

„...és minden a helyére kerül!”



LAJLAS

magazin

Klement Anita

TEJMENTES FORGÁCSFÁNK

ALMÁS CUKKINILEVES

ENERGIAVÁLSÁG - KONYHA

GELATO WORLD CUP SIKER

EGY TÖKÉLETES VILÁG

Klement Anita

„...a sushi készítő...”

14. Évfolyam :szám
02.

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJA KI AZ ARANYHALAT!

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



OLDALAS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Glutén- és tejmentes forgácsfánk

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - Az új konyhatechnológiák és eszközei az energianáltsá-
ban

20.
oldal

OBJEKTIV

Objektív: Interjú Klement Anitával,
aki a szegedi Gourmet Garden
Sushi & Sea Étterem tulajdonosa.

45.
oldal



Lehetnek maradandó betegségek,
sérülések és betegségek a vendéglá-
tóiparban? - erről a témáról kérdeztük
szakértőinket

36.
oldal

JÖVŐ

Hazai laskagomba a Magyarország
Étele 2024 verseny főszereplője.
Avagy miért jó választás, ha laskagomba
kerül a tányérra?

59.
oldal

Minek az új?

A fiatalok a jövőnk

58.
oldal

Turizmus

MTÜ: túlszárnyalta a 2022-es évet
a turizmus tavaly

+1
oldal



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

Köszöntő:

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

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalas magazin, havonta megjelenő
ingyenesen letölthető kiadvány.

Felélő kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-20011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetéseledadás: 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 rova-
tunkba, hogy azt szakértőink megválaszolhassák! E-mail: info@oldalasmagazin.hu

HUNGARYCARD
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA
EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ



IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK:

HUNGARY CARD 2024

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 FELTÖLTÖDÖK!

Játék

**NYERD
MEG**

Szálláshely vásárlása során érvényesíthető a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,
az info@oldalasmagazin.hu címre.



HAVI NYEREMÉNYÜNK: A HUNGARY CARD PLUS, A HUNGARY CARD KIADÓJA, AZAZ HOTELINFO KFT. FELAJÁNLÁSA.

A JÁTÉKBAN, CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEK VEHETNEK RÉSZT! A NYERTEST E-MAILEN ÉRTESÍTJÜK!



GLUTÉN- ÉS TEJMENTES FORGÁCSFÁNK

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

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg rizsliszt,

5 dkg Vénusz margarin,

3 dkg porcukor,

5 dkg mandula tejszín,

3 db tojás sárgája,

1 csapott evőkanálnyi

útifűmaghéj,

1 dkg élesztő

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

Elkészítés:

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

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: Az új konyhatechnológiák és eszközei az energiaválságban

-A legtakarékosabb konyhai eszközökről -

A vákuumtechnológia egy olyan rendszer, amely kiszorítja a levegőt a vákuumkamrából majd a vákuumzacskókból, jó esetben az oxigén megszűnik, ami elsősorban az oxidációért felelős.

Ezzel a kezeléssel nagyon hosszú tárolási idő érhető el, mivel a levegő hiányában a legtöbb mikroorganizmus és baktérium nem képes kialakulni, az érzékszervi tulajdonságok a

legjobb esetben megmaradnak anélkül, hogy veszélyeztetnék az ízt, az illatát és a színét az ételeknek.

Ez az eljárás nagyon jól kiegészíthető a hűtéssel, mely tovább növeli a tárolási időt, amely vákuumcsomagolásban 6 és 21 nap között változik az alapanyag jellegétől függően.

A vákuumcsomagolt termékek leggyakrabban használt eszköze a különféle modellekben és méretekben rendelke-

zésre álló vákuumcsomagógép, mely minden szektor (otthoni, éttermi és ipari) igényeit lefedi.

A vákuum csomagolás lényege, hogy az alapanyagból teljes mértékben eltávolítsuk a levegőt, ezáltal oxigénmentes környezetet hozunk létre, ami elpusztítja a levegő jelenléte nélkül életképtelen mikro-

The advertisement for Gasztronauta KFT. features a dark background with the company logo and name in white and orange. Below the logo, the text 'Professzionális vákuumcsomagoló berendezések az Ön igényeire szabva' is written in orange. Three images of different vacuum packaging machines are shown: a small countertop unit, a larger industrial unit, and a large walk-in refrigerator. In the foreground, a tray of fresh vegetables (tomatoes, peppers, and herbs) and a bottle of olive oil are displayed next to a large industrial vacuum machine with the 'SOUS-VIDE CHEF' logo. The website 'vakumgep.hu' is printed in white at the bottom left.

organizmusokat, azaz az aerobokat. Az oxigén kizárása fokozható, ha védőgáz opciós vákuumcsomagoló gépünkkel élelmiszerbarát, íztelen védőgázt juttatunk a csomagolásba, ami a termék eltarthatóságát növeli.

A gáz összetétele általában szén-dioxid, vagy nitrogén, illetve ezek keveréke.

A vákuumcsomagolás az alapanyag körül oxigénmentes teret hoz létre, ezért fő előnye, hogy megakadályozza az oxidációt.

További előnye, hogy légritkított térben a forráspont csökken, így adhat teret a vákuumcsomagolás a Sous-Vide technológiának.

Vákuum csomagolás módjai

A külső vákuumcsomagoló gépek sajnos nem alkalmasak semmiféle folyadék vákuumozására, a húson lévő minimális nedvességét is kiszívják a vákuumtasakból. Speciális zacskók szükségesek a használatához (mikrobarázdás, légcsatornás), melyek ráadásul nem is alkalmazhatók 70 fok felett, mert felszabadulhatnak mérgező anyagok a hő hatására. A levegő jelentős részét benn tartja a tasakokban, így azonnali fogyasztásra, vagy esetleg 3-5 napi tárolására alkalmas az így készített sous-vide félkész terméknek.

Remélhetőleg a 100 évvel ezelőtti eseményeknél nem okozhat nagyobb károkat a Magyar gasztronómiának a világiárvány. Egy biztos, hogy most újra egységre van szükségünk!



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

Komplett konyha kivitelezés
Vákuumtasak nagykereskedés
Vákuumgépek | Szuvid gépek

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



Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartószerűtlen
- Távoktatással

Gasztronauta Kft.

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

"mások gépeket árulnak, mi segítő kezét nyújtunk"



GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője

Működése szerint direkt módon történő vákuumozásra alkalmas a külső vákuumozó berendezés. Vákuumpumpa szívócsövét közvetlenül a csomagoló anyag szájrészébe illesztik és az a levegőt csak a csomag belsejéből szívja ki.

A kamrás vákuumozógépek működési elve egészen más, légköri nyomás alatt egy mozdulattal kiszívja a tasakból a levegő 99,9%-át, a folyadékot (fűszerolaj, mártás, alaplé, ízesítő anyagok oldott állapotban...stb.) bent tartja a tasakban.

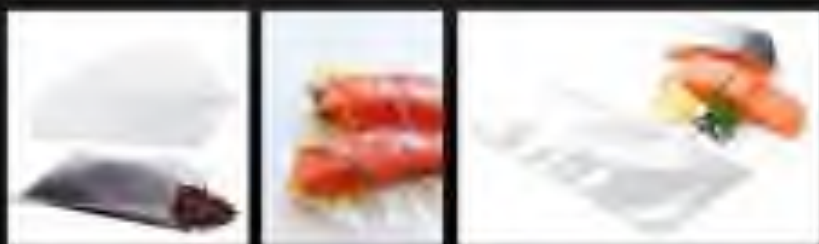
Ezekkel az eszközökkel vákuumozott termékek megfelelően precíz hőkezelés (pasztörizáció)

után 21-40 napig megőrzik minden neutrális tulajdonságukat, frissességüket, vitalitásukat.

A vákuumozó indirekt módon vákuumcsomagol, a belső kamrában kerül sor a vákuumozásra és a hegesztésre is. A vákuumpumpa légüres teret hoz létre, a vákuumszivattyú pedig a vákuum a csomagolásból is kiszívja a levegőt. A szívócső tehát a kamrába torkollik és nem szükséges a csomagolóeszköz nyitott szárvégébe való illesztése. Ez a módszer tökéletes vákuumozást hoz létre, A hegesztés minden ponton folyamatos és sérülésmentes kell, hogy legyen.

A vákuumtasakból a levegő 99,9%-át ki kell

Professzionális vákuumcsomagoló anyagok kis és nagykereskedelme



vakumtasak.hu



szívni, ezért csakis az erre alkalmas vákuum-szivattyúval rendelkező berendezések használata javasolt. A vákuumozó további fontos feladata, hogy folyadékkal tudjuk levákuumozni az alapanyagokat, hogy mártásban, szószban, pörköltalapban, fűszerolajban, marinádban is tudjunk hőkezelné, illetve hidegen marinálni, ezt a funkciót csakis a kamrás vákuumgépek tudják biztosítani.

Fontos még továbbá, hogy a biztos légmentes zárás érdekében dupla hegesztőszálas vákuumozót használjunk. Ez biztosítja, hogy nem kerülhessen levegő a vákuumtasakba még akkor sem, ha az egyik hegesztőszál nem mű-

ködik tökéletesen zsírosodás, elégés, folyadék kicsordulása miatt.

A kamrás vákuumozó gépek fontos funkciója még, hogy képesek a légylevegős vákuumozásra, ami azt jelenti, hogy a sérülékenyebb alapanyagokat –halak, puha, vagy törékeny zöldségek- tökéletes vákuumozására is alkalmasak.

