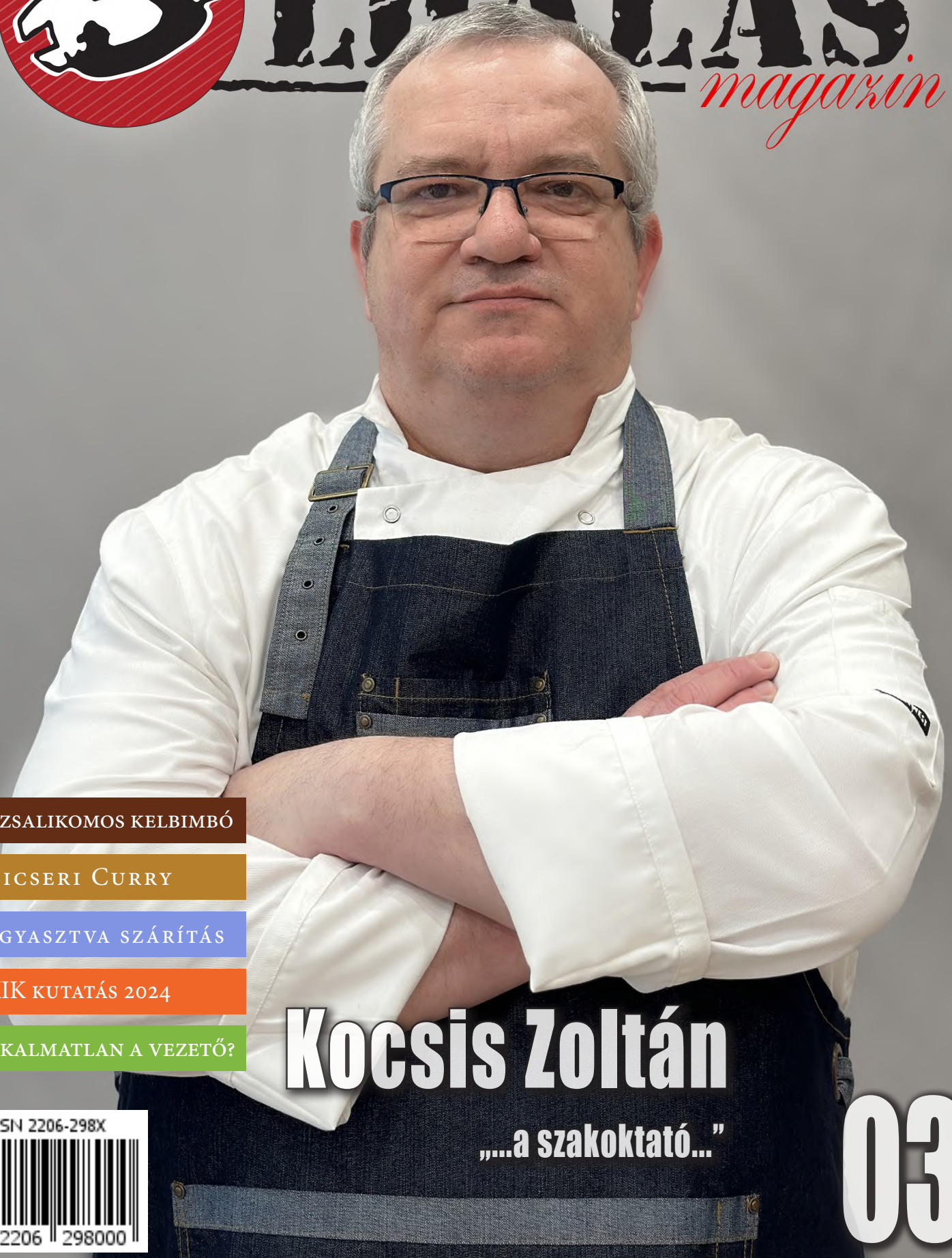


„...és minden a helyére kerül!”



LABALAS

magazin



BAZSALIKOMOS KELBIMBÓ

CSICSERI CURRY

FAGYASZTVA SZÁRÍTÁS

BKIK KUTATÁS 2024

ALKALMATLAN A VEZETŐ?

Kocsis Zoltán

„...a szakoktató...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

14. Évfolyam
szám
03.

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 tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Bazsalikomós kelbimbó

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - Új technológiák a vendéglátásban - 15. rész - fagyasztva szárítás (liofilizálás) -

20.
oldal

OBJEKTIV

Objektív: Interjú Kocsis Zoltánnal, aki a Szolnoki SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szaképző Iskola szakoktatója.

45.
oldal



Mit tehet valaki, ha a felettese alkalmatlan a feladatára? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

JÖVŐ

Magyarország étele 2024 - elődöntő

59.
oldal

Minek az új?

Abagymás virágok

58.
oldal

Turizmus

NGM: a turizmus egyre erőteljesebben segíti a gazdasági növekedés helyreállítását

+1
oldal



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

Köszöntő:

Nehéz időszak a böjt, hiszen az önmegtartóztatás mindig nehéz. Azonban elengedhetetlen is egyben, mert ez által megtisztul, és új erőre kap a szervezetünk. Éppen ennyire fontos a lelki megtisztulás is, melyet a gondolataink rendezésével, a céljaink meghatározásával, valamint a rossz dolgok kizárásával érhetünk el. Javaslom, hogy mindenkinek sikerüljön a tavasz beköszöntéig testileg-lelkileg megtisztulnia. Közben persze ne feledjétek olvasni magazinunkat, kövessetek minket!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalas magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
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

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 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 FELTUDJUK!

Játék

NYERD MEG

Mozijegy 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!



BAZSALIKOMOS KELBIMBÓ

Egyszerű, gyors és sokféle diétába beilleszthető. Készíthetjük önálló fogásként, pirítóssal vagy indiai lepénykenyérrel, de köretnek is kiváló választás lehet.

Hozzávalók:

4 személyre

50 dkg kelbimbó,

4 dl kókusztej

(sűrű, konzerv),

2-3 evőkanál

extra szűz olívaolaj,

2 gerezd fokhagyma,

só, frissen őrölt bors,

1 nagy csokor

friss bazsalikomlevél

A kelbimbó egy remek eledel, ha megfelelően van elkészítve. Sokáig nálam sem volt a kedvencek közé sorolva, hiszen nem ettem csak sós vízben megfőzve, úgy pedig nem valami csábító. Itt a tél vége (legalábbis én már nagyon várom a tavaszt), így szép lassan búcsúzom a téli zöldségektől, de egyelőre még be kell érnem velük.

A megtisztított kelbimbót egy serpenyőben felhevített olajra teszem, hozzáadom a vékonyra felszelt fokhagymát és átpirítom. Időnként összerázom, hogy a kelbimbó körbe – körbe piruljon kicsit. Felöntöm a kókusztejjel, sózom és addig főzöm, míg a kókusztej krémes állagúra redukálódik. Amikor kész színes borsot őrölök rá és belekeverem a csíkokra vágott friss bazsalikomot.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: Új technológiák a vendéglátásban - 15. rész -fagyasztva szárítás (liofilizálás) -

Liofilizálás:

Az alapanyagot – 30- -40 °C-ra hűtik liofilizáló berendezésbe rakják

a jégkondenzátor hőmérséklete kisebb, mint a hús hőmérséklete, így a húsban lévő jég szublimálódik

„Csak kinyitunk egy zacskót, vizet töltünk bele és kész, ott áll előttünk egy tál paradicsomos makaróni borjúhússal”.

A liofilizált ételek lassan, észrevétlenül mindennapjaink megszokott kiegészítőivé válnak. Rendkívül gyorsan népszerűvé váltak, annak ellenére, hogy eltűzött és meglehetősen sós ízük nem annyira ízlik, és hát nyilván hagynak némi kívánnivalót maguk után, összehasonlítva a jól megszokott házi kosztal. Mégis van egy hatalmas előnyük,

amit a legnagyobb rosszindulattal sem vitathatunk el: könnyedén magunkkal vihetjük hátizsákunkban akár egy egyszerű hétvégi kirándulásra, vagy akár hosszabb túrákra, expedíciókra, többnapos terepversenyekre liofilizálást magyarul fagyasztva szárításnak nevezik. Elsősorban erősen hőérzékeny anyagoknál alkalmazzák ezt az eljárást. Lényegében a módszer a megfagyasztott,



általában már elkészített étel nedves-tartalmának vákuumtérben történő elszívásából áll. A liofilizálás lehetővé teszi, hogy a víz a lehető legkisebb károsodást okozva távozzon a testből. Az így előállított étel megőrzi az eredeti formáját, ízét és jellegét, azonban térfogata nagyságrendekkel kisebb, durván az eredeti egytizede lesz. pillanatok alatt visszanyeri eredeti állapotát. Egyszerű szárítás esetén az étel sokat veszítene formájából és ízéből, bár az is igaz, hogy az utóbbi eljárás kétségkívül sokkal olcsóbb.

Amit azonban rendkívül fontos tud-

ni a liofilizált ételekről: az így előállított táplálék maximálisan megőrzi az ásványianyag- és vitamintartalmát, miközben - az alkalmazott eljárásnak köszönhetően - nincs szükség semmilyen hozzáadott mesterséges anyagra vagy épp tartósítószerre. Zöldségek, főzelékek, gyümölcsök, húsok, halak, tojások, tej, érdekes, de sokszor nem is tudjuk, hogy ezek az ételek bizony már eleve fagyasztva szárított formában kerülnek elénk a mindennapi életben is. Tipikus példája az eljárásnak a leveskocka, melynek összetevői túlnyomórészt liofilizált anyagok. Tized akkora mérete,



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

minőség- és jellegmegőrző karaktere, nagyfokú ellenálló képessége (legyen hideg vagy meleg, állaga változatlan marad), valamint egyszerű elkészíthetősége hamar a tűrák, a versenyek és az expedíciók pótolhatatlan kellékévé tette ezeket az ételeket.

A liofilizálás (fagyasztva szárítás) régóta ismert az élelmiszeriparban, neszkávét, szárított gomba készítésére, tartósításra használják. A szakácsok egyre többet játszanak is vele, ugyanis ezzel az eljárással messzemenően megőrizhetők az ízek és az aromák. Juan Mari Arzak spenót- és piros paprika-mártást

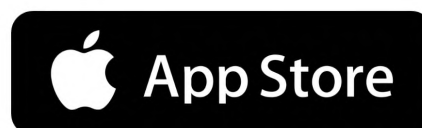
liofilizált vékony rétegben, így zöld és piros „papírt” állított elő. Kilyuggatta, s a keletkező konfettivel ízesítette egyik ételét. Aztán bemutatta a „meleg-száraz” fagyaltját. Ehhez sajtos fagyalt-alapot készített, beletette a paco-jetbe (elsősorban fagyaltkészítésre használatos speciális porító gép), majd a liofilizátorba. A végeredmény egy koncentráltan sajtízű, roppanós „szárított fagyalt” lett (távolról kicsit a hungarocellre emlékeztető az állaga).

