalegényként” kellett dolgoznunk. Bemutatták a pincehelyiséget és ott fát kellett vágnunk, szenet hordani és odafönt a nagy tűzhelyeket kitakarítani, majd a szerviz időre felfűteni. De betettek minket a mosogatóba, hogy tudjuk tisztelni azok munkáját is, akik ott tevékenykedtek. Majd az előkészítőbe kerültünk. A halelőkészítőben naponta a nyakamba zuhant 50 kiló ponty és ugyanennyi hekk, a megtisztítás szint idejét napról-napra megdöntöttem.

■ TANULÓKÉNT MERRE TÖLTÖTTED A GYAKORLATI IDŐDET?

A szolnoki utasellátónál, ismertebb nevén „a Restiben” kezdtem meg a munkámat. Akkoriban úgy volt a rendszer, hogy a vállalat vett föl és csak azután kerülhettünk az iskolába. Az iskolám pedig a szolnoki Kerónak az elődje volt.

■ A VERSENYZÉS MIKOR KEZDTE?

1971. őszén a Budapesti Vadászati kiállításon indultunk Kaltenecker Józseffel, akivel ezüstérmet szereztünk a borjúgerincünkért.

Akkoriban még voltak instruktorok. Konkrétan Mészáros Józsi bácsira emlékszem, aki kiválasztott másodéves koromban a Keleti pályaudvaron található első osztályú étterembe, ahol akkoriban a delegációkat fogadták, illetve a Parlamenti ellátást is onnan hordták. A Séfet Boros Ferencnek hívták, aki 54 évesen a Séfszékről lefordulva hunyt el.

■ KÜLFÖLDRE MIKOR KERÜLTÉL ELŐSZÖR?

Harmadéves koromban az országos Utasellátó versenyén álltam dobogóra, ahol az első három helyezettnek a jutalma az volt, hogy az Utasellátó vállalat kelet-németekkel való együttműködése keretében, egy autópálya mellé épült óriási, 600 fő egyidejű befogadására alkalmas szálloda magyar éttermébe kerültünk. Két évet dolgoztam kint, majd hazajöttem a technikum miatt. Előbb érettségiztem, úgy kerülhettem a főiskolára, ahol felvételi után elkezdtem a tanulmányaimat. Melyet munka mellett végeztem el.

■ AZ IGAZI SZAKMAI SIKERSZTORI CSAK EZUTÁN KEZDŐDÖTT?

Előbb megnyertem az Utasellátó felnőtt versenyét, megkaptam a szakma Ifjú mestere címet, majd érettségiztem. 1976 őszétől a Halászcsernye konyhafőnöke lettem. Öt év után megnyitottuk



Képünkön: Pálszabó Mihály


az ország keleti felének legnagyobb éttermét a Szolnok éttermet a vasútállomással szemben. Ennek üzletvezető helyettese lettem, de közben a főiskolára is jártam. Hozzám tartozott a termelés, de valójában a konyhafőnöki feladatokat láttam el. Közben az üzletvezetői végzettséget is megszereztem, mely akkoriban érettségéhez és kétéves gyakorlathoz volt kötve.

Innen a kunmadarasi Arany fácán étterembe kerültem, amit három évig vezettem. Itt például olyan rendezvényeket valósítottunk meg, amin Viktor Kulikov, marsall, a Varsói Szerződés egyesített

haderejének főparancsnoka is részt vett. Sok rendezvényünkön számtalan híresség részt vett, mégis az akkor gebines korszak hátulütőjeként három év után engem is kikezdték.

Így ennek is vége lett és visszajöttem a szolnoki Áfész gyermekétkeztetéséhez, ahol az volt a dolgom, hogy kidolgozzam a közétkeztetést, vagy ha úgy tetszik az akkor korszerűnek tartott alapanyagokból az egészséges táplálkozás receptúráit. Ráadásul ekkortájt vezették be az iskolatej programot. Mi pedig rövid időn belül hét-száz főre főztünk.

Aztán 1984-ben az akkori vezetés úgy döntött, hogy „Pálszabó Úr, maga ettől nehezebb feladatot kap” megkértek lépjek tovább és a szolnoki Helyőrségi Művelődési Központ Tiszti Club éttermét vegyem át, ami akkoriban HEMO névre hallgatott és a megye legnagyobb étterme volt, mégis gazdálkodási problémákkal küzdött. Üzletvezetőként 85 ember tartozott hozzám és nagyon komoly hiány volt az étteremben, tehát dolgom volt a hely és a kollégák rendbetétele is, ami végül egy év alatt sikerült.



„...A JELENTKEZŐKNEK MINDIG EL-MONDTAM, HOGY AZ ÉTELEKET MEG KELL FŐZNI, VALAMINT A PALACSHINTÁT MAJD NEKI KELL MEGSÜTNI, NEM PEDIG MEGENNI...”

■ A VERSENYZÉS EKKORIBAN IS RÉSZE VOLT AZ ÉLETEDNEK?

Igen, ezekben az években is rendszeresen részt vettem, illetve szerveztem versenyeket, megemlénteném, hogy több tanítványomat készítettem fel versenyekre, akik sikereket értek el.

Ha jól tudom a hidegkonyha bevezetéséhez is közöd volt.

Igen a 80-as években a Megyei szövetkezetek szövetségén keresztül vezettük be a hidegkonyhát az üzletekbe, valamint a térségi szinten Jászberényben, Törökszentmiklóson, Karcagon,

Tiszafüreden. A járási központokban hidegkonyhai-, cukrászati- és ahol mód és lehetőség volt ott pincér terítési verseny is rendeztünk. Ezek vándorversenyek voltak. Szeretném megemlíteni Csaba László urat, aki aktívan részt vett a szervezésekben, ezzel segítve munkámat.

A fiatalokat nagyon szerettem felkészíteni, mindig volt olyan, akit magam mellé vettem és igyekeztem egyengetni a felkészülését előbb a megyén belül maradván, majd a megyéből kilépve. Kecskeméttel, Békéscsabával, Gyulával, Debrecennel, illetve Miskolccal és Salgótarjánnal is nagyon jó kapcsolat alakult ki, ami annak volt köszönhető, hogy az 1984-ben induló mesterképzésre 85 induló közül a húsz mester közé kerültem egy csapatban, a teljesség igénye nélkül olyanok közé, mint Mátyás Rudolf, Kalla Kálmán, Kutasi András. Ez a kapcsolat egyébként a későbbi pályámat is végig kísérte.



■ ITT MEGINT CSAK A VERSENYEZÉS KEZDŐDÖTT?

Igen. A sikeres mesterképzés után országos versenyeken indultam. Például a Hyatt kupán ezüstérmet nyertem, majd a Szövetkezeti szakácsválogatott vezetőjévé választottak a Kongresszusi központban. Illetve a 1987-es gasztronómiai kiállításról 154 szakács közül két aranyéremmel, egy ezüstéremmel és egy különdíjjal tértem haza. Ekkor Unger Károly felajánlotta a bécsi Mátyás pince üzletvezetését, konyhafőnöki állását.

1990-ben bekerültem a magyar válogatott segítői közé, ennek vezetője Lukács István séf úr volt, tagjai: Novák Ferenc, Facsar Sándor, Varga Sándor, Mátyás Rudolf volt. De mivel a nevezők közül, sajnálatos módon egy betegségből fakadóan nem tudott részt venni, így a válogatott csapat tartalékjaként szerepeltem Luxemburgban. Az elért eredménynek köszönhetően a szakács világszövetség osztrák elnöke javaslatára a magyar csapatot felvették a Chaine des Rotisseurs lovagrendbe. Az ünnepélyes lovaggá ütés a Tudományos Akadémia dísztermében zajlott. Ez, ha jól emlékszem 1990. november 19-én történt.

A rendszerváltás előszeleként vállalkozásba kellett átmennem, így 1988- decemberétől a szolnoki belváros legnagyobb éttermét a Múzeum éttermet vezettem.

■ MILYEN VOLT EZT A SOK VÁLTÁST MEGÉLNEDEZ?

A szolnoki Halászcsárdába valamiért mindig vágytam vissza, de mindig fentről azt mondták, hogy: „Pálszabó úr, magának ezt, vagy azt az üzletet kell rendbe tenni”, széllel szemben pedig már akkoriban sem lehetett... Így ez váratott magára. Sok munkával, alázattal, türelemmel kellett a napi munkáimat elvégezni, szívesen tettem, ehhez kellett a biztos, nyugodt családi háttér, ami szerencsére nekem megadatott. Így a kihívásokat, nem problémaként éltem meg, hanem feladatként. Sikerélményekben gazdag pályám volt.

■ MIKOR KEZDŐDÖTT A VÁLLALKOZÓI ÉRA AZ ÉLETEDBEN?

A rendszerváltás körül, mikor kivettem a város leghagyományosabb éttermét a szolnoki Halászcsárdát. De mivel akkoriban a Tsz-ek és szövetkezetek tönkre mentek, a halastavak eladásra kerültek, így az alapanyagellátás nem volt megoldható, ezért több, mint harminc millió forintot ráköltve söröző étteremként működtettem tovább.

Kimentem Grazba és a Gösser sörgyárral kötöttem szerződést, így a Duna vonalától keletre az első Gösser söröző az én vezetésemmel nyitható ki. 1990-98 között üzemeltettem ezt az éttermet, melyre védnöki táblát is kaptunk.





■ KÖNNYŰ VOLT SZAKÁCSKÉNT VÁLLALKOZÓVÁ VÁLNI?

A legnehezebb időszak akkor volt, amikor Németországból hazajöttem, megnyertem az országos versenyt és konyhafőnök lettem. Huszonhárom éves voltam, míg a kollégák negyven, ötven, hatvanévesek, és az akkori időkben is épp úgy probléma volt a munkafegyelem, mint mondjuk ma, ezt pedig ki kellett iktatnom. Először is el kellett magamat fogadtatni.