A jobb vákuumozó gépek gázopcióval is elvannak látva, annak érdekében, hogy gázzal történő vákuumozásra is alkalmasak legyenek, ezek az opciók azonban csak tárolásra javasoltak, hőkezelésre nem.



SOUS-VIDE TECHNOLÓGIA

ORSZÁGOS SZERVIZ

15 ÉVES TAPASZTALAT

Mélyhűtőben tárolt ételek (-18 ± 2 °C)	Tárolási időtartam normál körülmények között	Tárolási időtartam vákuumcsomagolásban
Húsok	4-6 hónap	15-20 hónap
Halak	3-4 hónap	10-12 hónap
Zöldségek	8-10 hónap	18-24 hónap
Normál hűtőben tárolt ételek (5 ± 2 °C)	Tárolási időtartam normál körülmények között	Tárolási időtartam vákuumcsomagolásban
Nyers hús	2-3 nap	6-9 nap
Friss hal	1 nap	3-4 nap
Vadhús	2-3 nap	5-7 nap
Szeletelt szalámi	4-6 nap	20-25 nap
Szalámi	7-15 nap	25-40 nap
Lágy sajt	5-7 nap	14-20 nap
Kemény és félkemény sajt	15-20 nap	25-60 nap
Zöldségek	1-3 nap	7-10 nap
Gyümölcsök	5-7 nap	14-20 nap
Normál hűtőben tárolt, hőkezelt ételek (5 ± 2 °C)	Tárolási időtartam normál körülmények között	Tárolási időtartam vákuumcsomagolásban
Püré és zöldségleves	2-3 nap	8-10 nap
Tészta/Rizottó/Lasagne	2-3 nap	6-8 nap
Főtt és sült húsok	3-5 nap	10-15 nap
Desszertek töltelékkel (krém és gyümölcs)	2-3 nap	6-8 nap
Száraz sütemények, desszertek	5 nap	18-20 nap
Sütőolaj	10-15 nap	25-40 nap
Szobahőmérsékleten tárolt ételek (25 ± 2 °C)	Tárolási időtartam normál körülmények között	Tárolási időtartam vákuumcsomagolásban
Kenyér	1-2 nap	6-8 nap
Száraz sütemények	4-6 hónap	12 hónap
Tészta/Rizs	5-6 hónap	12 hónap
Liszt	4-5 hónap	12 hónap
Száritott/aszalt gyümölcs	3-4 hónap	12 hónap
Őrölt kávé	2-3 hónap	12 hónap
Tea	5-6 hónap	12 hónap
Liofilizált termékek	1-2 hónap	12 hónap
Tejpor	1-2 hónap	12 hónap

A sous-vide hőkezelés az energiaválság egyik lehetséges megoldása.

Az úgynevezett Sous-Vide Chef Roner, azaz a labortechnika számára kifejlesztett temperáló eszköz. Szükséges hozzá egy hőszigetelt kád, melybe az eszközt helyezzük. Nagy precizitással temperálja és áramoltatja a vizet a termék körül. Hőeltérése mindössze 0,05 °C és fogyasztása mindössze 2 kw a felfűtésig, ezután viszont 10%-ra esik vissza a fogyasztása.

A merülő kivitelnél jól látható a fűtőpatronon lerakódott vízkő a tisztítása is kisebb odafigyelést igényel. Folyamatos igénybevételre alkalmas

A szakszerűen hőszigetelt kád, melybe a Roner helyezhető speciális felfogatással, ga-

rantálja azt, hogy a felmelegített folyadék minimális energiaszükséglettel tudja tízszempontosan tartani a hőmérsékletet. Így a Roner élettartama megnő, energiaszükséglete pedig minimalizálódik.

Másik lehetséges eszköz a Sous-Vide hőkezelő kád, amely önállóan dolgozik a temperált vizet eloszlatja a termék körül. Hőeltérése maximum 0,2 °C.

Ennél a változatnál nem okoz problémát a vízkőképződés, mert a rejtett fűtés miatt a tisztításkor csak a tartály belső oldaláról távolítjuk el a lerakódott vízkövet.

Csidei Tamás

Szaktanácsadó, szakoktató

www.gasztronautakft.hu



A PROFI KONYHÁK TOVÁBBI
ELENGEDHETLEN KÉSZÜLÉKEIT
IS MEGTALÁLJA NÁLUNK!

Berkel szeletelők - KitchenAid robotgépek
ISI szifon - Thermomix - PACOJET

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

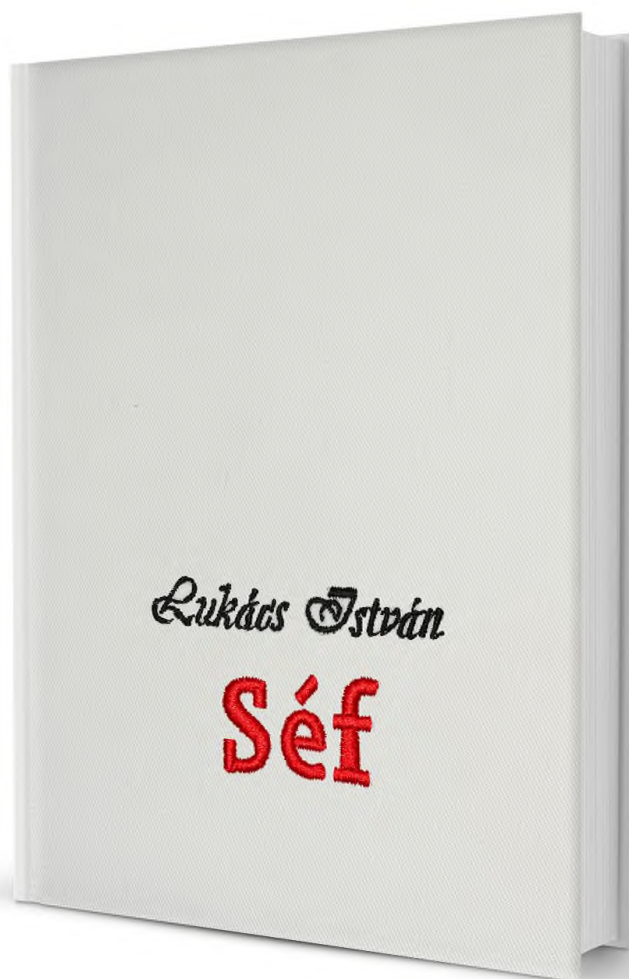
Komplett konyha kivitelezés
Vákuumtasak nagykereskedés
Vákuumgépek | Szuvid gépek

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

SOUS-VIDE GÉPEK / OKTATÁS
VÁKUUMGÉPEK / VÁKUUMTASAKOK
HŰTŐK / SOKKOLÓK
HÚSÉRLELŐK / SMOKEREK / GRILLEK
KITCHENAID ÉS BERKEL TERMÉKEK

Gasztronauta Kft.
Az új konyhatechnológiák szakértője

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 Játszma, ahol a pártvonalon innen-t egy hajsza 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 ÁTTEKINTÉSSSEL ÉS
HASZNOS INFORMÁCIÓKKAL EGÉSZÍTETTE
KI A SZERZŐ.

A GYÖNYÖRŰ FOTÓKKAL GAZDAGON
ILLUSZTRÁLT MAGYAR ÉS ANGOL NYELVŰ
SZAKMAI, MŰVÉSZETI KIADVÁNYOK NEM CSUPÁN
A SZAKEMBEREK SZÁMÁRA NÉLKÜLÖZHETETLEN
OLVASMÁNY, AZ A LAIKUSOK SZÁMÁRA IS
RENDKÍVÜL ÉLVEZETES LEHET.



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

Csatlakozz!

A Séfklub sikerei fokozása és hatékonyságának növelése érdekében tagfelvételt hirdet.

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

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

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



www.etrendegyesulet.hu

info@etrendegyesulet.hu



etrendegyesulet

EGY TÖKÉLETES VILÁG

2024-ben először ülök a géphez és ütöm a klaviatúrát azzal a céllal, hogy a magazinba elkészítsem a havi vezércikkemet. Minden egyes cikk során igyekszem a beidegződésekkel, a sztenderdekkel szaktítani és olyat produkálni, amiből biztosan tudható, hogy nem egy átlagos magazint olvas az ember. Ugyanakkor szeretem, ha egy-egy cikkből kiolvashatók a valós problémák, de az is épp oly üdvözlendő, ha egy új perspektívából azok megoldásának lehetőségére tudok rávilágítani. No, de akkor nézzük csak, hogy milyen az a tökéletes világ, persze csak szerintem...

Olyan, hogy tökéletes világ tudjuk, nem létezik, sőt nem is létezhet, de törekedni rá, nem hiszem, hogy szégyen lenne. Az már sokkal inkább szégyen, ha saját érdekünkkel is sokszor ellentmondva hozunk meg bizonyos döntéseket csak azért, mert dacosak, vagy elégedetlenek vagyunk bizonyos folyamatokkal. Lehet ugyan, hogy féltőn gondolunk a saját kényelmes helyzetünkre, de ami-re nincs hatásunk, vagy befolyásunk, és

azt a társadalmi igény is támogatja, azt úgysem tudjuk megállítani, kár ellene küzdenünk, csak nevetség tárgyává válnunk. Amúgy is, ez a negatív hozzáállás <ahogy a történelem ezt már többször is igazolta> nem a tökéletes világ felé vezet minket, hanem az örök sötétségbe, a süllyedésbe taszít. Minden negatív lépés, negatívát vonz, ezért pedig érdemes átékelni a hozzáállásunkat.