A fiatal chicagói Grant Achatz (Charlie Trotter, Thomas Keller, Ferran Adrià tanítványa) a mártásokhoz keresett „új



Bárhol, bármikor tud rendelni tőlünk az applikációnk segítségével.

TÖLTSE LE MOST a TASAK FUTÁR applikációt az Önnek megfelelő áruházból!



utat”. Agar-agarral zselésített zöldbor-sópüréből készített vékony „szőnyeget”, melyet aztán lefagyasztott. Később ezt tette rá rákból, gyümölcsökből, zselék-ből összeállított ételére. A tányér úgy festett, mint egy lankás zöld tájkép. Fűszernövényekkel és virágszirmokkal díszítve tálalta. (A mártásszőnyeg aztán fokozatosan ráolvadt az alatta lévő ételre.)

Grant Achatz elhozta bemutatni azt a desszertet is, amely jelenleg menüjének utolsó falatja. Lágú, sós karamellagombócot tűz fahéjrúdra. Lisztbe, majd tempurátésztába mártja, így süti meg bő olajban. A bonbon úgy néz ki, mint egy nyalóka, sós és édes, hideg és forró egyszerre, belül folyik, kívül ropogós. Mikor leharapjuk a fahéjról, belevegyül a fahéj és a tempurába reszelt citromhéj aromája.

A Gasztronauta Kft által forgalmazott LYO CHEF LIOFILIZÁTOR (Vákuumos fagyasztva szárító készülék) a legújabb innováció kifejezetten a vendéglátás számára.

Ez az integrált fagyasztva szárító rendszer csökkenti a konyhában elfoglalt helyigényt, és a lehető legegyszerűbbé teszi a teljes folyamat irányítását. A vendéglátók valós igényeire tervezett berendezés, verhetetlen áron kapható.

A Lyo Chef gasztronómiai fagyasztva szárítókat kis tételek fagyasztva szárítására tervezték. Kompakt kialakítása és erőteljes funkciói minden kreatív Séf igényeit kielégítik, lehetővé téve azoknak a termékeknek a 24 óra alatti előállítását, amelyek gyenge a minőségük vagy a piacon nem elérhetőek.

2 méretben és kapacitásban kapható:

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
- Tartósbérléssel
- 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"



**SOUS VIDE
CHEF**

Ismerje meg a molekuláris gasztronómia legexkluzívabb eszközeit, berendezéseit

Antifriddle - Készítsen fagyaszott desszerteket és előételeket
hűvös külsővel folyékony belsővel

Spherificator - Zselégyöngykészítő készlet akár napi 10 kg
kapacitással

Rotaval micro - szilárd anyagok alacsony hőmérsékletű
desztillációjának technikája

Gastrovac - Innovatív vákuumos kukta hideg hőkezelésekre

Dehidrator - Szárítsa, aszálja alapanyagait hűtővel

Liofilizátor - Fagyaszottva szárítás

Smoking Gun - Borítsa füstbe tányérra tált fogásait

Control ° Freak - precíziós maghőmérős indukciós berendezése



WWW.SOUSVIDECHEF.HU



Lyo Chef M 48 x 63,5 x 73,5 cm

Lyo Chef L 54 x 70 x 79,5 cm

A Lyo Chef működése egyszerű, csak helyezze a friss élelmiszereket a tálcákra, zárja le, és indítsa el a Lyo Chefet. Az első fázis a kamra és az étel lefagyasztása. Erőteljes léghűtő szivattyúja -50°C -ra hűti a kamrát, ekkor indul el a speciális nagy vákuumszivattyú.

Az LCD-kijelzőn folyamatosan láthatja az időt, a hőmérsékletet és a folyamat állapotát.

Ezután megkezdődik a fagyasztva szárítási folyamat. A tálcák a tálcákat alátámasztó termikus szilikonnak köszönhetően elkezdenek temperálni, aminek következtében az étel hőmérséklete néhány fokkal csökken. Ez a csepp elegendő párolgást hoz létre ahhoz, hogy a termék kiszáradjon. A felszabaduló gőz a főkamra falaira kerül. Ez a folyamat az egész folyamat során megismétlődik, és felgyorsítja a szublimációs folyamatot.

A kiválasztott idő letelte után ismét nyomás alá helyezzük a kamrát, és az élelmiszereket kisedve vákuumzáró üvegekben vagy száraz szekrényben

tároljuk felhasználásig. Ezek a termékek évekig eltarthatók, ha megóvják a nedvességtől.

Állítsa be a leolvasztás helyzetét, és nyissa ki a Lyo Chef kipufogószelepet. A kamra körül kialakult jégréteg teljesen felolvad, és újratekesheti egy új fagyasztva szárítási eljárást.

Három ciklusonként le kell engedni az olajat a vákuumszivattyúból, hagyni kell leülepedni, és le kell üríteni a hidegcsapdába nem zárt vizet, újra fel kell tölteni a szivattyút tiszta olajjal és befejezni a feltöltést az átlagos üzemi szint eléréséig.

A felszerelése egy teljesítményű nagyvákuumszivattyú szintetikus olajjal az elválasztás és a dekantálás megkönnyítésére, és tartalmazza a csatlakozásokat a liofilizátor és a vákuumszivattyú között. A tartozék része még a dekantáló kancsó, a tasakos csomagoló és elektromos hegesztőgép 30 cm-es rúddal.

Csidei Tamás
Szaktanácsadó, szakoktató
www.gasztronautakft.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



Gasztronauta Kft.
 gasztronautakft.hu
 5 30 885 7535

Komplett konyha kivitelés
 Vákuutasak nagykereskedés
 Vákuumgépek | Szuvid gépek

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

Gasztronauta Kft.
 Az új konyhai eszközök szakértője



FRUIT
 CARVING
 GYÜMÖLCSFARAGÁS

Art of cooking
 FIVE ART OF COOKING

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 áttekintéssel 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!

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

ELSZOMORÍT A SZAKMA ÁLLAPOTA!

Nem is olyan régen, talán tavaly, vagy tavaly előtt publikáltunk egy cikket, amely a vendéglátásról szólt a tradíciók fényében. Ezzel szemben nézzük most a mai magyar realitást.

Ha megvizsgáljuk a kialakult helyzetet, akkor általános munkaerőhiánnyal küzd a szakmánk. Beszélhetünk itt cukrász, szakács, pincér szakmákra, de akár a mosogatókra és kézilányokra is, a válasz egyértelműen az lesz, hogy nincs elég belőlük.

Igen ám, de akkor mit tehetünk?

Ki tudja, talán az oktatással kellene kezdeni, mondjuk nem görcsösen ragaszkodni irányszámokhoz, meg tananyagokhoz, hanem a mai kor szellemében újra is lehetne azt gondolni.

Amikor valaki szembe tud nézni a szokásai és beidegződései által maga köré emelt korlátokkal, az fejlődést fog elérni, mert új megközelítésből értékeli a körülményeket.

Manapság már megjelennek olyan cik-

kek, amelyekben azzal példálózunk, hogy a sous-vide technológia lehet a megoldása a krónikus munkaerőhiánynak, mivel így előre le lehet vákuumozni az adott terméket és amikor a vendég megérkezik, akkor csak utó kezelni és tálalni kell. Ezt a véleményt nem osztjuk, pont azért mert a sous-vide az egy technológia, aminek bizony vannak előnyei is, de semmi esetre sem humánerőforrás kezelésére, sőt pótlására alkották meg.

Ez a gondolat arról szól, hogy miként oldjuk meg a vendégek kiszolgálását, igen ám, de ez egy probléma felületi kezelése. Ez nem mutat rá az alap problémára, mégpedig, hogy nincs szakács. Aminek szintén több oka van. Vannak, akiket szó szerint a nem bejelentéssel, a nem kifizetéssel, a túlhajszolással szabályosan elüldöztek. Ők az életkor alapján a középosztály, míg a tőlük idősebbeket egyszerűen a korukra hivatkozva már nem foglalkoztatják. Azért nem, mert „azok már isznak”, vagy „nem bírják a munkát”, stb.

A fiatalokkal pedig elhitték, hogy csak a minimál irányzat létezik, így mindenki pötyözni, rajzolni akar, és csak az egyedi tálalást tudják elképzelni, mint munka. Az igazán nagy dolog a szakma többi része <a lényegesen nagyobb>, már nem is annyira csalogató számukra. Miért is lenne, hiszen ott nincs mese, dolgozni kell, ott meg kell felelni, ott sztenderdek vannak és ott a munkaidő minimum tizenkét óra, ami aktív talpalással telik, sőt lehet, hogy még rendes levegőhöz sem lehet jutni a konyhán, vagy, éppen két személy hiányzik a brigádból, amit a maradéknak kell pótolni, mert tudjuk „nincs ember”.

Sokszor már a munkaerőhiány kapóra jön a tulajdonosoknak, hiszen így, minimálisan a bejelentés költségeit megspórolhatják. Már-már azt gondolhatjuk, hogy direkt szeretik a munkaerőhiányt hangoztatni, mert ez nekik kedvezőbb helyzetet teremt, ezzel pedig viszonylag könnyedén meggyőzhető a maradék seereg, hogy „rántsatok már ki a sz@rból!” Ilyenkor a teljes konyhai személyzetre nagyobb nyomás helyeződik, köztük a fekete-, és fehérmosogatókra, vagy éppen <a sokszor ugyanazon személyekre> a konyhalányokra/fiúkra.

Munkaerőt vagy munkát keresel a vendéglátásban?

VLM Vendéglátósmunkák.hu



Mára a konyhai segítők szerepe felértékelődött. Igaz helyesen, mindig is fontosak voltak, de ma, amikor eleve kevesen vannak a konyhákban, akkor már nem mindegy, hogy a hátréből kik tudnak besegíteni.

Éppen ezért lenne kiemelten fontos, hogy nem csak a szakácsok, séfek, de a fekete-, és fehérmosogatók, vagy éppen a konyhalányok, konyhafűk is megkapják a megfelelő munkakörülményeket és a hozzá tartozó megfelelő fizetéseket. Mindezt persze bejelentve, mert, ha valakiknél a bejelentés elmulasztása gyakori, akkor náluk bizony az. Ez pedig később biztosan problémát okoz majd számukra.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Az, hogy egy konyhában ki a csapat tagja, az nem pozíció függő, hiszen mindenkire a saját területén, egyformán szükség van, mert egyébként összeomlik a rendszer. Példaként említhető: bizonyára mindenki ismeri a helyzetet, amikor a konyhalány kilép, vagy már be sem jön. Addig általában semmi probléma nincsen, amíg bírja a tányér- és edénykészlet, amikor aztán az elfogy, mérhetetlen fejetlenséget tud okozni.

Éppen ezért szeretném azt gondolni, hogy a vendéglátás területén mindenki megérti azt, hogy a személyzet az egyik kulcsfontosságú szereplő, mert ütőképes csapat nélkül nem lehet harcba indulni.

Így csak javasolni tudjuk mindenkinek, becsülje meg a személyzetét, annak minden tagját, mert, ha így haladunk lehet, hogy még ők sem lesznek.

Ez pedig elszomorít...

Asztalos István
Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, elnök



Kocsis Zoltán

„...a szakoktató...”