Korán lettem üzletvezető is, ott pedig a receptúrák változatossága volt a kihívás. Minden nap „A” és „B” menü, valamint a heti, havi ajánlatok kitalálása az akkori időkben nem kis feladat volt. Mindehhez a gazdálkodás okán a pontos kalkulálásra is szükség volt.

■ A PELIKÁN KUPA ELINDULÁSÁBAN IS SZEREPED VOLT.

Jász- Nagykun Szolnok megye a verseny megrendezéséről volt híres már a rendszerváltás előtt is. Az ország legnagyobb vidéki versenyét 1975-ben rendezték, amikor Szolnok 900 éves évfordulóját ünnepelte, rengeteg épülettel lett gazdagabb a város, valamint a Pelikán szálló is akkortájt nyílt, akkor az MNGSZ és a Jász-Nagykun vendéglátó vállalt közös szervezésében indították el a Jász-Nagykun farsangot, ahol az ország minden megyéjéből és a fővárosi szállodákból is indultak csapatok. Így volt lehetőségem többek között Varga Sándorral, Novák Ferencsel, Pár Gyulával és Nemeskövi Dénessel együtt versenyezhettem.

Aztán a rendszerváltástól finanszíroztam a versenyt, melyet a kollégák segítségével 1999-ig rendeztünk meg.

2006-ban Erdős Hanna megkeresett, hogy csináljunk újra egy versenyt, mely végül egy tiszaparti gimnáziumban valósult meg. Ezután egyre több megkeresést kaptunk, hogy folytassuk, így 2007-ben a Művelődési házban rendeztük meg a versenyt, melyet a Jász-Nagykun vármegyei Kereskedelmi- és Iparkamara is támogatott.

Közben a világszövetség felkérte az MNGSZ-t, hogy a Csehszlovákia szétválása alkalmából Pozsonyban rendezzenek egy versenyt. Ekkor alakult meg a Szlovák Szövetség. A világszövetség elnöke engem kért fel a verseny főszervezőjének. Nyolc ország nevezésével rendeztük meg az első versenyt, ahol taroltak a magyarok.

A környezetemben lévők, Törjék Attila, Zoboki Zoltán és Ignácz Zoltán, továbbá Mlinár Péter, Péntek Kálmán részt vettek azon a versenyen, amely a Cseh és a Szlovák önállósodás alkalmából rendeztek Pozsonyban.

■ MELYIK SZAKMAI SIKEREDRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Azokra a tanulóimra, akik a 70-es évek közepétől kikerültek a kezem alól. Azokra a fiatalokra, és az ő tudásukra vagyok a legbüszkébb, akik a nemzetközi porondon is, olimpiákon, Európa kupákon, világbajnokságokon is megmutatták, hogy vidékről indulva is el lehet jutni a legfelsőbb szintekre. Az pedig külön öröm, hogy az ő tanulóik vesznek ma részt különböző szakmai versenyeken is.

Az elmúlt tíz évben pedig három tanulómmal szerepelt nagy sikerrel a Szakma sztár versenyen.

■ AKKORIBAN SOKAN REJTEGETTÉK A TUDÁST, TE NEM FÉLTÉL ÁTADNI AZT?



Tanulókoromban láttam, hogy Budapest legfinomabb mézeskalácsát egy cigány származású cukrász készítette. 11 órakor behordatta velem az 50 kilós zsák lisztet, és cukrot, 10 üveg ötliteres mézet, majd bement a konyhára, zsírpapírral lefóliázta az ablakokat és elkezdte összeállítani a tésztát. Majd mikor megvolt vele, akkor behívott és elkezdtük kiszaggatni a puszedliket. Na ekkor vált számomra egyértelművé, hogy én nem titkolom el a diákjaimtól azt, amit tudok, mert ez az ember magával vitte a tudását.

■ Visszakanyarodva egy kicsit a képzés témaköréhez, milyen volt az oktatásod?

A mai modellel összehasonlítva más volt a rendszer. A munkahelyek vették fel a tanulókat, és a kiválasztás után vette csak fel az iskola. Annak idején egyetlen iskola volt a megyében, mely állandó osztállyal indította a szakács szakmát, míg a pincér és a cukrász szakma osztott osztályokkal indult.

A képzés nagyon kemény, nagyon szigorú volt. Mindenki a zöldség és halelőkészítőkben kezdte. Megismerkedett a mosogatás világával, ami megtanította nekünk, hogy tiszteljük a másik munkáját. Mindenki a kézilányok mellett kezdte, majd ahogy a rutin jött, úgy kerültünk egyre közelebb a tűzhelyhez, ahol már



Csoma József séf úr magyarázta el a főzés tudományát.

Akkoriban a tanuló nem nézte az óráját, mert munkaidő gyakorlatilag nem volt, hiszen reggel mennem kellett a tűzhelyeket begyújtani, és a munkának akkor volt vége, amikor kiment a vacsora és a Séf úr odajött, hogy: „Kisfiam most már menjél öltözni, mert mindjárt indul az utolsó buszod hazafelé”

Nagyon kemény évek voltak, de nagyon szép emlékekkel tekintek vissza azokra a csodálatos időkre.

■ AZTÁN JÖTT A REFORM...

A 60-as években terjedt el a közétkeztetés, azaz a csumi. Ezt nagyon sokan lenézték, de komoly szakértelmet igényelt, mivel a kalkulációt és a receptúrát pontosan be kellett tartani, valamint a technológiákat is igényelte a munkavégzés, ráadásul mindezt változatos étlappal lehetett csak csinálni. Ezért pedig csak levesből több százat kellett ismerni, a többiről nem is beszélve. Minimum hat héten át új és új kínálattal kellett készülnünk. Épp a változatossága és a nagy adagszám miatt ott lehetett csak megtanulni a szakmát.



■ AZ EMBERANYAG VÁLTOZOTT AZ ÉVEK ALATT A DIÁKOKRA VONATKOZÓAN?

Mind elhivatottságban, mind hozzáállásban nagyon sokat változott az emberanyag, hiszen ma már a számítógép, vagy a telefon élvez prioritást. Ezek miatt pedig a mai diákok rövid memóriával rendelkeznek, arra pedig nincs kapacitásuk, hogy elolvasva valamit értelmezzék is az olvasottakat.

Nem tartom szerencsésnek, hogy az első évben négy szakmával akarjuk őket megismertetni. Az iskola idő ugyanis annyira rövid, hogy prioritást kellene élveznie a szakma tisztességes megszerettetésének. Jó lenne, ha legalább az alapokat megtaníthatnánk, úgy, mint a mártások készítését, a húsok sütését, a főzési eljárásokat és még hosszasan sorolhatnám.

■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Csoma Józsefet tartom az első mesteremnek, Ő tette le az alaptudásomat. Majd Bene Sándor volt a második konyhafőnök, akinek az egyéb elfoglaltsága miatt megismerkedtem a konyha minden területével.

Kutasi Andrással és Mátyás Rudolfval a mesterképzésemkor összebarátkoztunk, melyet követően bejárhattam a Hyatt-be Lukács István Séf úrhoz stázsolni. De Varga Sándor is nagy hatást gyakorolt rám. Ezen felül versenyeken bővítettem még a tudásomat.

■ A NEMZETKÖZI VERSENYZÉS IS ÁTALAKULT A PÁLYÁD ALATT.

Így igaz. 1992-ben, amikor a franciák megsértődtek és kivonultak Frankfurtból az olimpiáról,

akkor rendezték meg az Európai régiók Európa kupája versenyüket. Mi pedig 1995-ben és 1997-ben is meghívást kaptunk, ugyanis a későbbi turisztikai minisztert több alkalommal is vendégül láttuk a Gösser sörözőben, ő pedig ezzel viszonzta a meghívásunkat. A hölgy teljesen le volt döbbenne a menüinktől is és attól is, hogy a vasfüggönyön túl is szerveznek magas színvonalú versenyeket.

Hatalmas öröm számunkra, hogy Magyarországról először Szolnok megye jutott el ilyen magas színvonalú versenyre.

2018-ban megkaptam a Szolnok városáért aranyérmet.

■ A CHAÎNE DES RÔTISSEURS MIKÉNT KERÜLT MAGYARORSZÁGRA?

A lyoni kapcsolatnak köszönhetően a Világszövetség elnöke is meglátogatta a versenyt és felkértek, hogy alapítsuk meg a magyar Chaîne des Rôtisseurs-t. Baráti Asztaltársaságunk elkötelezett híve az igényes gasztronómiának. Mindig mindenhol minden-