Ezzel szemben, ha valaki meglátja a sok apró kis pozitívát a szakmában, együttműködik, vagy mondjuk önzetlen, segítőkész másokkal, esetleg jobbító szándékkal áll a dolgokhoz, vagy ügyel arra, hogy a „mindenki járjon jól” elvén működjön, akkor az bizony megtalálja a helyét a rendszerben.

Sajnos sok emberen azt tapasztalhatjuk, hogy bizony beásták magukat abba a bizonyos lövészárókba, amiből még akkor sem hajlandók előmászni, amikor már tudják a csata rég véget ért, sőt a korábban harcban álló seregek is régen hazamentek. Nem tudják felismerni, hogy ezzel csak magukat emésztik fel, hisz

garantálható, az eddigi hozzáállásukkal „babér” többé nem, vagy egyre kevesebb terem számukra.

Ebből kiindulva számomra a tökéletes világ ott kezdődik, amikor nem félünk egy harcnak véget vetni, főleg akkor, ha tudjuk, a csatározásnak csakis vesztesei lehetnek. Az ilyen meddő harcot minden józan gondolkodású ember messziről elkerüli és előre menekülve valami új felépítésén szorgoskodik.

Aztán a tökéletes világ része az is, amikor minden megfelelően működik. Például a benne szereplők mind-mind abban érdekeltek, hogy a terület jól prosperáljon,

vagy abban, hogy egymást egyre magasabbra emeljék, segítsék.

De, abba is gondoljunk bele, ha a humán tényezőt vesszük figyelembe, hány olyan élethelyzettel szembesülünk nap, mint nap, amikor emberségből vérzünk el. Átverés, megalázás, kritizálás, hogy csak néhányat említsek ezek közül... Sajnos a humán vonal terén is lenne min változtatni, persze csak akkor, ha a tökéletes világ felé kívánunk haladni.

Aztán ott van még a szolgáltatóipar, amelyet bármelyik terület felől közelítünk meg, szinte biztos, hogy egy alkalommal sem nevezhető tökéletesnek.

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

Több mint 56.000
oldalmegtekintés havonta!



Van, amikor a szolgáltatás minősége, mennyisége, vagy éppen az ára nem lesz megfelelő, így bátran kijelenthető, jó lenne ezek optimalizálásán dolgozni.

Végül pedig, mivel minden csak valamiből hozható létre, nézzük, hogy az alapanyagok terén, hogy állunk? Sajnos itt is <bár az utóbbi időben tényleg van némi elmozdulás> sok esetben nem, vagy nem egészen elfogadható azok minősége. Elkönnyelhetjük, hogy a minőség, a mennyiség és a megfelelő ár, csak a legritkább esetben jár együtt, ezért itt sem beszélhetünk tökéletességről.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Na, de akkor tényleg semmi sem jó, tényleg bevégeztetett, végképp elvesztünk, vagy azért mégis tehetünk valamit? A válasz saját magunkban és a hozzáállásunkban keresendő. Ha mi akarunk, akkor bármin tudunk változtatni. Mindegy, hogy miként gondolkodtunk tegnap, vagy milyen hozzáállás volt meghatározó számunkra az eddigi munkásságunkban, minden órában, minden pillanatban előttünk van a lehetőség, hogy a megfelelő és helyes utat válasszuk. Kimászhatunk abból a bizonyos lövészárokból, vagy segítőkészekké, együttműködőkké válhatunk másokkal, esetleg megbízható, kiszámítható szolgáltatásokat, vagy éppen alapanyagot biztosíthatunk a terület résztvevőinek. A hangsúly az elmozduláson, az építő és pozitív hozzáálláson van. Ha pedig ezt meglépjük, akkor bizonyára mi is tettünk egy apró, mégis hatalmas lépést a tökéletes világ felé vezető úton. Végül már csak egy kérdés jár a fejekben:

Vajon ezek a gondolatok a vendéglátásra is igazak lehetnek?

Asztalos István
Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, elnök

Klement Anita

„...a sushi készítő...”

Ebben a hónapban egy olyan hölgyet szeretnék bemutatni, aki bár más pályát választott, idővel mégis a konyhán kötött ki és mindent megtesz azért, hogy a japán konyha szépségeit minél többen megismerjék. Ő nem más, mint Klement Anita, aki szegedi Gourmet Garden Sushi & Sea Étterem tulajdonosa. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Klement Anita

■ KEZDJÜK AZ ALAPOKNÁL, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

33 éves vagyok. A „sushiszerelem” közel 10 éve lett része az életemnek. 2020-ban nyitottam meg a Gourmet Garden Sushi & Sea éttermet Szegeden. Honnan a szakma iránti vonzódás?

A vendéglátás 15 éves korom óta valamilyen formában mindig jelen volt az életemben. Főzni és konyhában tevékenykedni mindig is imádtam, de sushi megismerése erősítette meg bennem az

elhatározást, hogy ezzel akarok foglalkozni. Lenyűgözött a készítése. Megtaláltam azt a területet, ami igazán megfogott és ez elindított egy úton.

■ MELYIK ISKOLÁBA JÁRTÁL?

Bár a tanulás már évekkal azelőtt elkezdődött, hogy megnyitottam az éttermet sza-

kács végzettséget csak 2020-ban szereztem. Nagyon fontos számomra a fejlődés, ezért folyamatosan képzem magam.

■ HOGY JÖTT A GASZTRONÓMIA IRÁNTI SZENVEDÉLYED?

Igazán otthon csak a konyhában éreztem magam mindig. Korábban kereskedelmi és logisztikai területen dolgoztam, amit nagyon szerettem, de mindig vártam az estéket és a hétvégéket, hogy kipróbáljak egy új receptet. Szerintem a gasztronómia szeretete mindig bennem élt, várva a lehetőségekre, hogy kibontakozhasson.

■ MELYEK VOLTAK A FŐBB LÉPCSŐK A PÁLYAFUTÁSOD SORÁN?

A Kecskeméten töltött éveim nagyon meghatározóak voltak, hiszen életem első éttermét ott nyitottam, akkor még társtulajdonosként. A legfontosabb lépcső a Gourmet Garden nyitása volt. Utóbbi hatalmas szakmai kihívást jelentett és az akkori gazdasági helyzetben egy bátor döntés volt.

Képünkön: Klement Anita



■ KITŐL TANULTAD A SUSHI KÉSZÍTÉST? KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Csóri Attila volt az Kecskeméten, aki bevezetett a sushi készítés művészetébe, ő fogta a kezem az első sushi feltekerésekor. Akkor még nem volt tervben az, hogy én konyhán szeretnék dolgozni. Ő választott ki erre és az a pillanat megváltoztatta az életem.



Most több mint 500000 sushi feltekerése után is nagyon hálás vagyok neki, hiszen nem csak egy gyönyörű szakmát sajátíthattam el általa, de megtaláltam önmagam és azt amiben igazán sikeres és boldog tudok lenni.

■ SZERINTED MIÉRT PONT A SUSHI

FOGOTT MEG?

A japánok nem csak a szájukkal, hanem a szemükkel is esznek, ezért nagyon fontos a tálalás. Minden tányér egy műalkotás. Ebbe szerettem bele először, az eleganciába, amit képvisel. Miután több tapasztalatot szereztem ezzel kapcsolatban egyre jobban megszerettem. A világ egészségesebb és számomra a legszebb konyhaművészetével foglalkozhatok.

■ KECSKEMÉTEN TEVÉKENYKEDTÉL EGY JÓ IDEIG, MILYEN VOLT OTT?

Meleg szívvel gondolok az ott eltöltött időre, hiszen rengeteg emlék köt oda és a „sushiszerelem” is ott kezdődött el. Az első lépések szinte örökre bevésődnek az emlékeinkbe. Sokat tanultam ott, nem volt könnyű időszak. Egy sikertörténetként emlékszem rá és fájó volt eljönni onnan akkor, de az élet mást tartogatott számomra és a legcsodálatosabb dolog csak utána következtek.



■ MÉGIS JÖTT SZEGED. EZEK UTÁN NYITOTTAD A GOURMET GARDEN SUSHI & SEA ÉTTEREM ÉTTERMET. MIT SZERETTÉL VOLNA EZZEL KÉPVISELNI?

Valójában hazatértem, hiszen előtte is Szegeden éltem. Egy nagy újrakezdés volt számomra az az időszak és az étterem nyitása. Követtem az álmaimat és szerettem volna megmutatni az embereknek

mindazt a különlegességet, amit a japán gasztronómia nyújthat. A szépséget, egészséget, minőséget és eleganciát, azt a harmóniát, ami ebben a konyhaművészetben egyesül.

■ EDDIGI SZAKMAI PÁLYÁDON MI VOLT A LEGNEHEZEBB?

A koronavírus járvány idején nyitottam, amikor a vendéglátás bizonytalansága miatt sokan elhagyták a szakmát, nehéz volt megtalálni a megfelelő embereket, akik olyan szenvedéllyel és alázattal dolgoznak, ahogyan azt elvárom és ahogyan magam is teszem. Speciális területtel foglalkozunk, ezért szinte lehetetlen olyan munkaerőt találni, aki szakmai múltja során tapasztalatot szerzett volna ezen a területen. Minden munkatársamat én tanítottam meg rá, fontos volt számomra, hogy átvegyék tőlem azt a rajongást és szeretetet is, amivel az ételeket készítem.





■ MEKKORA KIHÍVÁS VOLT SZEGEDEN MINŐSÉGI SUSHIT KÉSZÍTENI?

Úgy gondolom, hogy hogy ezt a területet csak a legjobb minőségben lehet csinálni, másképpen én nem tudom elképzelni. Így terveztem meg a működésünket. Kihívást jelent-e? Igen, de én mindig is szerettem a kihívásokat.