Ebben a hónapban egy olyan Séfet szeretnék bemutatni, aki tanít, oktata, versenyez, de valahogy mindig a konyhán köt ki és mindent megtesz azért, hogy a főzés szépségeit minél többen megismerjék. Ő nem más, mint Kocsis Zoltán, aki Szolnoki SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola szakoktatója. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Kocsis Zoltán

■ KEZDJÜK AZ ALAPOKNÁL, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Ötvenhat éves vagyok, a Szolnok városához közeli Rákóczi falván élek a feleségemmel. 3 gyermekünk van és 6 unokánk.

■ HONNAN A SZAKMA IRÁNTI VONZÓDÁSOD?

Hogy honnan van a szakma iránti vonzódásom pontosan nem tudom megmondani. Az általános iskolában a nyolcadikos felvételinél nem igazán tudtam eldönteni, hogy mi szeretnék lenni, így aztán a sok lehetőség közül a szakács szakmát választottam. Belecsöppentem,

és aztán egy csak úgy benne ragadtam. Ez a vonzódás menet közben alakult ki.

■ MELYIK ISKOLÁBA JÁRTÁL?

Iskoláimat Szolnokon végeztem, a szakmát a szolnoki Kereskedelmi és Vendéglátóipari szakmunkásképző intézetben tanultam, ami a jelenlegi munkahelyem is. Tanulmányaimat a gyakorlati idő alatt szintén Szolnokon, a már azóta bezárt Szolnok étteremben végeztem.

■ HOGY JÖTT A GASZTRONÓMIA IRÁNTI SZENVEDÉLYED?

A gasztronómia iránti szenvedély ott kezdődött a középiskolában, ahol a tanáraink és oktatóink a tanulás mellett nem csak az ételkészítés rejtelseibe vezettek be minket, hanem a gasztronómia egyéb területeit is igyekeztek minél szélesebb körben bemutatni.

■ MELYEK VOLTAK A FŐBB LÉPCSŐK A PÁLYAFUTÁSOD SORÁN?

Pályafutásom során a vendéglátás szinte minden területén megfordultam a közétkeztetéstől kezdve a szállodai vendéglátásig. Dolgoztam egyéni vállalkozóként is a szakmában, rövid ideig dolgoztam külföldön Ausztriában és Németországban, de leginkább a szállodai vendéglátás összetettsége ragadott magával. Földrajzilag megfordultam Budapesten, Kőszegen, Nógrádban és még számos helyen. 2007-ben mestervizsgát tettem, később megszereztem a diétás szakács képesítést is. A kereskedelmi vendéglátásban eltöltött harmincnyolc évem java részét konyhafőnökként, séfként dolgoztam.

Képünkön: Kocsis Zoltán



■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Hogy kit tartok mesteremnek mestereinek ez egy nehéz kérdés számomra, mindig is magányos harcosnak gondoltam magam, a legnagyobb mesterem az élet volt. Ha személyeket kellene megnevezni, meg kell említsem Illés Béla bácsit, aki a szolnoki étte-



remben volt akkor konyhafőnök, bár látványosan keveset foglalkozott a tanulókkal, de azért hogyha éles szemmel jártunk, akkor tudtunk tőle ellesni szakmai fogásokat. Később Szolnokon a Tisza szállóban konyhafőnököt volt Földi Pista bácsi, tőle is sokat tanulhattam. Természetesen, aki Szolnokon szakács volt, van, vagy lesz, az elengedhetetlenül előbb, vagy utóbb, de kapcsolatba kerül Pálszabó Misi bácsival. A szolnoki vendéglátás és a szakács szakma elmúlt 50

éve teljes egészében egybeforrt az ő nevével és munkásságával. Nem utolsó sorban mesteremnek tekintem Nótár Laci barátom.

■ JÓ IDEIG SÉFKÉNT TEVÉKENYKEDTÉL, MILYEN VOLT?

Valóban, mint már említettem a munkában eltöltött idő java részét séfként,

konyhafőnökként töltöttem. Imádtam. Szerettem a sokszínűségét, az összetettségét, a szervezést, a logisztikát. Nagyon szerettem mikor a tulajdonosok részben vagy egészben szabad kezet adtak a konyha működtetéséhez, ilyenkor élveztem igazán a munkát, szabadon lehetett alkotni megvalósítani a gondolataimat, mindezt úgy, hogy azért az üzlet minél hatékonyabb és gazdaságos legyen.



■ A SZAKMAI PÁLYÁDON MI VOLT A LEGNEHEZEBB?

Hogy mi volt a legnehezebb a pályámon az nagyjából az előző válaszban is benne van, hiszen az az összetettség, ami egy konyha vezetésével jár, rengeteg nehézséget tartogat magában, de mivel szerettem csinálni ezért nem mindig tűnt nehéznek a feladat. Egyik legnehezebb feladat számomra az volt, hogy a kollégáimról, munkatársaiból kiűzzem a

„jól van az úgy” ördögöt, szemléletet. Egy idő után kezdett kialakulni bennem egyfajta maximalizmus, ami részben köszönhető annak, hogy nem akartam támadási felületet adni másoknak, részben pedig annak, hogy ez a fajta munkamorál vált természetessé

számomra. Ezt igyekeztem a kollégáimba is a munkájukba is beleépíteni, Megtanítani nekik. Na azért ez egy konyhafőnök számára még a mai napig is igen szép feladat.

■ AZ EMBEREK MENNYIRE BEFOGADÓK AZ ÚJ TECHNOLOGIÁKKAL, ÍZEKKEL

KAPCSOLATBAN?

Ez egy összetett kérdés. A szakmában az új technológiák alkalmazása részben korosztály függő. Az idősödő korosztály nehezebben fogadja el ezeket a technikákat, technológiákat, de idővel ők is beletanulnak, a fiatalok az általuk képviselt vehemenciával könnyedén és szívesen használják és kísérleteznek ezekkel. Az ízek esetében már teljesen más a





helyzet, a vendégek egy része itt is elzárkózik az új dolgoktól megmarad a hagyományos ízeknél, a már megszokott bevált összetételeknél. De természetesen mindig vannak olyan vendégek, akik szívesen kipróbálnak mindent és kalandoznak az ízek 1 000 arcú birodalmában. Azért a tapasztalatom alapján előbb vagy utóbb, de visszatérünk az alap dolgokhoz, ízekhez. A rohamosan változó világban rengeteg új impulzus ér minket, ez alól abszolút nem kivétel a gasztronómia sem, az ételkészítés sem.

■ MEKKORA KIHÍVÁS VOLT SÉFKÉNT TEVÉKENYKEDNI?

A konyhai munka minden napja egy kihívás. Megfelelő szervezéssel azonban ez zök-

kenőmentessé tehető, vagy legalábbis könnyebben uralható a káosz. Természetesen ez a káosz kifejezés jó értelemben értendő.

■ MÉGIS JÖTT AZ OKTATÁS.

Munkahelyemen szinte kivétel nélkül mindig voltak tanulók, akikkel szerettem és érdekes volt dolgozni, tanítani őket, mert nyitottak voltak a szakmára. Szívesen adtam át nekik a tudásomat, tapasztalataimat.

■ MIKOR

DÖNTÖTTED EL ÉS
HOGY KERÜLTÉL AZ
OKTATÁSBA?

Konkrétan az iskolai oktatásba a pandémia után kerültem át. A járvány utáni újra nyitás már fiziká-



lisan nagy terheket tett rám, akkor éreztem, hogyha nem váltok még jobban tönkre

mehet az egészségem. A szakmától nem szerettem volna elszakadni, így azután kézenfekvő volt, hogy olyan munkát keressek, ami ezzel kapcsolatos, de mégis könnyebb, pontosabban másképp nehéz.

■ SZERINTE MIÉRT PONT AZ ISKOLA FOGOTT MEG?

Erre a kérdésre részben már válaszoltam is, hiszen itt is konyhán dolgozom, tehát nem szakadtam el az ételkészítéstől, másrészt pedig itt érzem úgy, hogy hasznosan tudok tenni a magyar gasztronómiáért és vendéglátásért. Itt is minden nap vannak új impulzusok, kihívások, ami széppé és mozgalmassá teszi a mindennapjaimat.

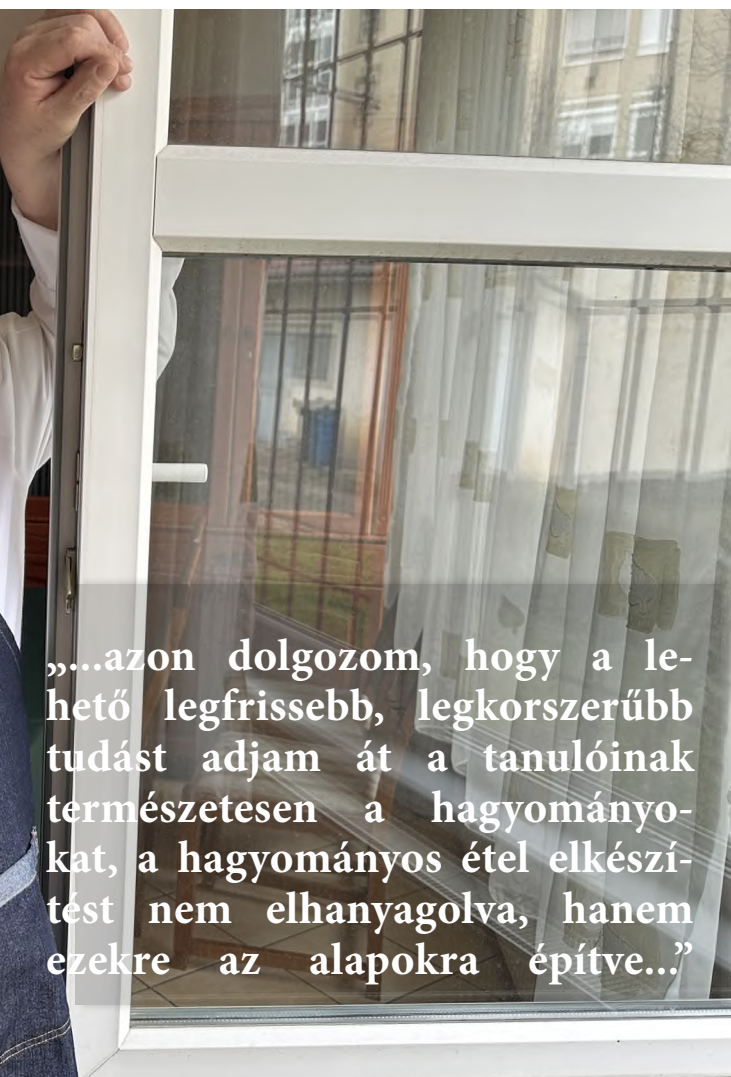


■ AZ OKTATÁSRÓL ÁLTALÁNOSÁGBAN MIT GONDOLSZ, MENNYIRE NAPRAKÉSZ TUDÁST AD?

Ez a kérdés igen törbe csaló. Én mindenesetre azon dolgozom, hogy a lehető legfrissebb, legkorszerűbb tudást adjam át a tanulóinak természetesen a hagyományokat, a hagyományos étel elkészítést nem elhanyagolva, hanem ezekre az alapokra építve.