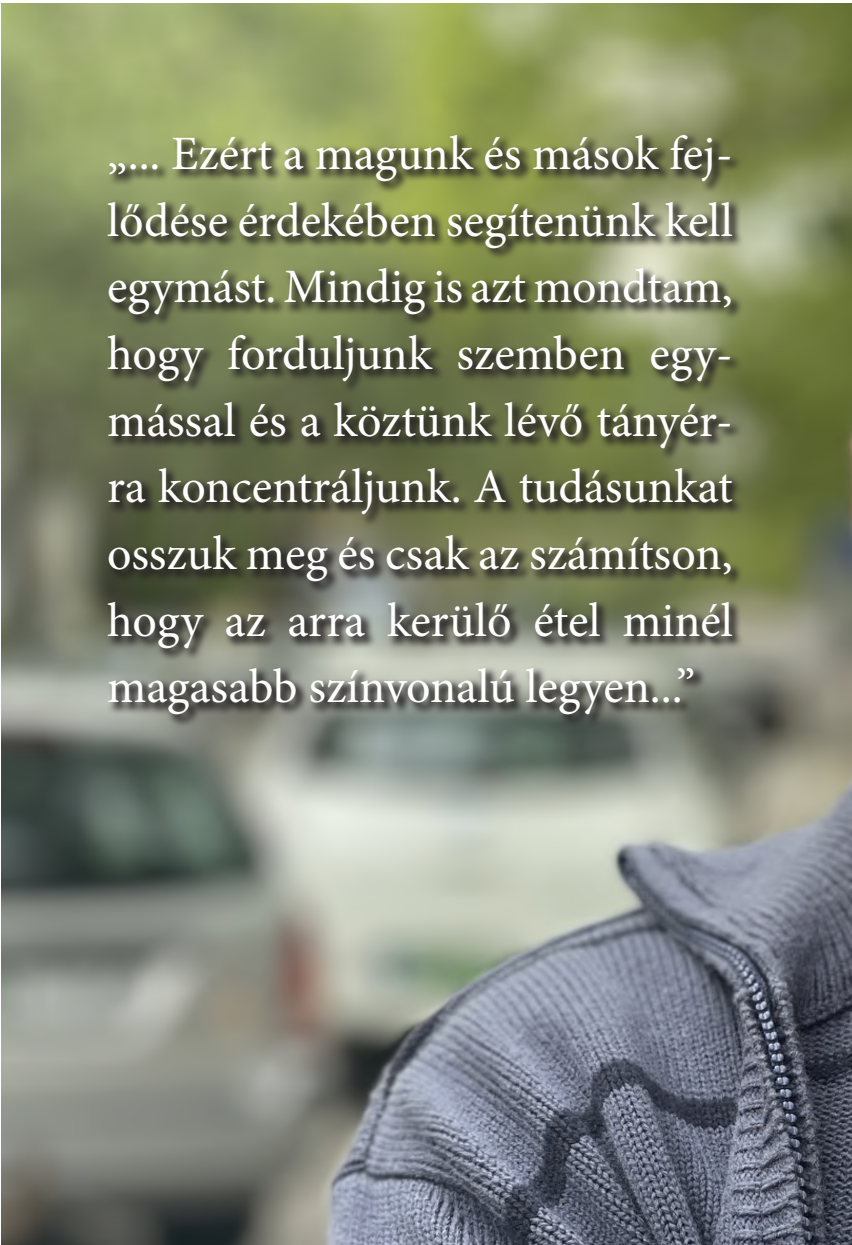
ből a legjobbakat kóstoljuk, legyen az egy hangulatos magyar csárda, egy fenséges ízeket kínáló cukrászda, egy borászat, vagy egy fine dining étterem.

Ezáltal fel tudtam állítani egy mércét, amit vagy megugrott valaki, vagy elváltunk egymástól. Így került mellém 1985-ben a teljesség igénye nélkül Törjék Attila, vagy Zoboki Zoltán, akikkel együtt kezdtük a versenyzést. Rájöttem, hogy csak úgy lehet őket ösztönözni, ha viszed őket versenyekre és ezáltal lesz nekik sikerélményük, én pedig amíg csak tudtam segítettem őket...

A magyarországi Escoffier rend2005, novemberében jött létre 13 taggal, önállóan 2015-től kezdtünk működni, több sikeres vacsoraest szervezésén vagyunk túl, melyek a magyar és francia gasztro-kulturát hivatottak bemutatni.

■ AZ AKKORI SZISZTÉMA MENNYIRE LEHET MA IS ÉLETKÉPES, VAGY MIÉRT NINCSENEK FELTÖREKVŐ DIÁKOK?

Az otthonról hozott elhivatottság hiányzik. A mi időnkben még be kellett jönni az őszi, tavaszi,



„... Ezért a magunk és mások fejlődése érdekében segítenünk kell egymást. Mindig is azt mondtam, hogy forduljunk szemben egymással és a köztünk lévő tényérre koncentráljunk. A tudásunkat osszuk meg és csak az számíton, hogy az arra kerülő étel minél magasabb színvonalú legyen...”



vagy nyári szünetben is dolgozni. Valamint vizsgáltuk azt is, hogy miért akar valaki szakács lenni. A jelentkezőknek mindig elmondtam, hogy az ételleket meg kell főzni, valamint a palacsintát majd neki kell megsütni, nem pedig megenni. Azért is igyekeztünk kiválasztani, hogy kit veszünk fel, mert, ha nincs meg az elhivatottság, vagy az alapanyagok szeretete, akkor nagyon nehéz rávezetni a gyereket a szakma szeretetére. Úgy senkit nem vettem fel, hogy valaki beajánlotta, mindig próbanapra volt hozzá szükség.

Valamint harmadikban már anyagilag is motiváltam a tanulókat, ugyanis a megfelelő hozzáállásúak a szakmunkás munkabér időarányos részét keresték. Az pedig sokszor több volt, mint mondjuk az óvodai munkás Anyuka bére. Ezért pedig a diák, de az Anyuka is odafigyelt, hogy a fia minden lehetséges alkalommal jöjjön be dolgozni.

■ BESZÉLJÜNK A MESTERKÉPZÉSÉRŐL IS, ARRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

A mesterképzés 1996-ban került át a kamarákhoz. Az első időszakban nagyon komoly feltételeket szabtak, de sajnos volt egy időszak, amikor tömeges képzés indult el és ez sajnos felhígította azt. Erre rájöttek az illetékesek is és leállították, de ez összességében nem tett jót a megítélésének.

■ AZ ALAPANYAGOK MENNYIRE BESZEREZHETŐK?

Szinte minden könnyedén beszerezhető, és hatalmas fejlődés is felismerhető, hiszen mind a szárnyasok, mind a négylábúak, mind pedig a zöldségek minősége is hatalmasat változott. Bárhol megállnak a helyüket a világban. A hazai és nemzetközi versenyek lehetőséget biztosítanak ezen termékek népszerűsítéséhez, illetve a kollégákkal való megismertetésükhöz.

■ MILYEN A SZAKÁCSOK FELKÉSZÜLTSGE?

Mindig nagyon magasra tettem a léceket magamnak is és a környezetemnek is, így én azt gondolom, hogy a magyar szakács mindenhol megállja a helyét a világban. Több korábbi tanulómtól jött az a visszajelzés, hogy most kezdik megérteni, miért volt korábban annyi olyan feladat, melyeket

bizony nem mindig végeztek örömmel.

Általánosságban azonban azt is látni, mennyi kolléga küzd magánéleti problémával, melyeket aztán droggal, vagy alkohollal próbálnak orvosolni. Azonban ez a legtöbbször nem sikerül és a függőséggel csak újabb problémát akasztanak a nyakukba. Sajnos ez is hatalmas probléma.

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLEGÁKNAK?

Talán azt, hogy szakmaszeretetet, vagy elhivatottság nélkül nem fognak tudni a szakmában maradni. Ezt a gyönyörű szakmát csak elhivatottsággal és nagyon sok időráfordítással lehet űzni, ráadásul a mi munkánk gyümölcsében nem sokáig gyönyörködik a vendég sem, hiszen azt még melegen elfogyasztja, mégis annál nagyobb örömet okoz, amikor csak üres tányérok érkeznek tőlük vissza. Az üres tányér látványánál szebb nincsen, így nekünk ez kell legyen az elismertség legfelsőbb foka.

Ezért a magunk és mások fejlődése érdekében segítenünk kell egymást. Mindig is azt mondtam, hogy forduljunk szemben egymással és a köztünk lévő tányérra koncentráljunk. A tudásunkat osszuk meg és csak az számítson, hogy az arra kerülő étel minél magasabb színvonalú legyen. Ha ezt meg tudjuk valósítani, akkor azzal a szakma is csak nyerni fog, mi pedig hasznos tagjaivá válunk egy hatalmas szakmai közösségnek.



■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A MUNKA MELLÉ?

A 90'-es évektől kezdve vadászom. De amíg éttermem volt, addig erre nem igazán volt időm. Viszont, amikor áttértem az oktatásra, sokkal gyakrabban áldozok erre időt. Egyszerűen szeretek a természetben lenni. A vadászat nem csak az állatok leölését jelenti, annak megvan a maga szépsége és követelménye. Az a vadfenntartás szabályozásáról szól, nem a gyilkolásról. Engem pedig ez igazán kikapcsol.

■ MIT ÜZENSZ A JÖVŐBE?

Az önképzést én sem hagytam ki, még ötven év után sem, így mindenki képezze magát. Valamint arra is felhívnam a figyelmet, hogy a tradicionális magyar konyhát nem lenne szabad elfelejteni, ha már itt vannak a minőségi alapanyagok. Ezeket kellene összehozni és abból újat alkotva meg kellene mutatni a világnak, hogy mit is jelent az, hogy magyar konyha. Nem hiszem, hogy a tenger gyümölcseit kellene kínálnunk az ideérkező turistáknak. Gondoljunk csak bele, hogy egy jó Újházi tyúkhúslevest, vagy egy csirkepaprikást, Gundel palacsintát, vagy Rákóczi túróst mennyire szeretnek a turisták. Éppen ezért a hazai konyhát kellene büszkén felvállalni és prezentálni számukra.

■ MI KÍVÁNSZ MAGADNAK A JÖVŐRE NÉZVE?

Jó egészséget kívánok magamnak, valamint, hogy a fiatalokat épp úgy, ahogy az elmúlt ötven évben, úgy még egy jó ideig tudjam nevelni a szakma szeretetére. Ezt értem az unokáimra nézve is, mivel én is nagymamám keze alatt cseperedtem szakáccsá.

Köszönöm a beszélgetést és kívánom, hogy maradj még nagyon sokáig a szakmában, hiszen mindig szükség van motiváló emberekre. Te pedig ilyen személy vagy. Jó egészséget kívánok.

AI



5 dolog, amit talán te sem tudsz az alumíniumdobozokról

Redőny, vezetékek, edények, fólia... no meg italos dobozok. Ez mind készülhet alumíniumból. Egy olyan alapanyagból, amit szinte nap mint a nap a kezünkbe veszünk, és mégis olyan keveset tudunk róla. Pedig nyáron még több okunk van szeretni!