■ AZ EMBEREK MENNYIRE VOLTAK ERRE BEFOGADÓK?

Szeged első sushi éttermeként nyitottam, elsősorban azzal a céllal, hogy élményt adjunk a Vendégeknek és megismertessem e távoli világ szépségét velük. Számos

rendezvényt szervezek annak érdekében, hogy betekintést kapjanak a japán kultúra sokszínűségébe és örömmel tölt el az, hogy ez egyre több embert megszólít.

■ SZOKTÁL JAPÁN NAPOKAT IS SZERVEZNI AZ ÉTTEREM KÖRÜL, EZZEL MI VOLT A CÉLOD?

A japán gasztronómiát sokkal könnyebb megérteni, ha megismerjük magát a kultúrát és

ezen keresztül egy átfó-

gó képet kapunk arról

a harmóniáról, amiben

élnek. Szeretném, ha

a hozzánk ellátogató

Vendégek nem csak

vacsoraélményt kap-

nának, hanem annál

egy kicsit többet. Eze-

ken a programokon

megismerhetik a japán

gondolkodásmódot, a

mindennapjaikat, az



öltözködésüket, vallásukat, hangszereiket, harcművészetüket, ételeiket, italaikat és még

sok mást, amiért különlegesek és egyediek a világon. Szeretném ezt megmutatni a vendégeknek. Sushi készítési workshopokat is szervezek rendszeresen, hogy elsajátíthassák a sushi készítés rejtelseit az érdeklődők.

■ A KÜLFÖLDI, VAGY AZ ITTHONI

MUNKA JOBB?

Én hiszek abban, hogy ha itt születtem, akkor itt kellett megtalálnom azt, mi boldoggá tesz és amit szívesen csinálok, amiben megtalálom önmagam. Japánban ezt ikigai-nak hívják, magát filozófiát, amely boldogság és az életcél megtalálásáról szól. A külföldi munkavégzés talán jó tapasztalatszerzés, de én sosem vágytam arra, hogy más országban dolgozzak. A szakmánknak szüksége van a szakemberekre itthon és számomra

fontos, hogy szerepet vállaljunk az utánpótlás fejlesztésében és abban, hogy itthon maradjanak és a gasztronómia fejlődni tudjon hazánkban.



„...A japán gasztronómiát sokkal könnyebb megérteni, ha megismerjük magát a kultúrát és ezen keresztül egy átfogó képet kapunk arról a harmóniáról, amiben élnek...”

■ A SUSHI ROPPANT MÓDON FRISS ALAPANYAGIGÉNYES. ÍGY ADJA A KÉRDÉS MAGÁT, AZ

ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ? MENNYIRE KÖNNYŰ AZOKAT BESZEREZNI?

Ahogy említettem, ez speciális terület, aminek a lelke a kitűnő minőségű, friss alapanyag, ezért a beszerzés az egyik legfontosabb terület, amivel sokat foglalkozunk. Az

évek alatt megtaláltuk azokat a beszállítókat, akik a legjobb minőségű alapanyagokat tudják szállítani nekünk.

■ HA JÓL TUDOM EGYSZER EGY BESZÁLLÍTÓ CÉGHEZ IS ELMENTÉL, HOGY LÁSD AZOK MŰKÖDÉSÉT. EZZEL AZ VOLT A CÉLOD, HOGY MINÉL KÖNNYEBB LEGYEN AZ ALAPANYAGBESZERZÉS?

Ez akkoriban volt, amikor a sushi készítését elkezdtem tanulni. Rengeteg időt töltöttem kutatómunkával, hogy megismerjem

a japán konyhát, de úgy éreztem a legtöbbet akkor tudok tanulni, ha megismerem az alapanyagokat és ezért ez egy fontos lehetőség volt számomra. Így az alapanyagismeret mellett eljutottam olyan éttermek séfjeihez, akik segíteni tudtak a fejlődésemben. Sokat köszönhetek az Ázsia Gastro csapatának.



■ A SUSHI MELLETT MÉGIS BŐVÍTETTED A KÍNÁLATODAT. ENNEK MI AZ OKA?

Japán földrajzi elhelyezkedésének köszönhetően nagyon gazdag halakban és zöldségekben, ami nagyon sok lehetőséget rejt magában és kapcsolódik ahhoz az egészséges étrendhez, amit képviselni szeretnénk. Ezért kapta az étterem a Gourmet Garden Sushi & Sea nevet. Az étlapunkon számos tengeri étel szerepel, melyeket saját receptek formájában készítünk el.



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

Életem legszebb pillanatait a konyhán töltöttem, rengeteg időt töltve tanulással, kísérletezéssel és fejlődéssel. Számomra szakács szakma egy szerelem és egy életen át tartó tanulás, boldogság, örömszerzés és kreativitás.

■ A SZAKMÁD MELYIK RÉSZÉ TESZIK A LEGJOBBAN?



„...Japán földrajzi elhelyezkedésének köszönhetően nagyon gazdag halakban és zöldségekben, ami nagyon sok lehetőséget rejt magában és kapcsolódik ahhoz az egészséges étrendhez, amit képviselni szeretnénk...”

A legjobban a megújulást szeretem benne, ezt jelképezi az étterem logója is, az életfa. Gyakorlatilag nálunk folyamatos a tervezési munka, ahogyan elkészül egy étlapunk, tervezni kezdjük a következőt. Teszteljük az ételeket és fejlesztjük addig, amíg tökéletesnek érezzük. A legjobb érzés látni egy ételt, ahogyan a megtervezésétől eljut a Vendég asztaláig. Emellett nagyon szeretem a rendezvényeket, amikor egy esemény fontos részei lehetünk.

■ HONNAN INSPIRÁLÓDSZ?

Sok sushi séffel vagyok kapcsolatban, akikkel megosztjuk egymás között a tapasztalatunkat. Ezen kívül sok sushival kapcsolatos internetes csoportban vagyok tag, ahol inspiráljuk egymást, ötleteket adunk egymásnak. Sok időt töltünk az étteremben is

kísérletezéssel, a munkatársakkal egymást is inspiráljuk. A szakmai lapok is sokat segítenek, hiszen mindig van új alapanyag, amiből alkotni tudunk.

■ VERSENYEKEN MEGMÉRETTE

MAGAD?

Nem vettem részt versenyeken. Az étterem számos díjat kapott az elmúlt években, amely a vendégek visszajelzésén alapult. Számomra ezek az elismerések jelentik a legtöbbet.

■ VAN-E MÉG MEGUGRANDÓ FELADAT

ELŐTTED?

Én nem trófeákat akarok, hanem boldog Vendégeket az éttermemben, számomra az ő elégedettségük adja a motivációt. Szeretném fenttartani a folyamatos fejlődést és bővíteni a szolgáltatásainkat. Az étterem céljai és fejlesztése jelentik az én megugrandó feladataimat.

■ AZ OKTATÁSRÓL ÁLTALÁNOSÁGBAN MIT GONDOLSZ?

Nagyon fontos lenne nagyobb hangsúlyt fektetni a pályaaorientációra. Ez egy olyan szakma, amit csak szeretettel lehet igazán jól csinálni. Azok lesznek benne sikeresek, akik



érik magukban a belső motivációt. Ezen kívül nagyon fontosak a gyakorlati helyek. Fontos, hogy gyakorlati helyként szerepet vállaljunk a tanulók fejlesztésében és segít-



sünk nekik megismerni és megszeretni ezt az olykor nehéz, de gyönyörű szakmát. Én is tartok rendszeresen előadást vendéglátóipari iskolában, ahol betekintést mutatok a sushi világába, sajnos azt látom, hogy a többség nem azért van ott, mert ezt a pályát hivatásként tekintené.

■ AZ UTÁNPÓTLÁS MEGLESZ ÍGY SZERINTED?

Én igyekszem a mellettem dolgozó munkatársakból kihozni a legtöbbet. Hiszek abban, hogy, ha jó embereket keresek,

belőlük majd lehetnek jó szakemberek. Voltak akik végzettség nélkül kerültek hozzám és csak utána szereztek végzettséget, mert annyira megszerették ezt a szakmát. Számomra ezek fontos eredmények. Mindent megteszek a kollégáim szakmai fejlődése érdekében, ezért számos eseményen veszünk részt és minden nap azon dolgozunk, hogy közösen fejlődni tudjunk.

■ A MICHELIN CSILLAGOK HAJSZOLÁSÁRÓL MIT GONDOLSZ?



Ha az étterem bármilyen kitüntetést kap, az nagy örömmel tölt el. Egy ilyen mértékű elismerés nagyon sokat jelent, de én nem szeretnék a csillagok hajszolásába kezdeni, számomra nem ez okozná a legnagyobb örömet. Nekem a vendégeink elismerése a legfontosabb. Szeretném, ha a nálunk töltött idő egy élmény és egy szép emlék lenne, amire szívesen emlékeznek majd vissza.

■ A KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTSGÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

A terület, amivel foglalkozunk speciális, ezért az alapoktól kell betanítani rá a munkavállalókat. Olyan munkatársakat kerestem, akiknek a vendéglátás és a gasztronómia a szívügyük, így az évek alatt megszerzett értékes tapasztalataikat az éttermünk arculatához formáltuk és együtt tanultunk tovább.

■ A SZAKEMBEREK MENTÁLIS ÁLLAPOTÁT MILYENNEK ÉRTÉKELED?

Nagyon sok az olyan szakember aki sajnos kiégett. Ennek talán az az oka, hogy ez a folyamatos munkaerőhiánnyal küzdő szektor leterhelte a munkavállalókat. Fontos megtalálni az egyensúlyt a munka és magánélet között, elegendőt pihenni és töltődni.