■ AZ UTÁNPÓTLÁS MEGLESZ ÍGY SZERINTED?

A járvány okozta problémák egyik legnagyobb súlyú kérdése az utánpótlás a szakmánkban. Igen, azt gondolom, hogy kitartó munkával lesz utánpótlása a szakmának.



„...azon dolgozom, hogy a lehető legfrissebb, legkorszerűbb tudást adjam át a tanulóinak természetesen a hagyományokat, a hagyományos étel elkészítést nem elhanyagolva, hanem ezekre az alapokra építve...”

■ A KÜLFÖLDI, VAGY AZ ITTHONI MUNKA JOBB?

Én személyesen jobban szeretek, szerettem itthon dolgozni, mint korábban már említettem igen népes a családom ezért a tőlük való távollét nekem nehezzé tette a külföldi munkát.

■ RENGETEGET VERSENYZEL, ÍGY ADJA A KÉRDÉS MAGÁT, AZ ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ? MENNYIRE KÖNNYŰ AZOKAT BESZEREZNI?

Az alapanyagok? A kérdésedre a választán nehezebb, mint az alapanyagokat beszerezni. Azt gondolom attól függ, hogy mik az elvárásaink. Ha a szomszéd boltban akarok beszerezni különleges alapanyagot, akkor a válasz természetesen az, hogy nehéz. Ez is egyfajta naprakésztségét igényel, hogy felkutatjuk, a megfelelő alapanyagot honnan tudjuk beszerezni? A globalizáció, az internet eb-

ben nagy segítséget tud adni, a kockázat minden esetben a minőség kérdése. Én a versenyein során igyekeztem minél több hazai és elsősorban régiómra jellemző alapanyagokat felhasználni. Azt gondolom, hogy ez javarészt sikerült is. Véleményem szerint a magyar alapanyagok is jó minőségűek, talán ezek mennyisége egyelőre még kevesebb, mint ami külföldön van

■ MIKÉNT VÁLASZTOD KI MELYIK VERSENYEN INDULSZ? ENNEK MI AZ OKA?

Mindig is versenyző típusnak gondoltam magam, már gyermekkoromban is versenyeztem, akár a sportot tekintve, akár a szakmát, hiszen már a szakmunkásképzőben is indultam versenyeken. Sosem válogattam ezek között, mindig csak azt láttam, hogy jön velem szembe egy verseny. Ha láttam benne fantáziát akkor belevágtam. Elsősorban soha nem az eredmény volt fontos számomra, hanem a munka, és hogy az elképzeléseimet meg tudom e valósítani. Ha ez esetleg eredménnyel is párosult az csak hab volt a tortán.



■ NEMRÉG TÉRTÉL HAZA AZ OLIMPIÁRÓL, MIK A TAPASZTALATAID?

Egy-egy világversenyen megjelenni mindig jó, felemelő, és nagyon izgalmas dolog.



„...azt gondolom, hogy a magyar gasztronómia és a magyar szakemberek mindig is ott voltak és vannak a világ élvonalában. Lehet ezt más szemmel is nézni, de nem érdemes....”

Rengeteg új dolgot látunk, tapasztalunk, ami a későbbiekben hasznos és alkalmazandó lesz, vagy lehet. Mindig van hova fejlődni, de azt gondolom, hogy a magyar gasztronómia és a magyar szakemberek mindig is ott voltak és vannak a világ élvonalában. Lehet ezt más szemmel is nézni, de nem érdemes. Azzal hogyha megjelennünk egy-egy ilyen versenyen azt tudjuk biztosítani, hogy ez így is lesz a jövőben is.

■ VAN-E MÉG MEGUGRANDÓ FELADAT ELŐTTED?

Hogy milyen feladataink vannak azt még nem tudom, majd egyszer csak azokkal is szembe találok magam. A versenyzést már azt gondolom magam mögött tudom, gondolataim között motoszkál, hogy nemzetközi versenyeken is zsűrizzek. A legfontosabb feladatomban az utánpótlás nevelést tartom.

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

Gyönyörű, változatos és nehéz.

■ A SZAKMÁD MELYIK RÉSZE TETSZIK A LEGJOBBAN?

Nem tudnék kiemelni a szakmának egy részét sem, komplexen szeretem úgy ahogy van.

■ HONNAN INSPIRÁLÓDSZ?

Az ifjú titánok mindig tette-
készségre sarkaltak, sarkalnak. Ezek
mellett nagy inspiráció volt szá-
momra Törjék Attila és Zoboki Zoli,
akik velem egy iskolába jártak, egy
korosztály vagyunk és ők korábban értek el nagy szakmai sikereket. Sok motivációt kap-
tam még a már korábban említett Nótár László barátomtól.



■ A MICHELIN CSILLAGOK HAJSZOLÁSÁRÓL MIT GONDOLSZ?

A Michelin csillagok az én szakmai pályafutásomból kimaradtak, nem olyan közeg-
ben, környezetben dolgoztam, ahol ez részévé vált volna a munkámnak. Azt gondolom
ez is a szakmának egy része, amit vagy jól csinál az ember, vagy nem. Ez egy szakmai

elismerés, ami párhuzamosan létezik a vendégek elismerésével.



■ A KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTSGÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

A saját kollégáimról tudok nyilatkozni, velük dolgoztam, tudom, hogy ők jól felkészültek, de ezt mindig el is vártam tőlük. A szakmánk folytonos, soha véget nem érő tanulást igényel, mindig jönnek új technológiák, új alapanyagok, amiket be kell építenünk a mindennapjainkba. Ezt vagy tudják alkalmazni a kollégák vagy nem, de ebben az esetben a lemaradó kollégák előbb vagy utóbb kikopnak a szakmából.

■ A SZAKEMBEREK MENTÁLIS ÁLLAPOTÁT MILYENNEK ÉRTÉKELED?

Gatya. Konyhafőnöki munkám során sokszor volt olyan érzésem, hogy nemcsak konyhafőnök vagyok, hanem pszichológus is. De ahhoz, hogy a munkánkat megfelelő minőségben tudjuk elvégezni ezt a feladatot is el kellett látni. Véleményem szerint a mentális problémák egyik alapvető kérdése a dolgozók túlterheltsége, a folyamatos stresszhelyzet.



■ BÁRMELYIK SZAKMAI SZERVEZETBEN TAG VAGY?

Mint oktató mindent megszeretnék mutatni a tanulóimnak, ehhez naprakész információkra van szükség, így igyekszem minden fórumon jelen lenni. (Bár ennek időnként úgy érzem a szervezetek közötti acsarkodás áldozatává válok)

■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A SZAKMA MELLÉ?

Áááá! Mi az a hobbi. Remélem, ha nyugdíjas leszek – ami azért szépen lassan, de közeleg – lesz rá időm, hogy a természet csendjét-rendjét csodáljam.

■ MIT ÜZENSZ A KOLLEGÁKNAK?

Egy Márai Sándor idézettel szeretnék üzeni a kollégáknak:

„Éjjel előtt néhány perccel a sötét gyerek játszótéren megjelent a szálloda fehér sapkás főszakácsa, a séf, az egyik alszakács és a cukrász. Felálltak a hintára, és szótlánul, sok gyakorlattal és lendülettel hintázni kezdtek. Egy szót sem szóltak. Sütött a hold. A vendégek már aludtak, vagy a vörös fényű bárban táncoltak. A közelben ültem, egy padon, s cigarettáztak. Arra gondoltam, hogy a világ megfejthetetlen, s örökké kellene élni, míg valamit is meg tudunk a valóságról.

A madarak ősszel költöznek.

A gyermekek szeptemberben iskolába mennek.

A Jupiternek 4 holdja van.

A szakácsok éjjel hintáznak.”

■ A JÖVŐKÉPEDRŐL ELÁRULSZ NEKÜNK VALAMIT?

Most írom a szakdolgozatomat a Budapesti Gazdasági Egyetem szakoktatói szakon, majd, hogy ne fulladjanak unalomba a hétköznapijaim, ezért felvételiztem az egyetemen mesterképzésére. Ha ezekkel végeztem talán megpróbálkozok a nemzetközi zsűrizéssel is. Mindezek előtt igyekszem aktívan részt venni az utánpótlás nevelésében, mestervizsga bizottsági elnökként pedig a szakma mestereinek képzésében és vizsgáztatásában is igyekszem részt venni.

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 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



Magyarország étele 2024

- Az elődöntő -

Február 24-én rendezték meg a Magyarország étele 2024. szakácsverseny elődöntőjét Szolnokon, a Szolnoki Szakképzési Centrum Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskolában. A verseny ezen szakaszában dőlt el, hogy a Magyarország étele 2024. szakácsversenyen melyik 12 csapata jutott tovább a döntőbe és ennek a napnak a végén a szokás

szerint szeretnénk megrendeztek egy sajtónyilvános eredményhirdetést is. Na, de ne rohanjunk ennyire előre. Az elődöntőre azért volt szükség, mert az elmúlt évekhez hasonlóan most is túljelentkezés volt erre a rangos megmérettetésre. De a túljelentkezés nem azt jelentette, hogy „C” kategóriás versenyzők tömege volt jelen, hanem azt, hogy szinte mindegyik étel





döntőképesre lett megalkotva, melyből kiolvasható, hogy ezeket legtöbb esetben mindenhol műhelymunkával, kollégák tucatjainak bevonásával alkotják meg. Az igazi nagy dolog, hogy a Magyarország étele szakácsverseny évről-évre eléri azt, hogy a magyar gasztronómia megújítása, tovább fejlesztése érdekében a szakmai munka megkezdődjön és újra új ételek szülessenek melyekben a hazai termékek is visszaköszönek. Nagy dolog ez, melyet megelőzött hatvan évnyi tétlenség... Sajnos!

Aztán eljött az idő, amikor belépve a látogatóktól elzárt területre azt tapasztaltam, hogy a versenyzők ott álltak a

display asztal mellett és azt beszélgettek, mely ételleket vinnék tovább a döntőbe. A többi pályamunkáról olyanokat mondtak: „basszus ez tényleg nagyon erős mezőny”, vagy hogy „nem vagyunk benne biztosak, hogy a mi ételünk bejut, mert a többi is nagyon jó lett”.

Bevallom szervezőként ezt látni kettős érzés. Egyfelől örülök, mert elértük, amit szerettünk volna, hogy hatalmas érdeklődés mellett kiváló új ételleket alkotnak a magyar szakácsok, ezzel ápolva saját örökölt kultúrájukat. De, ugyanakkor szomorú is vagyok, hiszen akik most kiestek, számukra most befejeződött a munka, azok is

megérdemelték volna a döntőbe jutást, hiszen ők is nagyon jó ételt alkottak. és ezen van a hangsúly, hogy alkottak. Létrehoztak egy eddig nem létező ételt, melyben a magyar hagyományok és alapanyagok felfedezhetők. Hát mi ez, ha nem nemzetépítés?