Legjobb barát a hőségben

A kánikulában semmi másra nem vágyunk jobban, mint egy jéghideg üdítőre, sörre, teára. Az üzletek polcain azonban sokszor hiába keresgélünk, a behűtött italok egy szempillantás alatt elfognak. Ilyenkor a legjobb, ha aludobozos üdítőt választunk, ugyanis ez szuperül vezeti a hőt, így nagyon hamar lehül. Az a leggyorsabb, ha a mélyhűtőbe dobjuk, de ha

épp csak egy hűtőtáska áll a rendelkezésünkre, próbáljuk ki ezt a trükköt: csavarjuk a dobozt nedves papírtörülőbe, és így tegyük a jégakkuk közé.

Az a csodás nyitófül!

Ha lenne a nyárnak egyetlen konkrét hangja, az biztosan az alumíniumdoboz szisszenése lenne, ahogyan felpattintjuk a fület, és kipezseg belőle a kedvenc italunk. Bár ez a kis tartozék csak 1975 óta része a doboznak, ma már annál fontosabb! Azon túl, hogy ennek segítségével lehet kinyitni, segít megőrizni az ital frissességét és szénsavasságát, sőt! Ha átfordítjuk a fület a már nyitott száj felé, átdughatunk rajta egy szívószálat, ami így biztosan a helyén marad.



FOTÓKREDIT: KRQ



MUNKAERŐT VAGY MUNKÁT KERESSEL A VENDÉGLÁTÁSBAN?

vendeglatosmunkak.hu



*Ami összeköt
benniünket*

Cipekedés nélkül minden jobb

A strandon nincs is megnyugtatóbb látvány egy teli hűtőtáskánál. De kinek van kedve cipelni? Bár az italokat kénytelenek vagyunk magunkkal vinni, próbáljuk minimalizálni a csomagolás súlyát. Ma már rengeteg könnyű hűtőtáska kapható, ami tökéletesen kiváltja a régi, súlyos, merev falú darabokat, de szerencsére az italos dobozokon is spórolhatunk némi súlyt. Az aludobozos italok esetén a teljes tömegnek mindössze a 3%-át teszi ki a csomagolás, így biztosan ezzel járunk a legjobban. Ráadásul hazavinni, és a megfelelő hulladékgyűjtőben elhelyezni sem okoz gondot.

Dobozból bicikli? Igen!

Magyarországon több mint 1 milliárd darab alumíniumdobozt használunk el évente, aminek több mint a fele hulladéklerakóban vagy szemétegetőben végzi. Ebből a mennyiségből nemcsak nagyjából ugyanennyi új dobozt lehetne készíteni, hanem más használati tár-

gyakat is: akár több százezer új biciklivázhoz elég lenne az alapanyag. Ha ehhez akár csak annyit hozzá tudunk tenni, hogy a strandon kiürült dobozokat nem hajtjuk egyszerűen a szemetesbe, máris cselekedtünk valami hasznosat.

Ősrégi darabok

Az alumínium rendkívül értékes anyag, hiszen végtelenszer újrahasznosítható, és ha megfelelő helyre dobjuk, akkor 60 nap múlva ismét a polcon lehet egy újabb doboz formájában. Ez még azonban nem minden! A 19. század végétől újonnan előállított alumínium 75%-a még ma is használatban van, szóval az is lehet, hogy az éppen a kezében tartott doboz alapanyaga már több mint 100 éves! „Ez persze csak akkor valósulhat meg, ha az aludoboz nem a háztartási hulladék között köt ki” – mondja Vida Péter, az Every Can Counts kezdeményezés magyarországi tagjának, a Minden Doboz Visszajár projekt képviselője.

MTI/Pixabay

(Ki)Ég a művész

- Danyi Gábor írása -

Gyakori fogalom a vendéglátás területén a kiégés fogalma. A kiégés egy munkahelyi állapot. Nem számít betegségnek, mégis egy olyan tényező, amely kihat fizikai egészségünkre. Gyakran úgy gondolunk rá, mint a

Általánosan elmondható, hogy a kiégés egy fokozatosan felépülő, vagy inkább leépítő folyamat eredménye. Olyan tényezők és döntések sorozata, amelyek nem szolgálnak minket és kényszerből, vagy a megoldás hiá-

szakma velejárója és megalkuszunk vele, míg egyszer csak azon kapjuk magunkat, hogy ez a lelkiállapot, megjelenik a magánéletünkben is.

Akkor mégis hogyan ismerhető fel és mit lehet tenni a megelőzéséért?

nya miatt tehetetlenségből végezzük, amolyan megszokásból. Minél mélyebbre kerülünk a kiégés vermébe, annál jobban feladjuk motivációinkat, értékeinket és elveinket. Elzárjuk magunkat a külvilágtól és önmagunktól.

Danyi Gábor
Coach





Kiváltó okai

Stressz

A stressznek két fajtája létezik; distresszt és eustresszt. Az eustresszre, vagy pozitív stresszre jellemző a kíváncsisággal kevert izgatottság, mint amikor találkozási van a szerelmeddel.

A distressz inkább a túlélést segíti. Őseinket segítette, mikor ragadozóval kellett szembenézniük, és hirtelen el kellett dönteniük, hogy szaladjanak, vagy harcoljanak. Stresszhormonok szabadulnak fel a testben. A szervezet az energiáit a belső szervektől elvezeti a végtagokba. Ezt gyakran „üss, vagy fuss” reakcióként említik. Ez a stressz reakció lezajlik akkor is a fenyegetés vélt, nincs szükség valós vészhelyzetre. Ha a veszély elmúlik, a szervezet visz-

száll a természetes hormon egyensúlyába. ha viszont a stresszhelyzet sokáig fenn áll, a szervezet folyamatosan éber állapotban tartja a figyelmet, az emelkedett stresszhormon szint lesz a normális érték a szervezetnek. A szervezet pedig mindig állandóságra törekszik, ezért előfordul, hogy az ember akkor is aggódik, vagy idegeskedik, amikor nem volna oka rá, csak hogy megkapja a napi stresszhormon adagját.

Monotonitás

Bár a szervezet az állandóságot próbálja fenntartani, az embernek van egy olyan rá jellemző tulajdonsága, mint a fejlődni vágyás. Az ember vágyik arra, hogy megtanuljon valamit, elsajátítsa és tovább fejlessze azt. Ha nincs állandóság az életünkben, vagy a munkahelyünkön

a biztonságérzetünk alacsony lesz, bizonytalanok, összezavartakká válunk, ha viszont állandóan ugyanazt a munkafolyamatot végezzük sokáig, elmarad sikerélmény, motiválatlanok leszünk. Ez ellentmond annak a természeti tulajdonságunknak, hogy értelmet és célt adjunk életünknek. Ha kényszerből kell egy olyan munkát végeznünk, vagy olyan munkakörnyezetben dolgoznunk, amely nem tesz hozzá, vagy éppen elvesz személyes, vagy szakmai fejlődésünkből, lemondunk a saját igényeinkről. Céltalanná és fásulttá tesz bennünket. Ez különösen akkor veszélyes, ha a magánéletünkben is megjelenik az „elzárkózás” érzés.

Hogyan ismerhető fel?

- Motiválatlan és fásult vagy. Lankad az érdeklődés a munkád, kollégáid, később a szakmád iránt.
- Napi 8-10 óra után is folyton fáradtnak, kimerültnek érzed magad egész nap.
- Nincs sikerélményed a munkában, amit csinálsz. Csökken a munkahelyi teljesítményed.
- Feltör benned egyfajta bizonyítási kényszer, gyakran aggódsz, hogy elég jó szakember vagy-e, értéktelennek tartod magad a munkahelyi teljesítményed miatt.
- A bizonyítási kényszer miatt kezdesz „önfeláldozó” lenni, többet vállalsz jó-



val, mint amit kell, hogy érezd fontos része vagy az egésznek, bár ezt az „áldozatot” nem minden esetben veszik észre. Emiatt csalódsz a kollégákban, felsőbb vezetőkben.

-Elzárkózol előlük, hisz úgysem vesznek észre, kizárod őket a közös munkából.

-Kezdetben közömbös leszel, később lekezelően kezdesz viselkedni velük.

-Gyakran már előző nap ideges vagy, ha tudod, hogy másnap be kell menned a munkahelyre.

-Hamar felkapod a vizet stresszhelyzetben.

-Belső ürességet érzel, céltalannak éled meg a mindennapokat.

-Reménytelennek és magányosnak

érezd magad. Megjelennek a depresszió- szerű tünetek, mint például kedvtelenség, szomorúság, pesszimizmus, és a cinikus gondolkodás a mindennapokban.

-Megjelenik az önpusztításra való hajlam, a halál és az öngyilkosság gondolata.

Hogyan tudsz változtatni?

Amint, már említettem ezek nem egyszerre törnek az emberre, hanem ez egy folyamat. Mindennapi döntések alapján kialakult szokások. Mivel a kiégés egy mentálisan támadja az embert, később kihat a fizikai egészségére is, bizonyos egészséges szokások kialakítása segíthet a megelőzésben:

Pihentető alvás: Valami oknál fogva a vendéglátásban az alvás, alvás igénye gyengeségnek számít. „Majd alszunk a sírban. Átalszod az életed” Néha licit van arra, ki milyen keveset aludt az éjjel. Késő esti sorozatok, szociális média az ágyból, „csak még ezt a videót megnézem”. Ezek azok a szokások amelyek értékes pihenés idejéből vesznek el. Aki vendéglátással foglalkozik, nem minden esetben tud korán lefeküdni, de amikor szabad az ember kipróbálhatja a következő tanácsokat:

- Minden reggel ugyanakkor kelj
- Este felé egyre kevesebb ingerrel találkozz
- Vedd kisebbre a fényeket, minél közelebb vagy az alváshoz
- Legyen csönd és sötét a szobában



Megfelelő tápanyagok:

Hell, cigi, kávé, cigi, redbull cigi. Legtöbbször ez a menüt választják a vendéglátó szakembereknek.

Pedig fontos volna odafigyelni arra, hogy mi jut a szervezetbe, hisz az ételekben lévő vitaminok, ásványianyagok mennyisége meghatározhatják hangulatunkat, elnyújthatják a fáradtságérzetet.