■ BÁRMELYIK SZAKMAI SZERVEZETBEN TAG VAGY?

Nem vagyok tagja egyik szervezetnek sem.

■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A SZAKMA MELLÉ?

Nekem az étterem az életem. Gyakorlatilag minden időmet ott töltöm, ha nem a konyhában, akkor a vendégekkel.

■ MIT ÜZENSZ A KOLLEGÁKNAK?

Kívánom minden kollégának, hogy találja meg azt a területet a gasztronómián belül, amiben igazán kitudja magát bontakoztatni.

■ A JÖVŐKÉPEDRŐL ELÁRULSZ NEKÜNK VALAMIT?

Rengeteg tervem van a jövőre nézve, de mind az étteremmel és annak fejlesztésével kapcsolatos.

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

AI

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 JÁTEK

VACSORASZÍNHÁZI ELŐADÁS HÁROM RÉSZBEN



A szövegkönyv 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



Laskagomba

- Kerüljön pástétom a vendég asztalára! -

Az elmúlt hónapokban mind több oldaláról igyekeztünk bemutatni a laskagombát és a benne rejlő lehetőségeket. Ezúttal egy újabb tulajdonságával szeretnénk bővíteni a listát: a laskagombából kiváló pástétomok készülnek!

Korábbi cikkeinkben már ismertettük a laskagomba kedvező tu-

lajdonságait, ennek ellenére azzal is szembesültünk, hogy kevésbé ismert és keresett a hazai fogyasztók körében. Az okok egyike, hogy a friss gombák, így a laskagomba is csak rövid ideig eltartható és hűtőtárolást igényel.

Ezt a tárolási problémát kezelendő kerestünk megoldást arra, hogy a

Pilze Nagy

A LASKAGOMBA - TERMESZTŐ





friss laskagomba előnyös tulajdonságaival rendelkező, azonban jól tárolható terméket alkossunk.

A Pilze-Nagy Kft. termesztéséből kikerülő laskagombából jött létre a Via Naturalis laskagomba pástétom család, mely kizárólag gombából és növényi eredetű anyagokból készül; az ételmi rost tartalma jelentős. A pástétomok legfőbb összetevője a friss laskagomba, aminek termesztése teljesen vegyszermentes technológiával történik és a termékek teljes tömegének gombatartalma meghaladja az

50 %-ot, ami által egyedülálló a piacon. A termékfejlesztés során alapvető szempont volt a friss laskagomba pozitív tulajdonságainak ötvözése a hosszú eltarthatósággal, ami megoldható anélkül, hogy ízfokozót, színezéket és allergén anyagot tartalmazzon. Az alkalmazott hőkezelés nincs hatással a friss laskagomba legtöbb előnyös tulajdonságára, ezért a feldolgozás során táplálkozási értékéből nem veszít.

Ilyen vagy ehhez hasonló termék jelenleg nincs a hazai piacon, a feldol-

gozott gomba termékek skálája meg-
lehetősen szűkös. A konzerveknél a
csiperkegomba sós lében a domináns
termék, e mellett néhány csiperke-
gomba saláta található a polcokon.
Konzerv laskagombatermékek, pás-
tétomok, krémek, szószok telje-
sen hiányoznak a termékpalettáról,
mindamellet, hogy gomba ízesítésű
termékekkel találkozhatunk.

A Via Naturalis laskagomba pás-
tétom család táplálkozási szempontból
előnyös tulajdonságai:

- kizárólag növényi alapanyagok-
ból készül, tehát vegánok is fogyaszth-
hatják,
- gluténmentes,
- a pástétom ugyanúgy, mint a friss
laskagomba, kiemelkedő fehérje és
élelmi rostforrás.
- A húspástétomokhoz és margari-
nokhoz képest energiatartalma ala-
acsony, cukortartalma elenyésző.

Alapösszetevők: friss laskagomba,
hidegen préselt napraforgó étolaj,
vöröshagyma, természetes, szárított
fűszerek.



CO
FRESH

This project has received funding from
the European Union's Horizon 2020
research and innovation programme
under grant agreement No 101000852



A termékcsalád tagjai:

A szortiment 6 különböző ízesítésű termékből áll; a hagyományosabb ízeket kedvelő és az ínycsiklandó fogasztók igényeivel is találkozó, hosszan eltartható gombapástétom terméket kínálunk, melyek a laskagombaíz világán alapulnak.

Tokaji fehérboros: A laskagomba és a Tokaji Furmint házassága, kellemesen boros, fanyar harmóniát eredményez. Különleges alkal-

mak méltó kísérője, savasságát egy csipetnyi cukorral ellensúlyozzuk. A készítés technológiájából adódóan nem tartalmaz alkoholt.

Shiitake gombás: A Shiitake gomba nem csak különleges gyógyhatásával tűnik ki a többi gomba közül, hanem rendkívüli aromájával is. Ez a pástétomunk karakteres telt ízével az étkezések fénypontjává válik.

Zöldséges: Az összetevők – pirított paprika, petrezselyem, bazsalikom és laskagomba – kiválóan egészítik ki egymást, a varázslat tehát ennyi, az eredmény mégis mesze kiváló.

Csípős: A magyar fűszerpaprika és a nyers, csípős chili találkozása a laskagombával. A remekül hangsúlyos karakterű pástétomunk a fűszeres ízek kedvelőinek készült.

Paradicsomos: A pástétomaink „olasz” változata, amely a mediterrán ország ízeit egyenesen az asztalunkra varázsolja. Enyhén emlékeztet a pestóra.



Áfonyás: Az áfonya és a gomba találkozása a klasszikus süteményfűszerekkel egyedülálló kombinációt eredményez. Az áfonya gyümölcsös és enyhén savanykás íze remekül kiegészíti a laskagomba ízét, kellemesen harmonizálnak egymással.

A pástétomok kényelmi termékek és teljes mértékben beilleszthetők az egészséges étrendbe. Az 100 g-os aluzil kiserelés kifejezetten könnyűvé teszi a felhasználását. Ajánljuk mindenkinek, aki az új ízeket keresi

és fontos számára az egészséges táplálkozás.

Felhasználásának lehetőségei rendkívül széleskörűek: a pástétom kenyérre vagy pirítósra kenve azonnal fogyasztható, de készíthetünk belőle melegszendvicset vagy gombakrém levest is. Felhasználhatjuk sós sütemények tésztájába vagy töltelékébe, de akár raguk ízesítéséhez is.

A február 5-én megrendezésre kerülő Séfklub egyik főszereplője





a Pilze-Nagy Kft. laskagombáiból készült pástétomok lesznek. Várjuk Önöket szeretettel!

Laskagomba pástétomos, olívbogyós csiga

Hozzávalók (4 fő részére): 2 db Via Naturalis Tokaji boros laskagomba pástétom, 400 g élesztős leveles tészta, 15-20 db olajbogyó feldarabolva.
Elkészítés: A kész leveles tésztát deszkán kiterítjük (házilag készített leveles tésztát fél cm vastagságra

nyújtjuk), a gombapástétomot felületén egyenletesen elkenjük, megszórjuk a feldarabolt olajbogyóval, majd szorosan a hosszabb oldala mentén feltekerjük. A tekercset 1 cm-es vastagságú csigákra vágjuk, és kivajazott tepsibe fektetjük. Előmelegített 180 °C-os sütőben 13-15 perc alatt aranybarnára sütjük.



A LASKAGOMBA-TERMESZTŐ

6000 Kecskemét, Talfája tanya 47/B

Kacsaszírban sült laskagomba

Hozzávalók:

400 g kacsaszír, 500 g laskagomba, só, bors, snidling

Elkészítés:

A kacsaszír felén megpirítjuk az apró kockákra (0,5 cm) vágott laskagombát. Pirítás végén sózzuk, borsozzuk. Ezután üvegedénybe tesszük és a megolvasztott kacsaszírt a tetejéig töltjük. Végül, ha kihűlt, hűtőbe tesszük.

Tálalás:

Pirítóssal kínáljuk, apróra vágott friss snidlinggel megszórjuk.



**CO
FRESH**

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852





ALMÁS CUKKINILEVES

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

Hozzávalók:

4 személyre

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

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

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

Jó étvágyat kívánok hozzá!

A RECEPT SASS ERIKA TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.TEPSZI.HU HONLAPON IS.

MIÉRT ÉPPEN A SÓ EMELI MEG A VÉRNYOMÁST?

A magas vérnyomás kialakulása számos okra vezethető vissza, amelyek közül jónéhány döntés kérdése. Az egyik ilyen sófogyasztás, amelynek visszaszorítására dr. Kapocsi Judit PhD, a KardioKözpont magasvérnyomás és érkockázat specialistája hívta fel a figyelmet.

Nem csak az asztali sózásra kell figyelni. A só a benne lévő nátrium miatt emeli a vérnyomást. A sófogyasztás olyan fontos kérdés a magas vérnyomás tekintetében, hogy az Egészségügyi Világszervezet is hangsúlyozza a sóbevitel visszaszorításának fontosságát. Ez ugyanis az egyik legegyszerűbb módja a magas vérnyomás és ezáltal a stroke, az érlemezsedés, és a szív- és vesebetegség kockázatainak mérséklésére.

A sóbevitel 5 g/nap alá történő redukálása (ami körülbelül 1 teáskanálnyi mennyiség) a stroke kockázatát 23 százalékkal, és a szív- és érrendszeri betegségek rizikóját 17 százalékkal csökkenti.