Aztán érdekes volt még azt is látni, amikor a Zsűri az OkosHACCP által ajánlott tableteken keresztül megkezdte az értékelést, mellyel megkezdődött a zsűrizés elektronizálása. Tudtunkkal magyar szakácsversenyt még soha, senki nem zsűrizett ilyen módon, így tehát ezzel is újíttá váltunk. Ez is hozzánk köthető. (Gondolom lesz, aki ezt is, mint oly sok mindent már lemásolja.)

Aztán ott volt még a médiaérdeklődés, ami sokkal, de sokkal nagyobb volt az előző éveknél, ez pedig megint csak azt jelenti, hogy valami elindult.

Viszont azt is látni kell, hogy még most is vannak olyanok, akik szerint: „Most, hogy a vendéglátás ipari méretben épül le, a szakemberek fejvesztve menekülnek az alacsony bérek miatt a szakágból... Tényleg erre van szükség?” Ők valószínűleg nem értik, hogy mi motiválunk, fejlesztünk, tudással vértessük fel azokat, akik erre nyitottak, nem pedig egy iparág problémáját kívánjuk a vállunkra venni. Maximum csak átvitt értelemben.



CO
FRESH

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



Jó lenne, ha mindenki meglátná azt, hogy a kiégés mezejére lépett és tenne azért, hogy motivációt/inspirációt szerezzen, hiszen, ha csendben, tétlenül végig nézi a folyamatot, akkor biztosan megtörténik majd és úgy lesz.

Ha pedig tesz ellene, akkor van esélye, hogy elkerülje a kiégést. De ezt fel kell ismerni és lépni egyet.

A cikkem írásakor az egyik kolléga az alábbi idézetet posztolta a közösségi oldalra, melyet most megosztok, mert ettől okosabbat én sem tudtam volna cikkem zárásaként megfogalmazni, íme:

Olyan mintha elfelejtettük volna, kik vagyunk, felfedező, kutatók vagyunk, nem pedig tűzoltók... Régen az égre néztünk és azon töprengtünk, hogy hol a helyünk a csillagok között.

Most lefelé nézünk, és csak fészkelődünk a porban.

“Csillagok között”

Hát gondolja ezt mindenki át, vessen mérleget, hogy megtesz-e mindent azért, hogy ne csak a kiégés legyen számára az egyetlen járható út. Ha innen-től nem csak mindig azt mondogatja, hogy „ez nem az én dolgom”, „ez nem az én feladatom” akkor lehet valódi jövője mindenkinek, de sértetten kimondott szavak mögé bújni és keseregni olyanon, amit megváltoztatni egyedül úgysem lehet, az nem vezet sehová.

Úgyhogy összegezve szerintem örüljünk közösen annak, hogy egyre többen választják a járható utat és keresnek inspirációt például a Magyarország étele versenyen. Az pedig, ha valaki azt sem érti ott mi történik, akkor az nem a mi szegénységi bizonyítványunk.

Ettől függetlenül mi örömmel látunk mindenkit, aki lépne egyet előre...

Asztalos István

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete,
elnök



A gasztronómiánk kultúránk egyik meghatározó eleme

Szolnok, 2024. február 24., szombat (MTI) - A gasztronómiánk kultúránk egyik meghatározó eleme, a magyar konyha művelői újra és újra bizonyítják hazai termékeink értékállóságát - hangzottatta a Belügyminisztérium köznevelési helyettes államtitkára szombaton Szolnokon, a Magyarország étele 2024. elnevezésű élőkonyha, melegkonyhai szakácsverseny elődöntőjének eredményhirdetésén.

A versenyt az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (Séfklub) és a Debreceni Egyetem rendezi a Miniszterelnökség nemzetpolitikai államtitkársága közreműködésével.

Balatoni Katalin, a Szolnoki SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakiskola igazgatója azt mondta: a jó minőségű helyi termékek használata nemcsak a gasztronómiai élményt gazdagítja, hanem hozzájárul a helyi gazdaság támogatásához és az egészséges táplálkozási szokások kialakításához, népszerűsítéséhez is.

Felidézte, hogy a „Csak tiszta forrásból!” -



Bartók Béla Cantata profana című művének befejező gondolata - szerepel a 2024-es Magyarország étele verseny plakátján. Szavai szerint az „ahány ház annyi szokás” mondás is azt tükrözi, hogy „hagyományunk végtelen variációval bíró művészet, mely mindennapi szükségletünk”.

A jövő generációinak is szüksége van arra, hogy megismerjék ezen értékeket, hogy a multikulturális gasztronómia világában se feledkezzenek meg a Kárpát-medence hagyományairól, a helyi kistermelői közösségek kiváló termékeiről - mondta. A nemes verseny célja, hogy az ételcsodákon keresztül hirdessék gasztronómiánk változatosságát, sokszínűségét és egyúttal megerősítsék nemzeti összetartozásunkat is - fogalmazott a helyettes államtitkár.

Balatoni Katalin közlése szerint a népszerűsítő munkán keresztül ezek az ételek nem csak különleges éttermek étlapjain, hanem a mindennapi életben az iskolai menzák kínálatában is megjelennek.

Mint mondta: a magyar konyha művelői újra és újra bebizonyítják a hazai termékek értékállóságát, legyen szó akár nemzetközi szintéren való megjelenésről, vagy egy csendes falu meghitt vendéglátó helyéről. Arra a kérdésre, hogy miért is „kitűnő szakácsaink” ételkészítési versenye lehet a legalkalmasabb fórum erre a cél-

ra, válaszként Gundel Károly szavait idézte: „a kiválóság nem örökletes. A minőség nem veled született. Csak akkor lehetsz a legjobb, ha a legjobbakkal veszed fel a versenyt”.

Asztalos István, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke elmondta, hogy hetedik alkalommal rendezik meg a szakácsversenyt. A megmérettetés elindításakor az volt a céljuk, hogy 60 év után szülessenek végre új magyar ételek.

„A magyar konyhát meg lehet újítani, annak van jövője” - hangoztatta. Elmondta: az elődöntőben - a versenykiírásnak megfelelő módon - a csapatok otthon készítették el a versenyételeiket, amelyeket a helyszínen, a befejező műveleteket elvégezve kellett tálalniuk. Az április 27-ei döntőbe, amelyet a Debreceni Egyetem Szolnok Campusán rendeznek majd, az elődöntőben induló húsz csapatból 12 (+2 tartalék) jutott tovább.

Szalay Ferenc (Fidesz-KDNP), Szolnok polgármestere üdvözölte, hogy a városban rendezik meg a versenyt. Azt mondta, hogy Szolnokon két nagy gasztronómiai rendezvény van: a közösségeket, családokat is összekovácsoló Gyulásfesztivál és a folyó közelségéből adódóan a Tiszai hal napja.

Laskagombás-kapros ragu

Hozzávalók:

500 g kis méretű laskagomba, 1 nagy fej lilahagyma, 3 gerezd fokhagyma, 6 ek étolaj, 100 g ömlesztett sajt, 1 dl tejszín, 0,5 dl félszáraz hárslevelű, fél citrom leve, 2 ek kapor, só, bors.

Elkészítés:

A lilahagymát durvára vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, a kis gombakalapokat egészben hagyjuk. Serpenyőben az olajat felforrósítjuk, beletesszük a lilahagymát és lassú tűzön megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a fokhagymát, a gombát és nagy lángon együtt piritjük, amíg a gomba kicsit megpirul. A serpenyőt a tűzről levesszük, sózzuk, borsozzuk a gombát, majd hozzáadjuk a sajtot. Lassút tűzön folyamatos keverés mellett megvárjuk, hogy a sajt felolvadjon, ekkor beleöntjük a bort, a citromlevet és a tejszínt, felforraljuk és besűrítjük a ragut, majd a legvégén hozzáadjuk a kaprot is.

Tálalás:

Tésztákhoz feltétként kiváló, de akár a végén rizzsel összefőzve rizottót is varázsolhatunk belőle. A húskedvelőknek natúr hús mellé raguként kiváló.





CSICSERI CURRY

Mostanában teljesen rákaptam a curry készítésre. Részben, mert nagyon változatos és szeretjük ezt az ízvilágot, másrészt viszont megfelelő alapanyagokból nagyon gyorsan elkészíthető!

Hozzávalók:

4 személyre

1 üveg csicseriborsó konzerv, 2 db lila hagyma, 1 sárgarépa, 1 csokor medvehagyma – jelen esetben egy csokornyit medvehagyma darálva, fagyasztva, 1 kisebb (20 dkg körüli) hámozott cukkini, 1 doboz (400 ml) kókusztej, 4 evőkanál extra szűz olívaolaj, 1 db hüvelykujnyi gyömbér, 1 teáskanál mustármag, 1 evőkanál római kömény, 1 evőkanál kurkuma, 1 evőkanál őrölt koriander, 1 teáskanál cayenne bors, só, bors, fél citrom leve.

A fűszereket (só kivételével) 2 evőkanálnyi olajon átpirítottam, amikor már illatosak voltak, akkor hozzáadtam a másik két evőkanál olajat és a cikkekre vágott hagymát, az apróra vágott gyömbérrel. Itt visszább vettem a hőt, a hagyma ne piruljon, csak párolódjon. Apró kockákra vágtam a cukkinit és lereszeltem a répát, amikor a hagyma már puha, beletettem ezeket is a serpenyőbe, átforgattam, majd belekerült a leszűrt csicseriborsó és felöntöttem a kókusztejjel. Ekkor sóztam és nagyobbra véve a hőfokot ismét átforraltam. 5 percig hagytam gyöngyözve forni, ekkor hozzáadtam a fagyasztott medvehagymát, elkevertem benne, meglocsoltam fél citrom levével és elzártam a tűzhelyet.

20 perc alatt tálalható vacsora, aki szereti a fűszeres, különleges ételeket, ezt is nagyon fogja szeretni.

Az már csak hab a tortán, hogy glutén- és tejmentes.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

GAZDAG KULTURÁLIS JAVAKKAL RENDELKEZŐ ORSZÁGBAN ÉLÜNK

Gazdag kulturális javakkal rendelkező országban élünk - hangsúlyozta a Kulturális és Innovációs Minisztérium (KIM) közgyűjtéményekért és kulturális fejlesztésekért felelős helyettes államtitkára a 6. Art and Antique művészeti vásár megnyitóján, a Budapest Bálnában.

Vincze Máté elmondta: a szép tiszteletének a hagyománya régóta megvan Magyarországon, ezt a tradíciót újra kell éleszteni, aminek kiváló fóruma az Art and Antique művészeti vásár, ahol a klasszikus művek mellett kortárs alkotók munkái is szerepelnek.

Az államtitkár szerint a galériásokat, műgyűjtőket, művészeket és a művészetkedveket összeköti az, hogy mindannyian többre vágyanak, mint amit az „előre csomagolt konzumtermékek nyújtanak számunkra”: mindannyian az egyediséget, különlegességet keresik.

Mindez azt a feladatot rója ránk, hogy terjesszük el a vizuális kultúrát és a vizuális kultúra iránti igényességet. Támogassuk a művészeket és a műveket tegyük az életünk részévé - hangoztatta Vincze Máté.