Nem mindig van idő a normális étkezésre bent a munkahelyen, azonban kell találni módot, hogy a szervezetünket feltöltsük üzemanyaggal, energiával.

- reggeliző instant zabkásák
- tízórára fehérjeporok
- étrendkiegészítő tabletták
- uzsonnára gyümölcs
- többszöri kevesebb étkezés

Mozgás

Senkinek nem kell arra gondolnia, hogy most csúcsteljesítményű sportolónak kell lenni.

Itt inkább a szokáson van a hangsúly. A napi kis, de állandó torna estleg kerékpározás segít a testi-lelki állapotunkat egyensúlyban tartani, mivel sportolás során felszabadulnak olyan hormonok, amelynek termelődésére a mozgás közvetlen hatással van, mint pl. az endorfin. Az örömhormonnak is nevezett vegyület felszabadulása euforikus érzést okoz. Ráadásul a mozgás alkalmazásával megmozgatunk olyan izomcsoportokat, amelyeket monoton munka során túlterhelünk, de nem lazítjuk ki.

Természet

A természetben való időtöltés, az ingerszegény környezet segíthet elcsendesíteni a cikázó gondolataidat. Itt megadhatja magának az ember azt a luxust, hogy akár leüljön egy padra és tizenöt percig ne csináljon semmit.

Rendszer

Szükség van valamilyen strukturált rendszerességre az életben. Olyan szokásokat és elfoglaltságokat, tevékenységeket kell választanunk, amelyek segítségével előre visznek minket az életben, amelyek elősegítik, hogy összhangba kerüljünk a kívánt életünkkel.

Munkahely

- Kerüld a felesleges munkamegszakításokat
- Kérj és adj asszertív visszajelzést a munkádról
- legyenek konkrét információid, hogy jól dolgozol-e
- ha vezető vagy, legyen jövőképed
- legyen, egy hely ahol megoszthatod a problémáidat
- találd meg a belső motivációd, hogy miért csinálod

Danyi Gábor
Coach
+36205392570



XXV. SÉFBÁLI

2023. november 25.

Már lehet jelentkezni a XXV. Séfbálra!

2023-ban újra közösen rendezi meg a Hotel Benczúr és az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a XXV. Séfbált.

A Jubileumi Séfbál díszvendége:

Varga Károly, Többszörös olimpiai-, Európa-, és világbajnok, Venesz- és kétszeres Aranysapka díjas. A Magyar Köztársasági Arany Érdemkereszt birtokosa.

A vacsoráról <a házigazda szerepében> Hegedűs Csaba és meghívott Séfek gondoskodnak majd.

Időpont: 2023. november 25. szombat,
18 órától

Helyszín: HOTEL Benczúr, Budapest terem
(1068. Budapest, Benczúr utca 35.)

Részvételi díj: 19.990,-Ft/fő, amely a következő szolgáltatásokat tartalmazza:

- üdvözlő koktél, ásványvíz, üdítő, kávé, bor- és pálinkakóstoló
- bőséges svédasztalos vacsora
- zene és tánc hajnalig
- belépőjegy, amely tombolajegy is egyben - értékes nyereményekkel

A belépőjegy mellé, kedvezményes árú szoba is igényelhető 2023. november 25-re, 1 éjszakára, reggelivel.

- egy ágyas szoba: 20.000 Ft /szoba/ reggelivel / IFA nélkül
- két ágyas szoba: 23.000 Ft /szoba/ reggelivel / IFA nélkül

Belépőt igényelni: Gráf Attilától lehet e-mailben (graf.attila@hotelbenczur.hu) név, e-mail cím, telefonszám, igényelt jegyek darabszáma, és szobaigény megjelölésével. Bővebb információ: +36-30/825-9236



EGYRE TÖBBSZÖR LEHET ALGAVIRÁGZÁSRA SZÁMÍTANI A MAGYAR VIZEKEN

Egyre többször lehet algavirágzásra számítani a magyar vizeken, elsősorban a klímaváltozás miatt - áll a Balatoni Limnológiai Kutatóintézet (BLKI) pénteki közleményében.

A BLKI és a Debreceni Egyetem (DE) a magyar tavak, főként a Balaton algavirágzásáról és az algatoxinokról tartott Őszintén a Balatonról című tudományos előadóülést csütörtökön Tihanyban. Az erről készített összefoglaló szerint az algavirágzást okozhatják olyan kékalga (cianobaktérium) fajok, amelyek toxintermelésre képesek, ezáltal megbetegedéseket idézhetnek elő.

Az eddigi eredmények alapján a balatoni algatörzsek nem erős toxintermelők, ugyanakkor előfordulnak olyan fajok, amelyek az arra érzékenyeknél problémákat okozhatnak - írták.

A közlemény kiemeli, hogy a folyamatok megismerése és nyomon követése fontos, hiszen lokális algavirágzások optimális körülmények között gyorsan, szinte bármikor megjelenhetnek.

Amennyiben kritikus helyzet alakul ki, a strandok bezárásáról szóló döntést több tényező alapján hozza meg a hatóság: az alga biomassza (a-klorofill) mennyiségét, a cianobaktérium sejtszámot és a toxin-koncentrációt is figyelembe veszik. Ha látható algatömeg jelenik meg a vízben, a szakemberek javaslata szerint a fürdözést érdemes az algával kevésbé terhelt területekre korlátozni, és fürdés után mindig le kell zuhanyozni - áll a közleményben.

A tihanyi rendezvényen Vasas Gábor, a DE tanácskezelő egyetemi tanára elmondta, hogy a magyar felszíni vizek terhelése és a globális klímaváltozás miatt a vízterek élőlényközösségei átalakulóban vannak.

Ennek következményeként egyes algák, cianobaktériumok időszakosan drasztikusan elszaporodnak. A toxikus, mérgező hatású algavirágzások döntően pár olyan algafajhoz köthetők, amelyek elsősorban tengerekben, óceánokban fordulnak elő, de néhány kékalga (cianobaktérium) faj a természetes és mesterséges magyarországi vizekben is okozhat mérgező algavirágzást - közölte.

Az egész világon jellemző trend, hogy az édesvizet egyre fokozottabban érinti a jelenség - mondta az egyetemi tanár.

Hozzátette, Magyarországon a cianobaktériumok tömeges megjelenései elsősorban a nyári időszakban, helyi jelentőséggel bíró kisvizekben ismert.





LAZACOS CSICSERI TÉSZTA

A gluténmentes tészták közül az egyik kedvencem a Mimen csicseri tészta. Jó állaga, íze biztosíték arra, hogy bárki szívesen fogyassza a családból vagy vendégeim közül.

A lazacot megsóztam, frissen őrölt borssal fűszereztem és egy

evőkanál olajon először a bőrös felén, majd a másikon is 2-3 per-
cig sütöttem egy serpenyőben. Közben feltettem 2 l vizet egy fa-
zékban egy kevés sóval, mikor forni kezdett, beletettem a tésztát
és a csomagolásán lévő utasítás szerint kifőztem, majd leszűrtem.
A zöldségeket apró csíkokra vágtam, a fokhagymát felszeleteltem
és két evőkanál olajon megdinszteltem, majd kivettem a serpe-
nyőből és a visszamaradt zsiradékra tettem a leszűrt tésztát. Fel-
öntöttem a kókusztejszínnel, összeemelegítettem és már tálalhat-
tam is. A tejszínes tészta egyik felére kerültek a zöldségek, másik
részére a darabkákra szedett lazac. Színes borsot tekertem rá és az
ehető díszekkel dekoráltam.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

200 g fussili csicseri tészta,
150 g lazac filé,
2 dl kókusztejszín,
1 sárgarépa, 2 szárzeller,
1 kápia paprika, 2 duci
gerezd fokhagyma, kb 10
cm-es darab póréhagyma,
só, frissen őrölt bors,
1+2 evőkanál szőlőmagolaj
A díszítéshez borsó csíra,
ehető virágok

MTÜ: A JÚLIUSI BALATONI VENDÉGFORGALOM MEGHALADJA A KORONAVÍRUS-JÁRVÁNY ELŐTTI SZÁMOKAT

A Balatonnál a főszezonban eddig több mint 700 ezer vendég volt, nekik köszönhetően június 1. és július közepe között 2,4 millió éjszakát regisztráltak a szálláshelyek, elérve ezzel a 2019-es év forgalmának 98,6 százalékát. A júliusi forgalom már most több mint 3 százalékkal a „bezzegév” felett alakult. Jó főszezoni hajrát ígér a foglalások alakulása is, a nyár hátralévő részére további 1,3 millió éjszakát regisztráltak már a szálláshelyek - közölte a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) csütörtökön az MTI-vel.

A közlemény szerint a júliusi kánikula napjaiban tömegek kerestek enyhülést a vízpartokon, ami kedvezett a Balaton forgalmának is. „Az idei nyáron is joggal mondhatjuk, hogy a Balaton a magyarok tengerpartja, hiszen a térségben a forgalom döntő többségét, 73 százalékát honfitársaink adták.” Az országos trendeknek megfelelően nőtt a külföldi vendégéjszakák száma is. A Balaton külföldi vendégforgalma például 14 százalékkal múlta felül eddig a tavalyit.

Július közepéig a balatoni szálláshelyi bevételek csaknem 8 százalékkal haladták meg a tavaly ilyenkor mért értéket, megközelítve a 22 milliárd forintot. Ennek 11 százalékát Szép Kártyával fizették.

A tavalyi főszezonhoz képest Tihany több mint háromszor akkora szálláshelyi vendégforgalmat realizált, és Tapolca is csaknem megtriplázta vendégéjszakáinak számát. A harmadik legnagyobb forgalomnövekedést pedig az idei Európa Kulturális Fővárosa cím birtoklója, Veszprém könyvelhette el, ahol másfélszeresére nőtt a vendégforgalom az előző évhez képest.

Látványos volt a Balaton térségében az egynapos látogatók számának növekedése is. Számuk július közepéig minden vármegyéből bővülést mutatott a mobilcella adatok alapján, és 34 százalékkal emelkedett 2022 azonos időszakához képest.