A magasvérnyomás betegeknél az ajánlott napi nátriumbevitel 2-3,5 mg. A magyar lakosság sófogyasztása azonban jelentősen meghaladja az ajánlott értékeket, jelenleg a férfiak átlagosan 17,2 gramm, a nők mintegy 12 gramm sót fogyasztanak naponta, ami 3-3,5-szerese az ajánlottnak.

Fontos tudni, hogy nem csak az asztali sózást kellene visszaszorítani. Elsődlegesen a főzésnél ajánlatos kevés és nátriumszegény só használunk, másodsorban jóval kevesebbet kellene fogyasztani a magasabb sótartalmú élelmiszerekből, mint a húskészítmények, a készételek, a reggeli gabonafélék, a chips-ek és a sós rágcslálnivalók, a szósok, és az ételízesítők.

OPH/PIXABAY

MARADANDÓ BETEGSÉGEK, SÉRÜLÉSEK ÉS BETEGSÉGEK A VENDÉGLÁTÁS MŰFAJÁBAN...

Ebben a hónapban újra egy olvasói levél alapján tesszük fel a kérdésünket, mégpedig mert az alábbi levelet kaptuk:

„Szép napot!

Érdekes kérdések jutottak eszembe, esetlegesen fel lehet őket tenni a „Nagylátószög” rovatban?

Maradandó betegségek, sérülések és betegségek a vendéglátás műfajában...

Ez arról Jutott eszembe, hogy sajnos idén újra kés alá kell feküdnöm... Sérv prob-

léma miatt. 1 évvel ezelőtt az első ilyen esetben is egy szakács kollégával voltam egy kórteremben. Neki anno második ilyen műtétje volt. Akkor bíztam benne nekem egy bőven elég lesz. Sajnos nem...

Mennyire hajlandók a munkáltatók pl. várni egy hosszabb felépülésre a dolgozónak? Mihez

kezdhet egy dolgozó, aki szereti a szakmáját...de mégse javasolja az orvostudomány, hogy folytassa?”

A felvetést ezúton is köszönjük. Valóban érdekes. Így tehát a szakértőink számára adott a kérdés: Vajon létezik-e olyan, hogy vendéglátáshoz köthető betegség? Vagy mit tehetünk, ha érintettekké válunk? Mennyire tolerálja mindezt a munkahely és a vezetőség? Meddig lehet ezt a szakmát űzni? ... és mi van utána?

Ebben a hónapban erre a felvetésre és ezekre a kérdésekre keressük a választ:

Lehetnek maradandó betegségek,
sérülések és betegségek a vendéglátóiparban?





Kiss Krisztián

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

A mostani munkahelyemen pont van egy példa. Kollégámat sérvvel műtötték. Eszünk ágában sincs, hogy elbocsájtuk! Jó ember és jó kolléga! Jártam én is ilyen cipőben annak idején. A vizérműtétem és a lábadozásom is korrektül kezelte az akkori főnököm. Igen sajnós dolgozunk náthásan, lázasan is. Részben, mert nem tehetjük meg, hogy táppénzre menjünk. Vagy

mert szimplán azért, hogy ne szúrjunk ki a többiekkel. Persze ez a jobbik eset. De vannak akik akár sportot is üznek belőle. Na ők azok, akiket hamar kiszűr az adott közösség és megválnak tőle. Nehéz dolog ez... Természetesen az egyéni is múlik, hogy mennyire él egészséges életet. Lásd dohányzás, alkohol, stressz de sajnós szerepelnek itt még a (tudatmódosítók) is. Mindenki a maga módján próbál vigyázni magára csak olykor ez nem sikerül. Ilyen ez.



Pálszabó Mihály

Mesterszakács, szakoktató. Aranykoszorús Mester, szakoktató tanár, az Escoffier Magyarországi Lovagren Nagykövete, a Chaine des Rotisseurs 1990-ben felavatott alapítótagja. Fehérszital lovagrand Nagy Aranykeresztje 2022. MNGSZ Életmű díj

Van tipikus Vendéglátós betegség!

A közel 55 éves szakmai tapasztalattal írhatom igen.

A vendéglátás az utóbbi 35 évben Óriási átalakuláson esett át. Nemcsak tulajdonosi váltás, hanem szemlélet váltás is történt a munkaerővel kapcsolatban és negatív irányba!

A dolgozó „kizsigerelésé” a munkában és a munkaidőben.

Ugyanakkor a bejelentés minimálbér, ami a betegségek megjelenésekor (visszér-lúdtalp-gerinc, térd és csípő problémák (protézisek beépítése), már nem teljes értékű „harcos” a kolléga.

Így nem tud visszatérni a habüst-fritőz mellé, vagy a vendég asztalához.

Korábban számtalan könnyített munkalehetőség volt.

Akár a Pince mester-vagy Csapos, Árukiadó, vagy Gazdasszony-felíró, vagy árkalkulátor, esetleg belső ellenőr...

Ezekben a munkakörökben a nagy tapasztalattal rendelkező cukrász, szakács, pincér kollégákat „könnyített” munkában lehetett tovább foglalkoztatni.

Sajnos, ha komolyabb volt a betegsége és megváltozott munkaképességűvé nyilvánították vagy nyugdíjas lett, a minimálbér miatt, ma komoly megélhetési problémái vannak.

Sajnos a szakmából kifolyólag van még egy komoly probléma, az alkohol és egyéb „ajzó” szerek, amik nem csak az egészségre, hanem a biztos családi háttérre is negatív hatással vannak.

Talán egy „önsegélyező” egyesület megalapítása, vagy hasonló a mai kornak megfelelő „segélyezés” enyhítene a létező problémán.



Ortó Gyula

Saját kérésére a jellemzése csak ennyi: Szakács

A szakmában eltöltött idő alatt, találkozol kisebb, nagyobb sérülésekkel.

Saját bőrén tapasztalja meg mindenki a helyi vezető emberi hozzáállását, ha hosszabb, rövidebb ideig nem termelsz.

Több tízen év alatt, már a motiváció és a hozzáállás is megkopott, mint az egészséged, amiből csak egy van.

Neked szükséges eldöntened, hogy tudod minél jobban kitolni a vendéglátásban eltöltött idődet, ha valóban hosszú távra tervezel...



Ács Lajos

A dunabogdányi Forgó étterem konyhafőnöke. Elsődleges számára a szakma fejlesztése. Munkája során szívesen alkalmaz új technológiákat, szereti a modern és a hagyományos ételek párosítását,

Biztosan lehetne olyan munkáltatót mondani, aki nem vette figyelembe eddig, ha a dolgozója tartósan volt beteg és esetleg meg is vált tőle, de szerintem, ha megbízható kollégáról volt, vagy van szó, akkor ez manapság kevésbé jellemző.

Viszont sokszor látom, hogy az egészségét különböző okokból többen másodlagosnak tartják pl. visszer problémák, sérv stb. és emiatt kerülnek aztán nehezebb helyzetbe, mert tovább tart a gyógyulás vagy maradandó marad.

Ezt viszont tényleg előfordulhat, hogy nehezen lehet ezután összeegyeztetni a munkával. Egészség az első figyeljetek magatokra!



Endrédi Zsolt

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

Egy ideig relatíve minden munkaadó tolerálja azt, ha valamennyire kiesik az ember a munkájából, mert mindenkivel történhet bármi... Igaz azt, hogy ez milyen időtartamot ölel fel, az más kérdés.

Aki hosszabb időre és olyan betegségből adódóan van távol a munkájából az utána már maga is elgondolkozik, hogy igazán érdemes-e ezt a szakmát folytatnia, főleg, ha ez a kimaradás egy maradandó egészségkárosodást okozott, és ezt próbálják helyrehozni. Egy egyszerűbbnek tűnő sérv vagy esetleges törés, vagy

könnyebb baleset általi sebészi beavatkozást szerintem mindenki tolerál még a maszek is, az viszont kérdés, hogy milyen szájízzel.

Ha pedig olyan jellegű a munkából való kimaradás oka, akkor szerintem magában az emberben is felmerül majd annak a kérdése, hogy folytassa-e ezt a munkakört még akkor is, ha a szerelem megvan vele, a tudat csinálná, de a test nem akarja, nem bírja.

Váltani pedig nagyon nehéz, főleg minél idősebb az ember, de annál felemelőbb lehet, mert megint csak valami újat lehet tanulni, amiben az eszme fejlődik és kiteljesedhet benne az ember.



Szappanyos Viktor

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

A vendéglátásban dolgozóakra hatványozottan érvényes, hogy hajtjuk magukat, mert sajnos a minket foglalkoztató cégek kevésbé szeretik tisztességesen bejelenteni a dolgozót, ezért betegen is dolgozunk. Elsősorban a körülmények, másodsorban mi vagyunk a felelősek a kialakult helyzetért! A napi 12-14 óra megfeszített munkaidő nincs

arányban az általában 4,6, maximum 8 órás minimálbéres bejelentéssel és annak táppénzbeli anyagi vonzatával, ezért sokunk inkább betegen is dolgozik! Ameddig nincs tisztességes érdekvédelmi szervezete a vendéglátásban dolgozóknak, addig teljes egészében a munkaadó oldalán pattog a labda és mi a dolgozók csak eldobható „biodíszletek” leszünk ebben a mókuserékben! 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.

Mivel is kezdjem, a szakmánk nem családbarát, így már meg van az első nagy probléma. Dolgozunk a szakmánkba, ki ezért, ki azért. Több olyan betegség is van mely a szakmánkhoz köthető!

Ilyen a magasvérnyomás, visszeres lábak, alkoholizmus, stroke, és itt egy egész orvostan hallgatói tankönyvet fel lehet sorolni...