A vásárnapig tartó vásáron mintegy negyven klasszikus és kortárs galéria, aukciósház és több ezer műtárgy várja az érdeklődőket, akik festményeket, szobrokat, ékszereket, különleges szőnyegeket, bútorokat, antik könyveket láthatnak és vásárolhatnak meg.

A vásár legértékesebb darabja Rippl-Rónai József csaknem nyolcvan éve nem látott Szent Páli búcsú című festménye, amely a Virág Judit Galéria standjánál látható és értéke mintegy 300 millió forintba tehető.

OPH/PIXABAY

ALKALMATLAN A FELSŐVEZETŐ?

Nem hiszem, hogy van olyan ember a vendéglátóipar népes táborában, aki ne találkozott volna már olyan kollégával, akinek a hozzáértése finoman fogalmazva is megkérdőjelezhető, ennek ellenére mégis vezetői pozíciót végez. Ha pedig a vendéglátás mellé a turizmust is ideértjük, akkor már egész biztosan egész magas lesz az arány.

A döntéshozók szinte biztosan a lojalitás alapján határozzák meg a vezetőik kilétét és kevésbé a szakmai rátermettség, hozzáértés alapján. Ez bizonyos mértékig érthető, hiszen ők azt várják el, bízhatnak a vezetőikben, ugyanakkor hiba, hiszen így ez sokszor a szakmaisággal megy szembe.

Adja magát a kérdés, hogy mikor tesz jót egy döntéshozó, ha szakmai-, vagy ha lojális vezetőt nevez ki? A kettő ugyanis nem minden esetben eshet egybe. Persze gyorsan jegyezzük meg azt is, biztosan van erre ellenpélda is, amikor úgy lojális valaki

a felsővezetőhöz, hogy a szakmaisága is megmaradt, de talán ez a ritkább.

A tulajdonoshoz való lojalitásnak legtöbbször szinte már elvárt része az, hogy a kollégákkal szemben kell döntéseket hozni. Az így kinevezett, sokszor a valós tudásuknál magasabb pozícióban tevékenykedők ezzel visszaélnék és hatalmi eszközökkel kívánják érvényesíteni akaratukat épp azokkal

szemben, akik szakmai alapon építik a céget.

Nem egyszerű feladat kiválasztani, majd kinevezni azon szereplőket, akik aztán példás módon, a kollégák szemében is jó vezetőkké válhatnak.

Ebben a hónapban újra egy olvasói témafelvetés alapján kérdezzük szakértőinket – amit ezúton is köszönünk-. Íme, így szól az olvasónk kérdése:

„Mit tehet valaki, hogyan lehet kezelni azt a helyzetet, ha egy megbízott igazgató hozzáértését kérdőjelezi meg folyton a ranglétrán alatta álló személy...

Tehát hogy kezeljem/közöljem, ha a felettesem alkalmatlan az ellátott feladatra? Mind ezt kivel közöljem?”

Tehát összegezve a kérdés:

Mit tehet valaki, ha a felettese alkalmatlan a feladatára?





Kiss Krisztián

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

Ha normális a „nem hozzáértő”, akkor talán lehet lojálisan terelgetni. Hiszen lehet ez közös érdek is. Persze ideig óráig megpróbálja az ember, de mikor elszakad a cérna, akkor lépni kell.

Sajnos szomorú helyzetek ezek, de nincs mit tenni. Sokkal fontosabb a beosztott nyugalma! A tanulság csak annyi, hogy mindig azok lesznek a jó főnökök, akik a legalján kezdték, mert van komplex rálátásuk, az adott beosztásra. Bár itt is van ellenpélda. Sajnos erre jó recept nincs.



Pálszabó Mihály

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

Fiatalon konyhafőnöki beosztásba kerültem, akkor nagyon meg kellett küzdenem a 10-20-30 évvel idősebb kollegákkal, de látták a tudást és az irányt is elfogadták, vagy elváltak!

A húszas éveim elején Üzletvezető lettem az irányt én szabtam meg és ha tudtak követni együtt haladtunk, ha nem rövid ideig voltunk együtt. Szerettem körbe venni minden területen magamat fiatalokkal, voltak

sikerélményeink, rendezvényeken – versenyeken. Híres embereket láthattunk vendégül.

Természetesen ez még önmagában kevés lett volna, de úgy érzem anyagilag és erkölcsileg is meg voltak becsülve. Sokszor elgondolkodtam a munkában töltött 55.-év alatt, hogy kellett volna egy kolléga mellém, de végül egy Társat választottam a Feleségemet. Akivel meg tudtuk beszélni és egyetértettünk a célok elérésében. Igaz nagyon nehéz volt 3 gyermek nevelése mellett az Üzlet.

De tudtuk mire fekszünk és mire kelünk, nagyon lényeges volt, hogy az üzleti bevételt sohasem tekintettük saját magunkénak közel 45.-éven keresztül.

Így visszatekintve a szakmában eltöltött 55.-évre nagyon gyorsan elszalad, de ha újból kezdeném az üzleti filozófiám akkor sem változna!

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Ortó Gyula

Saját kérésére a jellemzése csak ennyi: Szakács

Nézz a színfalak mögé. Ki rakta oda a számodra alkalmatlan egyént. Sajnos a hátszéllel rendelkező csókosok megnehezítik a pozícióból való eltávolításukat. Továbbá, mivel egyedül nem megy szindróma a vázlat, szükséges hozzád hasonló gondolkodású kollégákkal szövetkezni. De, készülj fel arra, mikor a falhoz szorításra kerül sor, bizony egyedül maradhatsz, mint az ujjad ... Vagy egyszerűen, ha már sírni nem tudsz, ne vess rajta, pakolj össze, angolosan, felemelt fővel lépj tovább ...



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,

Az eset nem könnyű, mert az alkalmazott a felettesét így nem kérheti számon ill, szinte biztos, hogy (nem tesz jót a munkakapcsolatnak)! Az én megvilágításomban egy ilyen helyzetet csak lassan átgondoltan lehet megpróbálni megoldani. Minden olyan probléma, ami ezzel kapcsolatban felmerülhet csak alátámasztott tényekkel és ésszerű érvekkel lehet elkezdni megváltoztatni. Sosem szabad fejjel neki szaladni az ügynek mert szinte csak bukni lehet.

A vezető általában valamilyen szinten bizalmi ember is, ezért rajta keresztül nem tud megoldódni az ügy (bár először természetesen vele kellene dűlőre jutni) és ha ez nem megy akkor bizony a felette lévő vezetőhöz kell fordulni, úgy ahogy az előbbiekben leírtam, megalapozottan felkészülten.

Feltétlen fontos! Sosem lehet úgy odamenni a feletteshez, hogy mi nem jó és a felettesed miért nem ért hozzá, hanem úgy, hogy mivel lehetne jobban csinálni és mit tudna tenni a felettesed, hogy jobb és elviselhetőbb munkakörnyezetben dolgozzanak a beosztottjai.



Endrédi Zsolt

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

1., egyszerűen fogalmazva a ventilátorba végezni a kisdolgunkat nem célszerű...

2., a felettes vagy a tulajdonos, ha fiatalabb is, ha nem is rátermett, vagy szakmailag nem elég képzett csak a felettesünk, ebben szerintem mindenki egyet ért. Engem a koromnál adódóan is arra neveltek a tiszteletet mindig meg kell adni, és sajnos ez sokszor azt eredményezi, hogy csendben maradsz.

Lehet csak nagyon finoman kifejezni azt, ha valamivel nem értünk egyet vagy máshogy látjuk, de akkor is, vagy Ő a főnök, vagy az övé az üzlet, ő hozza meg a döntéseket, amikért felel vagy fizeti, ebben az esetben pedig megint csak az egyes szabály lép életbe. Lázadni lehet, és néha kell is, de tapasztalatom azt mutatja, sajnos a rövidebbet húzzuk minden esetben, vagy ezért vagy azért.



Szappanyos Viktor

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

A vendéglátásban eltöltött 30 évem alatt sokszor találkoztam ezzel a sógor, koma, rokon, barát, barátnő felállású vezetéssel. Többször is előfordult, hogy alkalmazottként láttam, rossz vége lesz a vezetői hozzá nem értésnek. Amikor próbáltam a sok éves tapasztalattal a hátam mögött segíteni, hogy ne kelljen új munkahelyet keresni, akkor jött a válasz, Te csak egy alkalmazott vagy. Jeleztem, hogy tisztában vagyok veled, csak látom azt, amit már több helyen megtapasztaltam, mielőtt lehúzták a rolót. Persze ilyenkor könnyebb megsértődni és „vezetőként” eltanácsolni a további munkavégzéstől, mert sértve érezte magát egy - két segítő szándékú javaslatától. Sajnos a mai napig előfordul, hogy bizalmi emberként üzletvezetői pozíciót tölt be valaki, úgy, hogy sem tapasztalat, sem végzettség nem párosul. A legnagyobb hibát a tulajdonosok követik el, mert nem veszik figyelembe, hogy egy ember miatt több munkavállaló is utcára kerülhet. A legnagyobb problémának ez esetben a „rövidlátást” tartom. Ha valaki emberek sorsáról dönthet, mint vezető, legalább legyen végzettséghez kötve, hiszen 20 - 30 éves szakács szakmai tapasztalattal sem lehet tanulója egy konyhán, ha nem képezi erre magát az ember, vagy ha nincs mester vizsgája. 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*



Rác 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.

Nagy Sándor kardjával ketté vágta a Gordiuszi csomót!

Mi is használunk éles késeket, de ezzel, nem tudjuk a mi gordiuszi csomónkat. Nincs rá megfelelő jó válasz. Ha mész árulkodni, akkor stréber leszel, ha nem mész árulkodni akkor, isten tudja milyen gubanc lesz a folyamatba!

Itt az ego-val is meg kell ám küzdeni. A tudást nem adják

ingyen... Tanulni, Tanulni, Tanulni...

Ha ez a folyamat kimarad, lehetsz Te a világ legszebb embere is, akkor is vesztés maradsz. Elveszted, hited, önbecsülésed, és nem is beszélve az anyagi kárról.

Fel kell-e vállalni a rossz hír hozó szerepet?

Igen, lehet!

Nincs megfelelő megoldás!

Mit is tegyünk?

Ez mindenkinek a saját önálló lelkiismereti kérdése. Valahol felelős leszel a munkahelyed iránt! Ezt a szituációt nem tanítják iskolában, csak remélni lehet, hogy mindenki tudja miként oldja meg ezt kényes szituációt.

Ide, kell pszichológus, aki segíthet megoldást találni. Mit, hogyan, és miként mond el! Nem lehetsz okos....

Ha főnök, barátja, rokona a vezető és tényleg „hülye” a folyamatba, akkor tenni kell ellene. Ez egy kellemetlen feladat. Találd meg a megfelelő, időt, helyet és szavakat, azért, hogy védj a mundér becsületét.

Köszönöm szépen, hogy elolvastad!

Örömmel...

S. D. G.



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2024.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



HATVAN

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

Hatvan területéről a legkorábbi leletek az újkőkorból valók. Ekkor is megfigyelhető, hogy a Zagyva mindkét oldala lakott hely volt. Igazán fontos település azonban csak a rézkorban alakult ki, virágzása a korai bronzkorig tartott.