A meleg felforrósította a foglalási kedvet is: a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központban július hátralévő napjaira és augusztusra már mintegy 1,3 millió vendégéjszaka-foglalás érkezett eddig a Balaton térség szálláshelyeire, 70 százaléka magyaroktól. A legtöbb foglalást Siófok, Balatonfüred, Hévíz, Zalakaros és Zamárdi szálláshelyein regisztrálták a nyár végéig - olvasható az MTÜ közleményében..

MTI/PIXABAY

VÉGÜL MÉGIS CSAK KIDERÜL, HOGY IGAZUNK VAN?

Nem olyan régen jelent meg „Magyar gasztronómia, ahogyan mi látjuk” címmel egy cikk a Mandinerben, melyet Gianni Annoni jegyzett ez egyébként egy baráti kör beszélgetésének széljegyzeteként is tekinthető.

Ha csak nagyon röviden próbálnánk összefoglalni, akkor körülbelül ez lenne: „Szükség van az oktatás és a szakképzés megerősítésére, a hagyományos magyar konyha népszerűsítésére”

Ez mind szép és jó, de ettől erősebb állítások is megtalálhatók a cikkben, úgy mint:

„Gyakorlatilag egyedülálló volt a magyar gasztronómia történetében a Bocuse d’Or 2016-os európai döntője, amelyen egy emberként állt mindenki a magyar csapat mögé. Azóta ez az egység darabokra hullott. Már a pandémia alatt is voltak arra utaló jelek, hogy egyeseknek nem célja az együtt gondolkodás. Mára olyannyira leszűkült ez a kör, hogy egypólusú lett minden döntéshozatal. A munkaerőhiány az ágazat másik rákfenéje. Jó lenne egy olyan működő fórum, amely képviselni tudja a teljes szektor érdekét, és nem néhány kolléga részeseülne

csak támogatásban.” (P. Z.)

Ezek akár az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesület szavai is lehetnének, ami tényleg évek óta dolgozik mindazért, ami a cikkben megjelenik. Meglepő volt számunkra, hogy egy lap ilyen őszinte véleménynek ad helyet, mely akár az önmaguk kritikájaként is felfogható lehet. Ugyanis az évek óta ismert „egypólusú döntéshozatalt” és a „kizárólag néhány kolléga támogatását”, valamint a „pandémia idejében történt dolgokat” nem igazán lehet félreérteni. Vajon ez a nagy felismerés most minek köszönhető? Vajon elmozdul-e a döntéshozatal végre a több pólus felé, vagy meghagyja a jelenlegi szűk látószöveget az objektivitással szemben? Egyáltalán mi válhatta ki, hogy megjelent ez a cikk? Mindez pedig mit vetíthet a jövőre?

Számos kérdés merült fel bennünk, és visszajelzések alapján erre a cikkre nagyon sokan felkapták e fejüket, így ebben a hónapban arról kérdeztük a szakértőinket, hogy:

Szerintetek miért jelent meg ez a cikk és mit jelent mindez?





Kiss Krisztián

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

Még mindig ott tartunk, hogy sok beszédnek sok az alja! Bármilyen témán lehet nyámmogni ideig, óráig. Csak a tevőlegesség hiányzik! Ugyan a mi kondérunk nem olyan mély és még hely is van mellette, csak nagyon kicsi. De büszkék vagyunk rá, mert nem a pénzt gyűjtjük benne, hanem a tudást. Így igaz, hogy szegényebben fogunk meghalni, de büszkén! Na de mindegy is. Ha ágazatunk olyan fontos lenne, mint egy akkumulátor gyár, akkor sokkal több támogatás és cselekvés érkezne. Lehet itt versenyezgetni, de a közlés semmit sem lát belőle. Egészen addig, míg az elmúlt 50 év hagyatéka meg nem kopik annyira, hogy lássunk a rántothúson túl. Az iskolában is az 50 éves tananyagok vannak. Akkor mit várunk? Hogy az újságcikk miért jelent meg? Büszkeségből, gögből, hiánypótlásból, hisztiből, fáradságból, szerelemből, stb.



Déryné Ly. Zsusza

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

A helyzet rossz, és csak rosszabb lesz. A vendéglátóipar nagy részét az utóbbi pár évben eltaposták. Kíméletlenül. Sokan tudják és kimondták már többször, több helyen, hogy változtatni kell. Az oktatáson, a szabályozási rendszeren stb. De amíg a megfelelő helyen nincs erre akarat, nem fog változni semmi.

XXV. SÉFBÁL

2023. NOVEMBER 25. 18:00 - BUDAPEST BENCZÚR HOTEL
JEGYVÁSÁRLÁS HAMAROSAN!

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Ortó Gyula

Saját kérésére a jellemzése csak ennyi: Szakács

Deja vu érzésem van! Történt, húszon évvel ezelőtt, amikor a Főiskolán minden hónap első hétfőjén, úgy, mint most is az Antinál Budaörsön találkoztunk és beszélgettünk, többek között a szakmáról is. Ebből a találkozásból, beszélgetésekből alakult ki az ÉTREND egyesület! Séf klubnak is neveztük, mint most is! Hasonló gondolatok fogalmazódtak meg, mint a mandiner cikkben is leírtak! A szakadék tovább mélyült és lássuk be továbbra is távolodunk attól, amit a világ urai szánnak nekünk. Ezek nem nagy szavak és mivel a „lepényhal meg utoljára”, a klasszikus Hofit idézve: FŐL, TÁMADUNK...



Simon Gábor

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

Jó lenne, ha nem csak szájhagyományként terjedne a változtatás ténye. A tény az, aki a mai iskola séma után kijön, azt se tudja mi vár rá a valós életben! Tovább megyek, a fals számok alapján barát hazardőrök döntenek el hova mennyi támogatást adjanak! Jó lenne már végre Franko lenni ebben is és nem úgy leadni egy pályázatot, hogy meg van az infó, ez biztos út a pénz megnyeréséhez! Az iskolák dugig vannak a nem kornak megfelelően tanító emberekkel, a diákok- mivel nincsenek készítetve a tanulásra- így elsiklik a lényeg. Tessék felébredni Ez a Való világ, nem a média által sugallt foncsor tükör, amit elhisznek!



Endrédi Zsolt

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

Most és eddig is, a kondér szélén kevés a hely és aki odajutott, az nem akar helyet hagyni vagy adni másoknak, ez köztudott. Voltam egy Étrendes és BKIK kötetlen beszélgetésen júniusban, számomra ott is kiderült csavarhatjuk a szót jobbról-balra sajnos a kondérhoz nem férünk el többen, tanuló sem lesz több ill. ahova mehet azt már felosztották ilyen-olyan módon előtte (régén a Ecséri VSZSZKI intézetben kellett „jóba” lenni a szakmai oktatásfelelőssel és kaptál tanuló, most mással...

és más okból szerez magának tanulót...)

Sajnos a Covid alatt kiderült az állami pénzeket is egy másik kondérnál osztják és ott is szűkös a hely... láttuk milyen balatoni és egyéb más csoporthoz vagy szállodalánchoz tartozó kör kap támogatást.

Kell ezt igazán ragoznunk, hogy a jelenlegi oktatási rendszer megbukott nincs szakács, max celeb, szakácstanuló meg senki nem akar lenni, mert rájön, hogy ez nem egy egyszerű kétkezi, időt és családot nem kímélő munka.



Szappanyos Viktor

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

Ha valaki visszaolvassa régebbi írásaimat, akkor láthatja, hogy ismétlem önmagam. Többször megjegyeztem már, hogy egy szűk réteg uralja a magyar vendéglátást és eltapos mindent, ami eltér az ő véleményüktől, bármennyire is helytálló, ők azt kirekesztik még saját berkeiken belül is. Kéz kezet mos alapon működik a rendszerük, de mégsem tisztulnak, csak nyilvánvalóan hálózatot építenek az ágazat köré, így aki nem „befizető” az kiesik a játékból. Száz szónak is egy a vége, ha a szakmáért igazat szólsz „betörnek” a fejed! Szerintem!

Kérdezd Te is szakértőinket!

*Amennyiben kérdést tennél fel,
vagy valamilyen témát dobnál a közbeszédbe,
akkor nincs más dolgod, mint elküldeni részünkre,
a javaslatodat, melyet pozitív elbírálás esetén
továbbítunk a szakértőink felé.*

Címünk:

info@oldalasmagazin.hu



Rácz Túrkevei Lajos

Szakács szakoktató, a Teleki Blanka Gimnázium és Szakközépiskola tanára. Hétvégeente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az M5Tv főzőműsorából is.

Már hivatkoztam a történelem nagy gondolkodójára, Montecucollira: „Mi az a három dolog, ami kell a háborúhoz? Pénz, Pénz, és Pénz!” Netán az adók alacsonyabbak lennének, olcsóbb lenne az alapanyag és kiesne az önző emberi tényező akkor biztos, pozitívan változnának a dolgok. Mert az oktatás, igen nagy mértékben le van maradva. Nehéz, úgy tanítani, amikor a diák funkcionális analfabéta. Nem tud írni, olvasni, számolni... Közben, az anyagi források a béka alatt vannak. Nincs mindenkinek fogalma, hogy miről szól ez a szakma. Mennyi tanulással, képzéssel, önképzéssel jár. Milyen a magánéleted? Van-e párod, aki toleráns a munkád miatt!

A tulajdonos érti-e netán mit, miért teszel az üzletbe vagy az üzletért?

Túl vagyunk a pandémiás időszakon, üzletek zártak be anyagi források hiánya miatt!

Ha, volt is anyagi forrás az meddig tart ki?

„Addig nem lesz béke az olajfák alatt...” amíg a vendéglátóipar újra nem lesz húzó ágazat a nemzeti össztermelésben. Mert ezt a szakmát fanatikusok művelik! Akik már régóta benne vannak, akik már túléltek recessziót, pandémiát, bukásokat...