Mivel én nem orvos vagyok, hanem szakács, így nincs jogom erről nyilatkozni. De, a hozzá kapcsolódó felvetéseket hozhatok meg!

Így egy munkahely, ha a mai munkaerő hiányos piacba, nem türelmes egy főnök, vagy a vezető akkor lehet nem nyit ki a következő héten, mert nem lesz ki dolgozzon.

Az emberi élet nem játék, így figyelni kell az emberi kapcsolatokat. Miként, és hogyan kommunikálnak a munkáltatók, a munkavállalók egymás közt.

Ha, az orvos netán eltanácsolja a szakma folytatásáról, akkor fontolóra kell venni, akár mennyire is szereti a szakmát. Mivel több barátom is, kollégám az égi mezőkön főz, terít, üzeletet vezet...stb Pedig még nem érték el a nyugdíjkorhatárt!

Kihajtjuk magunkat, mert megfelelési kényszerbe vagyunk. Mindig jót és jobbat akarunk adni, hogy a vendég elégedett legyen, közben nem figyelünk azokra az apró jelekre melyek az egészségünk kárára figyelmeztetnek.

Ezt megint csak Montecucolli szavaival lehet csak néha orvosolni. Mi kell a háborúhoz? „Pénz, Pénz, és Pénz!”

Mert, ha rendes időben és rendes fizetést lehetne 8 órás műszakba keresni, tisztességes feltételek mellett, akkor jutna idő pihenésre, regenerálódásra is. Mert csak ilyen módon tudná megőrizni az ember az egészségét. Ez pedig fontos lenne, nehogy egyszer elfogyjon a következő generáció.

Mert a gépek is meghibásodnak. Hiába helyettesítik a gépek az embert, a gépeknek nincs olyan érzéke, mint a szakmánkat gyakorló kollegáinknak. Nincs szájíze, nem lát, nem hall...

Ezt pedig mi emberek mind tudjuk!

Segítsük egymást, és vigyázzunk egymásra...

Legyen türelme mindenkinek, hogy a betegség meggyógyuljon.

Köszönöm szépen, hogy elolvastad!

Örömmel...

S.D.G.

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

Bemutatja



BUDAPEST

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

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

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

wikipedia



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

Standard

Budapesten

*2 felnőtt / 1 nap**

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

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

11.123 Ft

**Mintapélda. 2015 decemberi árak.*



Magyar siker a Fagylalt Világ bajnokságon

Az Európa-bajnoki bronzérem után a **Somogyi Renáta, Gáborecz István, Fodor Sándor, Gácsi Zoltán, Füredi Krisztián** összeállítású magyar csapat világbajnoki bronzérmet szerzett az olaszországi Reginiben zajló 10. jubileumi Gelato World Cup-on.

A tavaly megnyert Európa-bajnoki bronzérem biztosította a továbbjutást a világbajnoki döntőbe, ahol újabb szenzációs sikert ért el a magyar csapat.

A második helyen Dél-Korea csapata végzett, míg az arany érmet a címvédő Olaszország szerezte meg ismét.

A magyar csapat produkciójának tematikája „Alice in Wonderland”, azaz



Alice Csodaországban volt, minden versenyfeladat a meseregény témájához illeszkedett.

A négy napos megmérettetésen dekorált fagyalt tégelyt, fagyalt tortát, fagyalt pohárdesszertet, háromfajta meleg előételt gourmet sós fagyalttal kombinálva, jégszobrot, csokoládé artisztikai díszmunkát, grillázs és karamell felhasználásával készült szobrot, valamint egy „meglepetés” alapanyag felhasználásával készült tejes és vizes bázisú fagyaltot kellett

készítenie a csapatoknak, a választott tematikájukhoz illeszkedően.

A Gelato World Cup-ot 2003 óta, kétévente rendezik meg. A versenyre a világ minden tájáról érkeznek cukrász szakemberek, hogy felhívják a figyelmet a hagyományos kézműves fagyalt kiválóságára, hozzájáruljanak az ágazat szakmai fejlesztéséhez, és hogy bemutassák a legújabb fagyalt trendeket.

MCI/www.gelatoworldcup.com



MŰKÖDÉSBE LÉPETT A REGISZTRÁCIÓS OLDAL A VELENCE VÁROSÁBA VALÓ BELÉPÉSHEZ

Megnyílt a VenicePass nevű internetes regisztrációs oldal kedden, amelyen előre le lehet foglalni a belépést Velence városába. A kötelező jegyváltást április 25-től vezetik be egyelőre kísérleti jelleggel.

A hétnyelvű internetes oldal és az egyidejű okostelefonos alkalmazás lehetőséget ad a városba való belépés előzetes foglalásához. Előre regisztrálni kell, hogy a látogató melyik napon szeretne Velencébe belépni. A jegyvásárlással egybekötött előzetes foglalást egy QR-kód bizonyítja, melyet a beléptető kapuknál olvasnak majd le. Az egyik kapurendszer a Santa

Lucia velencei vasútállomásnál állítják fel.

Több lehetőség közül lehet választani attól függően, hogy ki mennyi ideig akar Velencében tartózkodni, gyalogosan vagy tömegközlekedéssel, vagyis vaporetto-hajóval akar-e közlekedni, és mit szeretne megnézni a város számtalan nevezetessége közül. Az egy napra szóló alap-belépőjegy fejenként 5 euróba kerül, és 14 évtől olaszoknak és külföldieknek egyaránt kötelező lesz. Városnéző csomag is foglalható, amely a főbb idegenforgalmi látványosságok belépőjegyeit is tartalmazza, ennek ára 49 eurótól kezdődik a kiválasztott helyszínek számától függően.





MUNKAERŐT VAGY MUNKÁT KERESEL A VENDÉGLÁTÁSBAN?

vendeglatosmunkak.hu



*Ami összeköt
bennünket*

A kötelező belépőjegy kísérleti fázisban április 25-től, a városvédő Szent Márk ünnepnapján lép életbe. Nem kell fizetniük a Velencében élőknek és az oda dolgozni járóknak, továbbá a Veneto tartományban állandó lakhellyel bíróknak, mentességet kapnak azok, akik az önkormányzat területén levő szállodákban vagy más szállásokon foglaltak szobát, továbbá mindazok, akik egészségügyi okokból akarnak Velencébe bejutni, vagy sportrendezvényeken vesznek részt. Azoknak sem kell fizetni, akik bizonyítani tudják, hogy harmadágú rokonságukban velencei lakos van. A jegymentesség nem automatikus: mindenképpen regisztrálni kell az előzetes belépést és lefoglalni a napot.

Újdonságot jelent, hogy június elsejétől korlátozzák a turistacsoportok létszámát is: legfeljebb 25 fős csoportokat engednek be, és nem csak Velence belvárosában, hanem Burano, Murano és Torcello szigetén sem lehet nagyobb csoportokat vezetni. Az idegenvezetők számára megtiltják a kihangosított mikrofonok használatát.

A belépős rendszert a városba egyszerre érkező turisták számának szabályozására vezetik be. Kezdetben napi 40 ezerben akarták meghatározni a belépéseket, de egyelőre nem korlátozzák a látogatók számát. A jegyek bevétele a város fenntartására fordítják.

Luigi Brugnaro polgármester bejelentése szerint a meghirdetett napi 5 eurós jegyárat a kísérleti időszak után, a későbbiekben 3 euró és 10 euró közötti összeggel helyettesíthetik attól függően, melyik napra esik a látogatás. A leglátogatottabb időszakokban drágább lesz a belépés. Luigi Brugnaro szerint a rendszer egyszerű és hatékony lesz. A városvédő szervezetek fenntartásaikat fejezték ki elsősorban a belépők adatainak kötelező regisztrációja miatt. Úgy vélik, turista így is sok lesz, csak mindenkiről tudni fogják, hol tartózkodik a mobiltelefonokhoz kötött ellenőrzés alapján.

Velencébe évi több mint 20 millió látogató érkezik. 2023-ban a legtöbben minden-szentek ünnepén tartózkodtak a városban, amikor két nap alatt kétszázezren lepték el a lagúnák városát.

NETRISK: A SÍELŐK TÖBBSÉGE AUSZTRIÁBA UTAZOTT A BIZTOSÍTÁSOK ALAPJÁN

A síeléshez 2023. november vége és 2024. január eleje között utasbiztosítást kötő turisták 66 százaléka Ausztriát választotta, Szlovákia részesedése 14, míg Lengyelországi 7 százalékos - derül ki a Netrisk legfrissebb összeállításából.

Az MTI-hez szerdán eljuttatott közlemény szerint az átlagos biztosítási díj meghaladja a 10 ezer forintot.

A síeléshez 2023. november vége és 2024. január eleje között utasbiztosítást kötő turisták 2, illetve 3 százaléka Szlovéniát és Olaszországot választotta. Az érintettek az idei szezonban eddig átlagosan 5 napra kötötték utasbiztosítást. A legtöbben az utazás előtt 1 nappal kötötték meg a biztosításukat.

A Netrisk kutatásából kiderült az is, hogy hova utaztak azok, akik nem síterepet választottak célpontnak. Ebben az összevetésben is Ausztria vezet, 20 százalékos aránnyal. Utána Románia következik 13 százalékkal. Szinte holtversenyben végzett a harmadik helyen Olaszország, Lengyelország, Spanyolország és Németország 10-10 százalékos részesedéssel. Ezek az utazók azonban a síelőknél hosszabb időszakot töltöttek külföldön, átlagosan majdnem 8 napot.