A bronzkor (i.e. 1900–900) elején keletről, a Kárpátokon túlról sztyeppi pásztor-törzsek nyomultak be a Kárpát-medencébe, ahol megállapodtak. A bronzkor két nagy magyarországi műveltsége közül az egyiket Hatvanról nevezték el.

A bronzkor után Hatvan területén nem alakult ki újra jelentősebb állandó település, de a szkíták, a kelták, a roxolánok, a szarmaták és az avarok, majd a honfoglaló magyarok is hagytak itt nyomokat.

Az 1170-es években premontrei szerzetesek telepedtek meg a mai város területén. Az itt alapult kolostor lassan kisebb térségben jelentőssé vált (a 13. században már prépostság volt), a település első írásos említése is tőlük való 1235-ből. A szerzetesek jelentős vívmánya volt a környékbeli mocsarak lecsapolása és a korszerű földművelési formák meghonosítása. A jó életkörülmények megjelenésével a 13. században egyre többen vándoroltak Hatvanra, amelynek legjelentősebb birtokosai a Hatvaniak lettek.

1335 után, a visegrádi királytalálkozót követően a település jelentősége nagyban növekedett, mivel a Buda–Krakkó kereskedelmi út itt húzódott, és erre a Losonc–Fülek–Pásztó út csatlakozott. I. (Nagy) Lajos idejében az út jelentősége csak tovább nőtt, mivel azon vonultak a király seregei Litvánia felé. A királynak többször szállást adó Hatvan végül 1406-ban nyerte el a mezőváros címet. Országos vásárára – amin a legjelentősebb árucikk a nagy mennyiségben termelt hatvani bor volt – mindenfelől érkeztek...

Basic

Családi egynapos kirándulás Hatvanba

2 felnőtt + 2 gyermek*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Széchenyi Zsigmond Vadászati Múzeum	50% B	1.600 Ft
Vadászati Élmenytér Játszóház és Gyermekfoglalkoztató	25% HC	800 Ft
Hatvani Lajos Múzeum kiállításai	50% HC	1.200 Ft
Belépő a Hatvani Termál Strandfürdőbe	20% HC	400 Ft
Vacsora a domonyvölgyi Malackert Vendéglőben	25% HC	2.350 Ft

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

6.350 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

Tippek...
HungaryCard csomagokkal



Kihirdették a debreceni borverseny győzteseit

Hét kategóriában hirdették ki a debreceni városi borverseny idei győzteseit szerdán, a helyi Mercur hotelben. A győztesek egy évig viselhetik a Debrecen város bora 2024 címet.

Papp László (Fidesz-KDNP) polgármester felidézte: tíz éve hirdették meg először a versenyt azzal a céllal, hogy kiválasszák azokat a legkiválóbb magyar borokat, amelyek a város hivatalos eseményein, gasztrokulturális programjain, a helyi éttermek borkínálatában, illetve reprezentációs ajándékként méltón képviselik a Kárpát-medence borkultúráját.

Hozzátette: a cím nem veszít népszerűségéből, az idén minden korábbinál több, ötszáz bor versengett a címért.

Mészáros Réka, az egyik szervező, a Főnix Rendezvényszervező Nonprofit Kft. ügyvezetője elmondta, a borversenyek győztesei minden évben ott vannak a város gasztronómiai nagyrendezvényein, az „egy korty Debrecen” mások mellett a bor és jazznapokon, és a Debrecziner gourmet fesztiválon is megköstölhetjük a borkedvelők.

Kovács Pál borakadémikus, a verseny főszervezője, a Debreceni Borozó lapkiadója jelezte: az idei borverseny első fordulójában 21 borvidék 130 pincészetének 500 bora vett



részt. A nemzetközi borbírákból és a magyar borásztársadalom ismert személyiségeiből álló rangos zsűri az utolsó fordulóban 12 borvidék 27 pincészetének 100 bora közül választotta ki úgynevezett vakkóstolással a győztes tételeket.

Az értékelést és rangsorolást a nemzetközi 100 pontos bírálati szempontrendszer szerint végezték el a szakemberek és 7 kategóriában neveztek meg csúcsbort - tette hozzá a szakember, megjegyezve, hogy a Debrecen város bora 2024 címet idén is egy teljes borkínálatban ítelték oda, azaz hét kategóriában: pezsgő, klaszikus fehér és vörös, rozé, prémium fehér és vörös, valamint édes fehér kategóriában neveztek meg csúcsbort.

A Debrecen város bora 2024 címet pezsgő kategóriában a Koch Borászat nyerte Hajós-Bajai Chardonnay Brut

2021 pezsgőjével (Hajós-Bajai borvidék).

Klasszikus kategóriában Günzer Tamás Pincészetének Mont Blanc Cuvée 2023 bora (Villányi borvidék); a Bujdosó szőlőbirtok és pincészet „Mentőöv” Balatonboglári rozé 2023 bora (Balatonboglári borvidék); valamint a Takler Borbirtok Cabernet Franc 2019 bora (Szekszárdi borvidék) nyert.

A prémium kategóriában Sümegi Ákos Pincészetének Chardonnay válogatás 2022 bora (Szekszárdi borvidék) és a Garamvári Szőlőbirtok Sínai hegy Cabernet Franc 2019 bora (Balatonboglári borvidék) nyerte el a címet.

Édes kategóriában a Béres Szőlőbirtok és Pincészet Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017-es bora (Tokaji borvidék) lett az első.

MTI/Debrecen





A DUÁLIS KÉPZÉSBEN VALÓ RÉSZVÉTEL MEGKÖNNYÍTI A CÉGEK SZÁMÁRA A MINŐSÉGI SZAKEMBER-UTÁNPÓTLÁST

Több, mint 6000 tanuló válasza alapján döntő fontossága van a szakmában való elhelyezkedéshez a cégeknél szerzett gyakorlati tapasztalatnak

A hiánypótló kutatás rámutat hogy a cégeknek érdemes részt venni duális képzésben, hiszen a tanulók jelentős része a duális képzőhelyén szereti meg igazán a szakmáját és válik potenciális munkavállalóvá. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara megbízásából készült felmérés rávilágít arra is, hogy a szülőknek még mindig komoly szerepe van a pályaválasztásban.

Először készült olyan átfogó felmérés, amely a szakképzésben tanuló fiatalok oldaláról térképezte fel a duális képzést, a gyakorlati helyek kiválasztásával kapcsolatos preferenciáik, elvárásaik vonatkozásában. A BKIK tavaly év végén - kérdőíves kutatás keretében - kereste és kérdezte meg tapasztalatairól a szakképzésben tanuló közel 18.000 ezer, 16 és 25 éves kor közötti, Budapesten tanuló diákot. A fővárosi kamara célja az volt, hogy pontos képet tudjon adni az iskoláknak és a cégeknek arról, hogy a tanulók mi alapján választanak duális képzőhelyet, ott hogy



Az ország specifikus
álláskereső platformja!

Munkaerőt vagy munkát keresel a vendéglátásban?

 [Vendéglátósmunkák.hu](https://www.vendeglatosmunkak.hu)



érik magukat, majd ezt követően milyen szempontok alapján alkotnak véleményt. A kutatás a duális képzési rendszerrel kapcsolatos részletes eredményekkel szolgált. Kiderült többek között, hogy a válaszadók 40 százaléka (több ágazatban akár 65-75 százaléka) számára még inkább vonzóvá tette szakmáját a gyakorlati képzőhelyen szerzett tapasztalat. Ezzel együtt a tanulók nagy arányban (54%) várják el a gyakorlati helyektől a magas szintű szakmai tudás biztosítását, amellyel a duális képzésben résztvevő cégek potenciális munkavállalóiként végezhetik el az iskolát.

Az eredmények rávilágítottak, hogy akár merre is mennek a generációs trendek, a szülőknek még mindig komoly szerepe van a pályaválasztásban és a gyakorlati hely kiválasztásában is (39%). Ez fontos üzenet a tanulókat kereső cégek számára, hogy a toborzó kommunikáció ne csak a fiataloknak, hanem szüleiknek is szóljon. Budapest 4 szakképzési centrumának 57 iskolájában több mint 29 000 fő tanul

szakképzésben, mely az ország szakképzésben résztvevő tanulóinak 13%-át jelenti.

A BKIK által nyilvántartott 1491 db duális képzőhelyen több mint 27 000 diákot várnak a gyakorlati képzésre, hogy közvetlen tapasztalatot szerezzenek a legmodernebb technológiákról. A szakképző iskolákban és technikumokban szakmát tanuló fiatalok a szakmai szempontok alapján megfelelőnek ítélt duális gyakorlati képzőhelyeken, kamarai oktatói minősítéssel rendelkező oktatóktól sajátíthatják el korszerű gyakorlati tudást. A kutatás eredményei alapján a BKIK a duális képzésben részt vevő tanulók és a duális képzőhelyek irányába is fejleszti, pontosítja az együttműködések tartalmát és irányait, hiszen a fővárosi kamara fő célkitűzése a jövőben is az, hogy a duális képzés minden résztvevője a lehető legelégedettebb legyen a rendszer működésével.

BKIK/Pixabay

REKORD RÉSZVÉTELEL ZÁRULT AZ IDEI IDEGENVEZETŐK VILÁGNAPJA

Rekord részvétellel zárult az idei Idegenvezetők világnapja, a turisztikai programsorozat keretében a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara (BKIK) több mint két évtizede viszi közel az érdeklődőket a főváros értékeihez és rejtett kincseihez.

A BKIK szerdán az MTI-vel közölte: február 21-25. között tematikus séták, tárlatvezetések, épületbejárások, múzeumlátogatások indultak Budapest különböző pontjain. Az Idegenvezetők Világnapja alkalmából a főváros idegenvezetői évről évre ingyenes vagy kedvezményes városvezetésekre invitálják az érdeklődőket.

Idén a BKIK által szervezett 120 gyalogos túrán több mint 2 ezren vettek részt, míg a további 25 buszos és a 9 hajós városné-

ző program, valamint a 4 helytörténeti vilamosjárat mintegy 2 ezer turistát vonzott, így összesen közel 5 ezer résztvevő ismerhette meg a főváros és környéke nevezetességeit. A programban részt vettek vidéki települések is, így voltak vezetett séták Érden, Gödöllőn, Vácon és Noszvajon is.

A BKIK minden évben bemutat valamilyen kereskedelmi vagy ipartörténeti különlegességet is. Idén a Csepel Művek egykori területére vezettek túrát, ahol többek között a BUBI kerékpárok gyártási titkaiba pillanthattak be a résztvevők.

A kamara a városnéző túrák vezetésébe bevonta az idegenforgalmi szakembereket képző intézményeket is, így a BKSZC Gundel Károly Vendéglátó és Turisztikai

Technikum, a BGSZC Pesterzsébeti Technikum, a BZSH Külkereskedelmi Technikum, a FOCUS Szakképző Iskola, Technikum és Oktatóközpont, valamint a SZÁMALK-Szalézi Technikum és Szakgimnázium szakoktatóit és tanulóit is, akik a turizmus-vendéglátás szektor szakember-utánpótlásáról gondoskodnak.