A tulajdonos is pénzt áldoz és szeretné megsokszorozni, de milyen módon, milyen hamar...

Milyen a munkaerő felhozatal, kikre lehet bízni a munkavezetését, irányítását, mennyire alázatos, illetve hűséges a munkáltatóval szemben!

Ha ezeket a dolgokat jól meg lehet oldani, akkor nyer a szakma, nyer a tulajdonos, nyer a dolgozó, de legfőképpen a VENDÉG!

Mert mi szolgáltatás adunk, azt pedig csak a legjobb módon kell csinálni!

A kormány vegye figyelembe a munkaerő is véges, és segítse a Vendéglátóipart, nem kicsit, hanem nagyon!!!!

Segítsünk egymásnak magunknak, hogy előre haladjunk!

Ha lehet akkor a jogszabály annyit segítse a Vendéglátóipart, hogy gyarapodik, fejlődni tudjon!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2024.

A

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

Bemutatja.



KESZTHELY



Utazz Keszthelyre, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el a térségbe, nézd meg az ott található fürdőket, és a térség templomait, de a Balatont se hagyd ki.

A városvezetés célja a lakossági igények minél magasabb szintű kiszolgálása mellett az idegenforgalom, ezen belül a minőségi turizmus fejlődésének segítése. 1992 óta kétévenként újra megrendezésre kerül a „Helikon”, amelyen az egész Dunántúlról csaknem 4000 diák mutatja be művészeti tudását. Nemes burkolóanyagokból megépült a sétálóutca, új épületet kapott a Fejér György Városi Könyvtár, 2002-ben megnyílt a Balaton Színház és Kongresszusi Központ. Eredeti formáját nyerte vissza a szigetfürdő, vitorlaskikötő épült a „Libáson”. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton fővárosa” címnek.

2006-tól kezdődően Keszthely példás sikereket ért el az európai uniós pályázati lehetőségek kihasználásában. Hosszú távú városfejlesztési stratégia készült, és több fejlesztési projektet dolgozott ki és beruházásokat tervezett meg a városvezetés. 2010-ben vehette birtokba a lakosság az újonnan épült, Csik Ferenc keszthelyi olimpikonról elnevezett tanuszodát. Szintén 2010-ben indult a belváros nagyszabású megújításának első üteme, mely a régi fényét adja vissza a patinás Keszthelynek amellet, hogy modern elemekkel ötvözi. A kellemes sétatér, nyüzsgő, életteli teli, sokszínű városközpont a minőségi turizmus élénkítéséhez is hozzájárul. Szintén ezt a célt szolgálja a keszthelyi Balaton-part megújítása: díszkivilágítást kapott a parti sétány, megújult a móló bejáratánál található tér, valamint a Hullám és Balaton szálló műemlék épületének környezete is megszépült. A tervek fontos eleme egy fesztiváletterület létrehozása volt, mely alkalmas nagyobb szabadtéri programok befogadására. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton főváros” címnek.

keszthely.hu

Tippek...

Plus

Keszthely

2 felnőtt + 2 gyermek / 7 nap / 6 éjszaka*

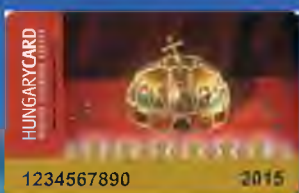
HungaryCard
csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (Budapest–Keszthely, 2. osztály)	50%	7.410 Ft
Szállás a keszthelyi Ovit Hotelben	10% HC	23.700 Ft
Kirándulás autóbusszal Hévízre	50%	310 Ft
Hévízi gyógytó	50%	5.200 Ft
Segway a hévízi High-Tech Sportok Bázisán	20% HC	2.800 Ft
Vidor Játékmúzeum és Tüskevár Panoptikum	10% HC	100 Ft
Csigaparlament megtekintése	10% HC	100 Ft
Hajókázás Badacsonyba	50%	3.600 Ft
Ebéd a badacsonyi Borbarátok vendéglőben	10% HC	1.800 Ft
Helikon Kastélymúzeum kombinált jegy	20% HC	1.680 Ft
Diási Játékstrand	20% HC	510 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a nyaralás során megtakarítható összeg:

47.210 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



Új szállodamárka jelent meg a W Budapest Hotel átadásával

Új szállodamárka jelent meg Magyarországon, miután a QPR Properties megnyitotta 151 szobás luxusszállóját, a W Budapest Hotel a budapesti Andrassy úton álló Drechsler palotában.

Az egykor az Állami Balettintézetnek is helyet adó műemléképület szállodává alakítását két és fél év alatt végezte el a DVM-csoport integrált építészeti és építőipari szolgáltató - közölte a kivitelező DVM-csoport.

A szállodát a Marriott Internationalhez tartozó W Hotels üzemelteti.

A Drechsler palota Lechner Ödön és Pár-

tos Gyula tervei alapján 1883 és 1886 között épült francia reneszánsz és neogótikus stílusban. Az UNESCO világörökségi helyszínen álló védett műemlék 135 éves története során számos szerepet töltött be az intézményi és lakófunkciótól a vendéglátóipari felhasználáson keresztül a kiemelt kulturális szerepkörig. A palota az elmúlt két évtizedben teljesen elhagyatva állt - írták.

A rendkívül rossz állapotú palotát a DVM group (Magyarország) mint a projekt generálkivitelezője újította fel. Az örökségvédelem és műemléki helyreállítás jelentős



gépészeti és elektromos megújulással egészült ki, amely a 16 ezer négyzetméter alapterületű ingatlan minden helyiségét érintette. A kivitelezőnek az ötcsillagos szálloda műszaki elvárásaira is fel kellett készítenie az épületet - tájékoztattak.

Magyarország a Marriott International egyik legfontosabb piaca. Jelenleg nyolc szállodával rendelkezik a luxus szegmenstől (W Budapest, Ritz-Carlton Budapest, Matild Palace Budapest, Luxury Collection hotel) a prémium kategórián át (Budapest Marriott Hotel) a válogatott szolgáltatási lehetőségekig (Courtyard by Marriott Budapest City Center, Four Points by Sheraton Budapest Danube) a szabadidős és üzleti utazók igényeit egyaránt kielégítik.

Jelentős további fejlesztési terveik vannak az országban: miután a W Hotels márka debütált a régióban, az ősszel a Dorothea Hotel, Autograph Collection szállodával a legelső Autograph Collection szállodát is bevezetik Magyarországon - jelezték.

A Marriott globális szálláshely-szolgáltatási rendszere 2023 első negyedéve után közel 8400 szálláshelyet számlált, több mint 1 534 000 szobával.

A világ legnagyobb szállodaláncát üzemeltető Marriott International konszolidált nettó árbevétele tavaly 20,773 milliárd dollár volt. A cég 2021-ben 13,86 milliárd dollár éves bevételről adott számot.

A világ legnagyobb szállodaláncát üzemeltető Marriott International konszolidált nettó árbevétele tavaly 20,773 milliárd dollár volt. A cég 2021-ben 13,86 milliárd dollár éves bevételről adott számot.



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

SZEPTEMBERBEN MEGNYITJÁK A NAGYKÖZÖNSÉG ELŐTT A BRASSÓI FELLEGVÁRAT

Tíz év zárva tartás után szeptemberben megnyitja a nagyközönség előtt a brassói fellegvárat az erdélyi város önkormányzata, mely átvette az erődítményt - számolt be pénteken a Buna Ziua Brasov helyi lap.

Brassó önkormányzata a napokban vette át a város fölé magasodó értékes épületegyüttest a román pénzügyminisztériumtól, mely májusban mondott le róla a város javára. Az önkormányzat korábbi bejelentése szerint turisztikai és kulturális célra hasznosítaná a fellegvárat - írta a Brassó megyei román lap.

Allen Coliban polgármester úgy nyilatkozott, hogy első körben kitisztítják a várudvart a néhol méteresre nőtt növényzettől, majd az állagmegőrzési munkálatok következnek. Elkészítik a szakjelentéseket, majd engedélyért folyamodnak a művelődési minisztériumhoz, mivel a vár első kategóriás műemlék.

A polgármester az ingatlan átvételekor úgy nyilatkozott, hogy az épületegyüttes jó állapotban van, a külső falak, a tetőzet megerősítésére van szükség és tatarozni kell, ami 1,5 millió lejbe (113 millió forint) kerül.

Bejelentette, hogy a várat szeptemberben egy hétre megnyitják a turisták előtt

abból az alkalomból, hogy Brassóban tanácskozik a Zöld Városok Fóruma. Az erődítmény jövőre nyílik meg véglegesen.

A következőkben a restaurálásához szükség dokumentációt készítenek el, a városvezetés a fellegvár hasznosítását a Brassó megyei önkormányzattal és a megyei múzeummal közösen tervezi.

A brassói fellegvár májusban az önkormányzat és a lakosság határozott kérésére került át a román állam köztulajdonából a város köztulajdonába, előtte Bukarest belügyminisztériumi célra tervezte hasznosítani.

A város fölé magasodó erődítményről február közepén mondott le addigi tulajdonosa, az Aro Palace Rt. szálloda- és vendéglátóipari vállalat, mivel többéves pereskedés után a román legfelsőbb bíróság kimondta: az ingatlan az állam tulajdona és a pénzügyi tárcához kerül.

A fellegvárat 1554-57-ben építették, majd egy tűzvész után 1618-ban újjáépítették. A kommunizmus idején a titkoszolgálat a Securitate börtönként, majd levéltári lerakatként használta, utána középkori étterem és fegyverkiállítás működött benne.

MTI



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!*

GUSTO



Besztercei szilva pálinka



A lágy aszalt szilvás zamatú besztercei szilvapálinka egy hagyományos ízvilágú ital, melyet a modern technológia tett elegánsan gyümölcsössé.

www.gustopalinka.hu

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

NAGY ELTÉRÉSEKKEL DRÁGULTAK A BUDAPESTI ALBÉRLETEK EGY FELMÉRÉS SZERINT

Többnyire jelentős mértékben, de nagy eltérésekkel drágultak a budapesti albérletek az utóbbi 3 évben - közölte a Cordia és az ingatlan.com az MTI-vel kedden.