Besnyő Márton, a Netrisk ügyvezető igazgatója elmondta: bármilyen külföldi utazás esetén érdemes biztosítást kötni, de különösen igaz ez, ha síelésről van szó. A síterepeken történt baleseteknél az esetleges hegyi, akár helikop-

teres mentés, azonnali orvosi ellátás ugyanis igen költséges dolog, több millió forintba is kerülhet. Ehhez képest az utasbiztosítás költsége elenyésző - jegyezte meg.

Az utasbiztosítások között mind a díjakban, mind a kapcsolódó szolgáltatásokban van különbség, ezért érdemes körültekintően választani. Ha valaki autóval utazik külföldre - akár síelni, akár csak városlátogatásra -, érdemes assistance-szolgáltatással kombinált utasbiztosítást kötni - hívta fel a figyelmet a Netrisk.

MTI





1276



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózaton jut el Önökhöz!



*Kerülj a térképre
és
generáld magadnak
forgalmát!*

AGÁRDI



Irsai Olivér
Pálinka



Elegáns, első szippantásra felismerhető a rendkívül illatos szőlőpálinka.

www.agardi.hu

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT
ALKOHOLFogyasztás iránt. Kérjük
kerüld a mértéktelen alkoholfogyasz-
tást Te is!

MTÜ: TÚLSZÁRNYALTA A 2022-ES ÉVET A TURIZMUS TAVALY

Tavaly nemcsak a 2022-es év eredményeit szárnyalta túl a magyar turizmus, de elérte, sőt olykor meg is haladta a 2019-es rekordév számait is - ismertette az előzetes adatok alapján tartott évértékelő sajtótájékoztatón Guller Zoltán a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) igazgatósági elnöke csütörtökön Budapesten.

Kiemelte: tavaly csaknem 16 millió turista több mint 41 millió vendégéjszakát töltött Magyarországon, a szálláshelyek és a vendéglátás bevételei pedig kétszámjegyű, infláció feletti mértékben nőttek. A magyar szálláshely-szolgáltatók 2022-höz képest 1 millió 300 ezerrel több vendégéjszakát regisztráltak, ami azért rendkívüli eredmény, mert a számítások szerint a nemzetközi konfliktusok egymillióval csökkentették a vendégéjszakák számát - mutatott rá.

Ismertetése szerint a szálláshelyek összbevétele elérte a 860 milliárd forintot, 23 százalékkal volt magasabb, mint 2022-ben. A vendéglátóhelyeken 18 százalékkal többet, 1780 milliárd forintot költöttek el tavaly a vendégek.

A sikeres 2023-as évet követően idén várhatóan tartós növekedési pályára áll a turizmus - emelte ki Guller Zoltán.

Kitért arra, hogy a Turisztikai Világszervezet napokban kiadott jelentése szerint Magyarországon a globális átlagnál magasabb a visszaépülés üteme, ami támogatja a gazdasági növekedés helyreállítását is.

Guller Zoltán elmondta: a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ

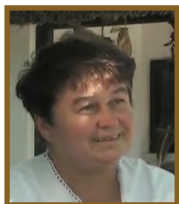
adatai szerint az eredmény elsősorban a nemzetközi beutazóforgalom jelentős élénkülésének volt köszönhető, ugyanis külföldről 18 százalékkal több, 7,1 millió vendég érkezett. Különösen impozáns volt a főváros vendégforgalmának erősödése, hiszen tavaly a magyarországi külföldi szálláshelyi forgalom 59 százalékát, 11,7 millió vendégéjszakát regisztráltak Budapesten, ami markáns, 19 százalékos többletet jelent 2022-höz képest.

A legnépszerűbb belföldi turisztikai térség, a Balaton eredménye végül nemcsak a nyári főszezonban sikerült kiválóra, hanem az egész éves, 3 milliós vendég száma is 9 százalékkal meghaladta a 2019-es rekordév eredményét - mondta. Hozzátette: a Balaton népszerűségét jellemzi, hogy minden lakosra nyolc vendég jutott a nyári időszakban. Az eredményekhez a belföldi turizmus motorjának számító SZÉP-kártya is nagymértékben hozzájárult, mert 2023-ban nemcsak a feltöltések 445 milliárd forintos értékkel, hanem a költségek is történelmi csúcsot döntöttek, 449 milliárd forintot fizettek vele a felhasználók.

Könnnyid László az MTÜ vezérigazgatója elmondta: idén a nemzetközi trendekkel összhangban várható a pandémia előtti beutazóforgalom teljes visszarendeződése. Várakozásaik szerint 2024-re reális cél a 43 millió vendégéjszaka elérése.

Az MTÜ célja, hogy 2030-ig 20 millió vendég évi 50 millió vendégéjszakát töltsön el Magyarországon, az ágazat pedig legalább 16 százalékkal járuljon hozzá a GDP-hez.

MTI



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A FIATALOK A JÖVŐNK



Slow Food® Kiskunság



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

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

Rendekné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Tavaszi találós kérdések:

*Nem szállok el Afrikába,
téli itthon telelek.*

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

/cinke/

-

*A hóvirág után nyílok,
kék, picike, illatos vagyok.*

/ibolya/

-

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

/sündisznó/

-

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

/sündisznó/

-

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

/gólya/

-

*Ismerek egy tarka házat,
lakik benne szarvas állat;
szegényke fél nagyon tőled,
szarvát behúzza előled.*

/csiga/



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

Tábla az állatorvosnál:
„Kérjük, ne zavarja a rendelést! Leül! Úgy marad!”

Az állatok buliba mennek. A róka visz magával egy csirkét, az oroszlán egy juhot, a marha meg a feleségét.

- Mi a hasonlóság a vasúti sínek és a szőkenők között?
- ???
- Az egész országban le vannak fektetve.



A hónap vicce:
- 5 kiló krumplit szeretnék, de attól félek nem bírom el - mondja egy idős asszony a zöldségesnek.
- Dehogynem, majd ügyesen mérem meg!

Ne vess 1et!

Kovács bemegy egy női kalapkereskedésbe.

- Kérem, kalapot szeretnék venni az anyósomnak.
 - Milyen feje van őnagyságának?
 - Ronda.

- Pistike, melyik óceán ez?
- kérdezi a tanár a térképre mutatva.

A fiú mélyen hallgat.

- Így van! Ez a Csendes-óceán!

- Hová viszik a beteg nyulat?
- A nyúlambulambulacsiára.

- Mi a válások leggyakoribb oka?
 - ???
 - A házasság.

- Mit mond az öreg kémény, ha már elfáradt?
 - ???
 - Megyek ledőlök egy kicsit...

- Van valami ajánlása a régi munkahelyéről?
- Igen. Azt ajánlották, hogy sürgősen nézzek új munkahely után.

Apám annyira hisz a reinkarnációban, hogy a végrendeletében mindent saját magára hagyott...

- Nem tudnál nekem fizetésig kölcsönadni egy kis pénzt? - kérdi az egyik skót a másiktól
- Szívesen adnék, de sajnos sosem hordok magamnál készpénzt.
 - Értem. És otthon?
 - Köszönöm, otthon mindenki jól van...

Balla Géza

Sauvignon Blanc
2018



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

www.ballageza.com

Szlovéniában rekordot döntött a turisták száma tavaly

Tavaly 6,2 millió turista látogatott Szlovéniába és 16,1 millió vendégéjszakát töltöttek el, a vendégek száma 5,5 százalékkal, a vendégéjszakáké 3,5 százalékkal volt több az előző évinél, ami új rekordot jelent - közölte csütörtökön az ország statisztikai hivatala, hozzátéve, hogy az eddigi legjobb évhez, 2019-hez képest 4 százalékkal nőtt a belföldi és 2 százalékkal a külföldi vendégek száma.

A belföldi vendégéjszakák száma 17 százalékkal csökkent, 4,6 millióra, a külföldről érkezőké azonban 15 százalékkal, 11,5 millióra emelkedett.

A legtöbb külföldi turista Németországból érkezett (16 százalék), őket az olaszok, osztrákok, a csehek és hollandok követték.

A hegyvidéki települések mellett a főváros volt a turisták legnépszerűbb úti célja tavaly, utóbbiban 20 százalékos volt a növekedés. A hegyvidéki településeken szintén emelkedés volt tapasztalható, míg a fürdő- és tengerparti városokban csökkent a turisták száma 2022-höz képest.

A turisták többnyire szállodákban szálltak meg, de a legnagyobb növekedést a turisztikai szálláshelyeken eltöltött vendégéjszakák számában éves összehasonlításban a magánszállások, apartmanok és vendégházak esetében regisztrálták.

MTI

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2024.02. 01.
LAPZÁRTA: 2024. 01. 15.

TÉLUTÓ, JÉGBONTÓ HAVA

FEBRUÁR 1.
A KÖZTÁRSASÁG NAPJA

FEBRUÁR 2.
A VIZES ÉLŐHELYEK NAPJA

FEBRUÁR 4.
RÁKELENES VILÁGNAP

FEBRUÁR 11.
A BETEGEK VILÁGNAPJA

FEBRUÁR 14.
SZENT BÁLINT – „VALENTIN NAP”

FEBRUÁR 21.
NEMZETKÖZI ANYANYELVI NAP

FEBRUÁR 25.
A KOMMUNIZMUS ÁLDOZATAINAK EMLÉKNAPJA

Havi szállóige:

„A történelem ismétli önmagát; éppen ez az egyik baj vele.”

(Clarence Seward Darrow)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Keresd az Oldalas magazint a Facebook-on is!

www.fb.com/oldalasmagazin I www.fb.com/oldalasmagazin

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