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!*

CRUXX



Körte pálinka



Válogatott, friss vilmoskörteből, a legkorszerűbb technológiával készült zamatos pálinka. Selymes, lágy textúrája, kellemes és hosszan tartó ízvilága különösen behízelté teszi.

www.cruxx.eu

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

NGM:

A TURIZMUS EGYRE ERŐTEJEBBEN SEGÍTI A GAZDASÁGI NÖVEKEDÉS HELYREÁLLÍTÁSÁT

Januárban 11 százalékkal nőtt a turisztikai szálláshelyek forgalma, az ágazat januári teljesítménye felülmúlja a háború és Covid előtti 2019-es rekordév adatait is. A turizmus egyre erőteljesebben segíti a gazdasági növekedés helyreállítását - állapította meg a legfrissebb statisztikai adatokat értékelve szerdai közleményében a Nemzetgazdasági Minisztérium (NGM).

Az NGM felidézi: a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) jelentése, valamint a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ (NTAK) adatai szerint 2024 januárjában a vendégéjszakák száma 11 százalékkal nőtt. Az év első hónapjában 836 ezer vendég érkezett a magyarországi szálláshelyekre, ami 10 százalékkal magasabb, mint egy éve ilyenkor és 4 százalékkal haladja meg a 2019-es rekordév első hónapjában mért adatokat is.

Magyarországon 2024 januárjában 2,1 millió vendégéjszakát regisztráltak a szálláshelyek, amely éves alapon 11 százalékos növekedést jelent, miközben a 2019-es szintet is 8 százalékkal múlja felül. A legtöbb vendégéjszaka a fővárosban keletkezett (915 ezer), amely 13 százalékos növekedést jelent a megelőző évhez képest. A vendégéjszakák száma alapján (250 ezer) a Balaton volt a legnépszerűbb turisztikai térség a főváros után, itt keletkezett a vidéki vendégéjszakák ötöde. A Balatonnál januárban 15 százalékosat ért el a vendégéjszakák számának bővülése.

A közlemény szerint a vendégforgalom összetétele kiegyensúlyozott

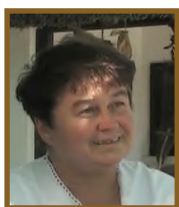
volt januárban, a vendégéjszakák 52 százalékát töltötték el külföldiek Magyarországon. Az 1 milliót elérő, belföldi vendégek által eltöltött vendégéjszakák száma 9 százalékkal haladja meg a tavaly januári és a 2019. januári adatot is.

Az NGM hozzáfűzte: a nemzetközi turizmus töretlen helyreállását mutatja az is, hogy a Liszt Ferenc nemzetközi repülőtér utasforgalma januárban 16,5 százalékkal bővült januárban, 9,4 százalékkal meghaladva a 2019. januári szintet is.

A szálláshelyek bevételei éves alapon országosan 10 százalékkal emelkedtek és meghaladták a 47 milliárd forintot, amelynek közel 60 százaléka képződött a vidéki szálláshelyeken és 40 százaléka a fővárosban. Ezen belül a kereskedelmi szálláshelyek árbevétele 35 milliárd forintot ért el, ami 8,4 százalékos bővülést jelent.

Az NGM közölte: 2024-ben a kormány fő célja, hogy helyreállítsa a gazdasági növekedést és újra dinamikus, 4 százalék körüli mértékben emelkedjen a GDP. Ehhez 25 százalék felett kell tartani a beruházások arányát, tovább kell növelni a munkaerőpiaci aktivitást, valamint helyre kell állítani a fogyasztást. A turisztikai ágazatban tapasztalható jelentős teljesítmény-növekedés a fogyasztás helyreállításának egyik jele, amely a fogyasztás bővülésén keresztül hozzájárul a gazdasági növekedés helyreállításához - áll a közleményben.

MTI



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A HAGYMÁS VIRÁGOK



Ők a tavasz érkezésének első hírnökei, akiknek a gazdag virágzását azonban előző ősszel, szeptemberben kell előkészíteni. Különös növények olyan tekintetben, hogy az első, meleg napok után váratlanul kibújnak a földből, látványosan virágoznak és néhány hét múlva a levelük is elszárad, teljesen eltűnnek, annyira, hogy rendszerint meg se tudjuk mondani, hogy hol is voltak.

A március-áprilisban virágzókat szeretik a napos helyet, de jól érzik magukat a nagyobb cserjék és a kisebb fák árnyékában is, hiszen mire ezek kilombo-

sodnak, addigra a virágok már el is nyíltak. Ilyen a tulipán, a nárcisz, a jácint.

A tavaszi hagymásokat csoportosan szép ültetni, élénk színekkel így mutatnak a legjobban. Virágágyban, később nyíló évelők között, sziklakertben, sőt még a pázsitban is szépek. Az utóbbi esetben a hagymások elnyílásáig a gyeptet óvatosan kell nyírni!

-Rendekné Olgi-

RIGMUSOK:

*Hallod-e te kiskovács!
Mit dohog a kalapács?
Azt dohogja, dőndeleg
- ekevasat élezek,
mert a tavasz közeleg!*

-

*Sándor József, Benedek,
zsákban hozzák a meleget.*

-

*Szürke veréb, sárgabegy,
a tavasz megérkezett.*

-

*Cin-cin cinege,
itt a tavasz örülsz-e?*

-

*Gyere tavasz, várva vár-
lak,
hozz zöld ruhát fünek fá-
nak!*

-

*Cine-cine, cinege,
jön a tavasz, hiszed-e!*

-

*Azt mondják a cinegék,
itt a tavasz, nyitni kék!
Kék ibolya, hóvirág,
Csupa öröm a világ.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Aztán, hogy érzed magad itt,
a katonaságnál?

- Jól.

- És nem szidnak túl sokat?

- Engem nem, csak
édesanyámat.

- Mama, a Géza már nem
szeret engem!

- Ezt meg honnan veszed?

- Tegnap azt mondta, hogy
kezdek rád hasonlítani...

A skót kisfiú megkérdezi az
apjától:

- Apa, mi lesz karácsonykor a
fa alatt?

- Parketta, kisfiam.

A hónap vicce:

Rámenős utcai virágáros csalogatja a vevőt:
- Uram, vegyen egy szép rózsacsokrot, lepje meg vele
a feleségét!

- Kösz, de nincs feleségem.

- Akkor vegyen egy csokrot, és ünnepelje meg, hogy
ilyen szerencsés!

Neveess 1 et!

- Hogy nevezik a protézisből
készített fekhelyet?

- ???

- Fogalom.

Az apa a gyerekeket küldi az
iskolába.

- Aztán vigyázzatok amikor átmen-
tek az úton! Tudjátok, anyátok ma
kocsival ment el itthonról...

- Hogy mondják angolul: apádra
ütök?

- ???

- Puff Daddy.

- Ki kellene már kapcsolo-
dnom! - szólal meg a
melltartó.

- Ez eszedbe se jusson,
mert tegnap is miat-
tad toltak le! - szól rá a
bugyi.

Egy autós elüt egy rendkívül
kövér gyalogost. A helyszínré
érkező rendőr megkérdezi:

- Miért nem került ki?

- Nem volt annyi benzin
a tankban.

A nyuszi, a medve és a róka ül az erdőben. Nyuszika nagyon le-
van törve ezért a medve érdeklődik, hátha tud segíteni:

- Mondd csak nyuszika, mi a baj?

- Jaj medve, olyan szörnyű dolog történt velem.... ellopták az
órámat!

- Tényleg? Nekem meg a teheneimet lopták el az egyik éjjel.

A róka csak hallgat, majd megszólal:

- Ajajj! Már öt óra! Mennem kell fejni!

Mi az? Feldobják Géza bácsi
és nem esik le semmi?

- ???

- Géza bácsi megfogta
az Isten lábát.

Gilvesy

Bohém Cuvée

2015



Alacsonyabb savak, fehérvirágos jegyek, főleg sauvignonos zamatok, frissen a palackozás után.

www.gilvesy.hu

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

Bezár a magyarországi Észt Intézet

Február végén befejezi tevékenységét Magyarországon az Észt Kulturális Intézet, bezárásáról strukturális változások miatt az intézet tallinni anyaintézménye döntött - közölte az intézmény kedden az MTI-vel.

A közleményben felidéztek, hogy az észt kultúra magyarországi közvetítésével és az észt-magyar kulturális kapcsolatok elmélyítésével foglalkozó Magyarországi Észt Intézet 1998. február 27-én nyitott meg Budapesten. Az elmúlt 26 év alatt az intézet számos saját kulturális eseményt szervezett és sok partnerét segítette észt vonatkozású programok sikeres lebonyolításában.

Kiemelkedő eseménye volt a 2007 óta évente megrendezett Észt Hét elnevezésű programsorozat, amely összművészeti bemutatót nyújtott Észtország kulturális életéből koncertek, filmvetítések, színházi és táncprogramok, valamint képzőművészeti, irodalmi és gasztronómiai programok segítségével Budapest mellett több vidéki városban is.

A kulturális események szervezése mellett fontos feladata volt az Észtországgal kapcsolatos információ terjesztése és az észt nyelv magyarországi tanításának elősegítése is. A Magyarországi Észt Intézet tagja volt az európai kulturális intézetek magyarországi hálózatának is.

Az intézet könyvtárát az Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karának Finnugor Tanszékén működő Észt Oktatási Központ veszi át, ahol nemcsak az egyetemi polgárok, hanem a széles közönség és az érdeklődők számára is elérhető marad. A Magyarországon egyedülálló gyűjtemény észt vonatkozású, Észtországgal, az észt kultúrával kapcsolatos, észt szerzők által jegyzett műveket foglal magába észt, angol és magyar nyelven, de kétnyelvű kiadványok is szerepelnek a kötetek között.

Az intézmény archívuma az Észt Köztársaság Budapesti Nagykövetségéhez kerül. Az Észt Intézet - Estonian Institute in Hungary Facebook-oldalt észt kultúrában jártas önkéntesek viszik tovább

MTI

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2024.04. 01.
LAPZÁRTA: 2024. 03. 15.

TAVASZELŐ, KIKELET HAVA

MÁRCIUS 1.
A POLGÁRI VÉDELEM VILÁGNAPJA

MÁRCIUS 3.
A BÉKÉÉRT KÜZDŐ ÍRÓK VILÁGNAPJA

MÁRCIUS 6.
NEMZETKÖZI ENERGIATAKARÉKOSSÁGI VILÁGNAP

MÁRCIUS 8.
NEMZETKÖZI NŐNAP

MÁRCIUS 21.
A CSILLAGÁSZATI TAVASZ KEZDETE

MÁRCIUS 22.
A VÍZ VILÁGNAPJA

MÁRCIUS 23.
METEOROLÓGIAI VILÁGNAP

Havi szállóige:

„A birodalmak karddal kezdődnek és tintatartóval végződnek.”

(Honoré de Balzac)

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/oldalasesmagazin



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