Az ingatlanhirdetési portálok adatai alapján 2020 januárja óta a fővárosban az egyszobás lakások átlagos bérleti díja 25 százalékkal, a kétszobásaké 34 százalékkal, a háromszobásaké 37 százalékkal nőtt. A legnagyobb mértékben, csaknem 50 százalékkal a két- és háromszobás, új építésű lakások drágultak, áruk 277 és 420 ezer forint között változik, de a csúcskategóriáért 900 ezer forintot is elkérhetnek havonta.

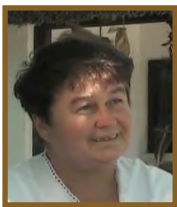
Pesten egyszobásat ugyanakkor 138 ezer forintért is lehet találni, a panellakások drágulása itt mindössze 8 százalék. Májusban az átlagos négyzetméterenkénti ár a fővárosban elérte a 4500 forintot, ezen

belül 4700 forinttal a pesti egyszobások a legdrágábbak, 3260 forinttal pedig a budai kétszobások a legolcsóbbak - írták.

A városrészek drágulási rangsorát a 8. kerületi Corvin-nyegyed és a Középső-Ferencváros vezeti, itt akár másfélszeres is lehet az emelkedés. A közlemény szerint ez arra utal, hogy a felkapott környékek jó állapotú lakásai követik a legjobban az inflációt. Az új építésű ingatlanok bérleti díja másutt is jelentősen nőtt, de a keresletet az elhelyezkedés is befolyásolja. A belső kerületekben az egyetemek, irodák, idegenforgalmi célpontok közelsége miatt a kisebb lakások népszerűbbek, a kertvárosi övezetekben inkább a családi otthonokat keresik a bérlők, főképp a járvány óta - tették hozzá.

MTI





MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

BIOLÓGIAI SOKFÉLESÉG



Mit értünk biológiai sokféleségen, mi köze van ennek a napi ételmünkhöz, és mit tehetünk a megőrzése érdekében?

A Slow Food, mint gondolat azzal kezdődik, hogy megismerjük a régiót, ahol élünk: észrevesszük, megfigyeljük, megkóstoljuk, felismerjük az ízeit és aromáit. Érzékszerveink és kíváncsiságunk révén aztán megismerkedhetünk más régiókkal és országokkal is: megőrizzük egy utazás emlékét az ott kóstolt kenyér, sajt vagy méz felidézésével; ötleteket, termékeket és recepteket cserélünk más országokban működő Conviviumokkal.

Ezért kulcsfontosságú minden Convivium számára, hogy fedezze a saját térségében a „jó, tiszta és fair” elv szellemében dolgozó termelőket: sajtkészítőket, pásztorokat, méhészeket, pékeket, gazdákat... Az idősekkel kell beszélünk, hogy megismerjük és rögzíteni tudjuk az ő helyi tudásukat, ugyanakkor meg kell keresnünk azokat a fiatal vállalkozókat is, akik visszatértek a mezőgazdaságba, a földhöz.

Renekné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Nyári versek, rigmusok:

Devecsery László:

Nyári este

Minden muzsikál!

Csodaszép, csodaszép!

*Ágak közt a fészek
pelyhes menedék.*

*Virágok kelyhében
tündérek ülnek,
s csendesen nekünk,
nekünk hegedülnek.*

Fecske Csaba:

Lepkehívogató

*Szállj le, lepke,
magot adok!
Ha megeszed,
többet adok.*

*Mint a szírom,
szép a szárnyad,
ékessége vagy
a nyárnak.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Hogy hívják a kövér indián-
lányt?
- ???
- Pocakhontas!

- Mi az? Elöl, hátul vérzik, és 4
lába van ?
- ???
- Boci, boci tarka, se füle, se
farka...

A férfiak azért szeretik visz-
safelé pörgetni az esküvői
videófelvételt, mert így szabad
emberként távoznak a temp-
lomból.

A hónap vicce:
Két skót járja az erdőt. Az egyikre rájön a
szükség, elvonul egy fa mögé. Pár perc múlva
kiszól a társának:
- Te, van nálad egy kis papír?
- Ugyan már, ennyire ne legyél sóher...
hagyd ott!

Ne vess 1-et!

- Mi az abszolút
szemtelenység?

- ???

- Törpétől

megkérdezni, hogy:

„Mi leszel, ha nagy
leszel?”.

Egy festőművész elmegy a
hegyekbe, hogy témát találjon az
új festményéhez. Találkozik a
pástorral, aki a juhait tereli.

- Lefesthetem a juhait? - kérdezi a
festőművész.
- Dehogyan is! Hát ki venné meg
utána az összefestett gyapjújukat?

Az apa a gyerekeket küldi az iskolába.

- Aztán vigyázzatok amikor átmentek
az úton! Tudjátok, anyátok ma kocsi-
val ment el itthonról...

- Hogy hívják azt hajlékony kisba-
bát, aki még bilibe pisil?

- ???

- Flexibilis.

- Hogy hívják a vallásos
bérgyilkost?

- ???

- Hit-man.

- Asszonyom, van egy jó
hírem! - közli a nőgyógyász
a páciensével.

- Szóltson csak kisasszony-
nak, még lány vagyok.
- Ez esetben rossz hírem
van...

- Egy férfi felkeresi a pszichiátert, és elmondja a panaszát:
- Doktor úr, segítsen rajtam, folyton azt képzelem, hogy kutya
vagyok.
 - Úgy tűnik, Önnek egyszerű kutya-komplexusa van. Jöjjön,
feküdjön le ide a kanapéra.
 - Nem lehet, nekem tilos felmennem a kanapékra.

Font

Csereszegi fűszeres
2017



Friss, ropogós, üde, muskotályos, bodzavirágra emlékeztető illatú, gyümölcsös bor. Élénk savai kellemesen harmonizálnak fűszeres ízével. Fogyasztását vegetáriánus ételekhez és szárnyas húsokhoz ajánljuk, 10-12 oC-ra hűtve.

www.fontpinceszet.hu

Magyar Turisztikai Ügynökség: a „rendezvényszakma Oscarját” kapta a 2022-es Szent István Nap rendezvénysorozata

Tekintélyes nemzetközi szakmai elismerésében részesült a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) által szervezett 2022. évi Szent István Nap ünnepségsorozat a 13. Global Eventex Awards szakmai versenyen - közölte az MTÜ.

A „Tűz és fények játéka” a Ceremónia kategória arany, az államalapításunkat ünneplő eseménysorozat egésze pedig a Celebration Event kategória ezüst minősítését érdemelte ki - tudatták, hozzáfűzve, a többnapos augusztus 20-i eseménysorozatot a nemzetközi szakma az egyik legjobb európai rendezvényként tartja számon.

A közlemény szerint a zsűri az iparág legkiemelkedőbb szakembereiből, vezető magazinok neves újságíróiból, szakmai egyesületek vezetőiből, kongresszusi irodák képviselőiből áll.

A 2023-as megmérettetésre rekordszámú pályamű érkezett: 49 országból összesen 761 nevezés. Olyan neves nemzetközi események közé került a Szent István Nap, mint a Qatar Airways 25. jubileumi eseménye, Hong Kong Újévköszöntője, vagy a FIFA futball világbajnokság zárórendezvénye - hangsúlyozta a közleményben az MTÜ.

Felidéztek, hogy a Magyarország születésnapjának méltó megünneplésére szervezett rendezvénysorozat tavaly több, mint húsz helyszínen, több száz programmal, családi- és gyermekműsorokkal, könnyű- és komolyzenei koncertekkel, valamint hagyományos magyar ízekkel várta a látogatókat. Az előkészületeken és a négy napon át tartó programok megvalósításán több, mint 12 ezer ember dolgozott.

Az augusztus 20-ai tűzijáték során 40 ezer pirotechnikai effekt és 600 drón kápráztatta el a közönséget, 74 kilövési helyszínről, uszályokról, bárkákról és két budapesti hídról repült fel többek között rómaigyertya, üstökös, tűzmozsr és tűzijáték-bomba. Újdonságként a történelmi műsor tartalmához igazodó szimbólumokat, többek között kokárdákat, holdat, csillagokat is megjelenítettek a szervezők, a tűzijátékot mintegy 4,5 km hosszan csodálhatták meg a nézők a Duna jobb és bal partjáról - emlékeztettek.

Magyar Bocuse d'Or Akadémia

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJUSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2023.09. 01.
LAPZÁRTA: 2023. 08. 15.

NYÁRHÓ – ÁLDÁS HAVA

JÚLIUS 1.
ÉPÍTÉSZETI VILÁGNAP

JÚLIUS 2.
A SPORTÚJSÁGÍRÓK NAPJA

JÚLIUS 4.
A POZSONYI CSATÁBAN AZ ÁRPÁD FEJEDELEM VEZETTE MAGYAR SÉREG MEGSEMMISÍTETTE A KELETI FRANK KIRÁLYSÁG HADAIT. TÖRTÉNÉSZEK A HONFOGLALÁS VÉGÉNEK TEKINTIK AZ ESEMÉNYT. NAPJAINKBAN ÁRPÁD-NAPKÉNT TARTJÁK SZÁMON E NAPOT.- 907

JÚLIUS 11.
NÉPESEDÉSI VILÁGNAP

JÚLIUS 15.
A MAGYAR-AMERIKAI OLAJIPARI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG (MAORT) MEGALAPÍTÁSA – 1938

JÚLIUS 22.
A NÁNDORFEHÉRVÁRI DIADAL EMLÉKNAPJA - 1456

JÚLIUS 31.
A SEGESVÁRI ÜTKÖZET NAPJA, PETŐFI SÁNDOR HALÁLA – 1849

Havi szállóige:

„A szavak némely korokban többet ártottak, mint az átvonuló seregek.”

(Csikós Attila)

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

