

„...és minden a helyére kerül!”



# LADALAS

*magazin*

PALEO FÁNK

PALEO LUDASKÁSA

MÍ LESZ VELED VENDÉGLÁTÁS

MINŐSÉG ÉS INNOVÁCIÓ

MENNYIT KERES A MAGYAR?

Finta Noémi

„...a csupaszív...”

ISSN 2206-298X

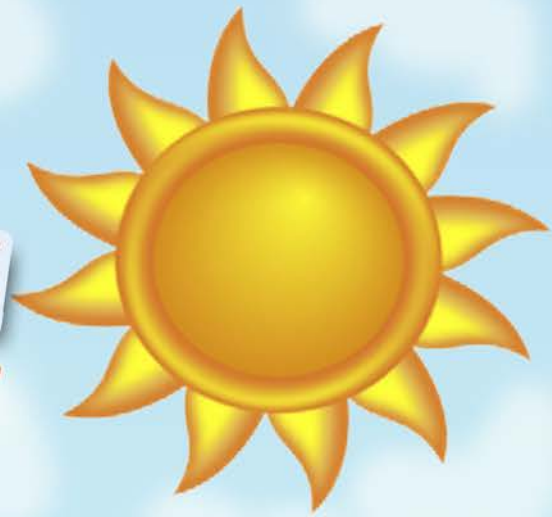


9 772206 298000

09

# FOGJA KI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

[www.oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu) | [info@oldalasmagazin.hu](mailto:info@oldalasmagazin.hu)

# A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.  
oldal

Paleo fánk és baracklekvár

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - Minőség és innováció  
a vákuumsomagolásban - Csídei  
Tamás írása -

OBJEKTIV

20.  
oldal

Objektív: Finta Noémivel, aki a Finta rendezvényhöz üzletvezetőjeként  
tevékenykedik

45.  
oldal



Mennyire lehet elégedett az idei szezonnal egy vendéglátós? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

JELEN

36.  
oldal

Megalakult a Magyar Evőverseny-  
zők Országos Szabadidősport  
Szövetsége

59.  
oldal

Szárma

Minek az új?

Innováció

58.  
oldal

Atavalyinál 5 százalékkal több  
Autasbiztosítást kötöttek a magya-  
rok idén a nyár első két hónapjában

+1  
oldal



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

Köszöntő:

Elmúlt a nyár és kezdődik az ős, ami talán az egyik legszebb évszak, mely a szivárvány őszes árnyalatát képes felvonultatni. A nyári szezon elmúltával ez az időszak kiváló lehetőség lehet arra, hogy feltöltődjünk és felkészüljünk az előttünk álló és közelgő télre. A magunk módján mindent megteszünk, hogy érdekes és tartalmas cikkekkel segítsük ezt. Ti pedig kövessetek minket, kövessétek az Oldalás magazint!

Asztalos István  
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő  
ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;  
foszkereszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalás 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! © Oldalás 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 SOKSZÍNŰ...



**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](mailto:info@hungarycard.hu)  
[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR MOBILEFONON IS!

**Játék**

**NYERD  
MEG**

Mozijegy vásárlása során érvényesíthető a  
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,  
az [info@oldalasmagazin.hu](mailto: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!



## PALEO FÁNK ÉS BARACKLEKVÁR

Ennek a bejegyzésnek egy részével kicsit kicsúsztam az időből, de lesz jövőre is barack szezon, így biztos, ami biztos, leírom, hogy készítem én a cukormentes baracklekvárt, ami isteni kísérője ennek a paleo fánkocskának.

### Hozzávalók:

4 személyre

10 dkg Éléskamra keltes

élmény lisztkeverék,

2 tojás, 1 mokkáskanál

friss citromlé, 60 ml víz,

20 g szőlőmagolaj,

20 g eritrit,

ízlés szerint egy csipet fahéj

Szóval baracklekvár. A barack szépen bekerül a nagy lábasba, be a sütőbe 160 fokra és persze mennyiség függvényében de nekem a 10 kg sárgabarack úgy 6 óra alatt el is készül. Tisztára mosott, csírátlanított üvegekbe töltöm és száraz dunsztban kidunsztolom.

A fánk pedig jó szokásomhoz híven Éléskamra keltes élmény lisztkeverékből készült.

Összekevertem a tojást, a vizet, az eritritet, a citromlét és az olajat robotgéppel, azt lapáttal belekevertem a lisztet és a fahéjat. Kb 30 percig pihentettem a tésztát, aztán a a sütőforma aljába tettem egy – egy kanálnyit, majd rácsuktam a tetejét és pár perc múlva már szedhettem is ki a helyes kis gömböket.

Nagyon finom, érdemes kipróbálni, hiszem minden különösebb macera nélkül elkészíthető percek alatt.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# Gasztronauta:

Az új konyhatechnológiák és eszközei

## Minőség és innováció a vákuumcsomagolásban

- Csidei Tamás írása -

Az élelmiszeriparban nagy figyelmet fordítunk a vákuumcsomagolás minőségére, ezért a csomagolóanyagok gyártása során bevizsgált és tanúsított gyártók alapanyagait használják fel.

A minőségi csomagolás biztosítása érdekében minden évben elvégezik a szükséges laboratóriumi vizsgálatokat, valamint felülvizsgálják és fejlesztik a gyártási folyamatokat.

A minőségellenőrzés segít abban, hogy csak minőségi termékek kerüljenek a piacra.

A legjobb európai gyártónk teljes felelősséget vállalnak a stabilitásért és a fenntarthatóságért, ezért jó ha mi felhasználók is elkötelezettek vagyunk a környezetvédelem fenntartása, a CO<sub>2</sub>-kibocsátásra gyakorolt hatás csökkentése és a globális klímajavító kezdeményezésekhez való hozzájárulás mellett.

A folyamatok menedzselése, mérése és fejlesztése az ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 szabványok követelményeinek megfelelően történik.

A gyártás minőségét nemzetközi szövetségek által kiadott tanúsítványok is igazolják, amelyek biztosítják, hogy a csomagolás megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó összes legmagasabb európai követelménynek.

**ÉTTERMI VÁKUUMCSOMAGOLÁS**  
**RENDELJ A TASAKFUTÁR APPLIKÁCIÓN KERESZTÜL**

www.sousvidechef.hu

**SOUS-VIDE CHEF**

Helyes gyártási gyakorlat, hogy műanyag csomagolást, műanyag termékeket gyártanak a víz és párazáró csomagolásához. Leggyakrabban csomagoló vákuumzacskókat, eldobható edényeket, amelyek étellel való

érintkezés, az Európai Parlament és a Tanács 2023/2006/EK rendelete, a HN 16: 2011 higiéniai szabványok és az „Élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagok és termékek helyes gyártási gyakorlatára vonatkozó szabályok”

**FEDEZD FEL A KEDVEZMÉNYES AJÁNLATAINKAT!**

**TÖLTSD LE A TASAKFUTÁR APPLIKÁCIÓT!**



**EGYSZERŰ RENDELÉS ÖSSZEÁLLÍTÁS**

**KORÁBBI RENDELÉSEIDET KÖNNYEDÉN ÚJRA RENDELHETED**

**AKÁR KÖVETKEZŐ MUNKANAPI SZÁLLÍTÁS**

**SOUS-VIDE CHEF**

Packers Association, 2007) követelményei- nek. A GGP minőségbiztosítási rendszer célja, hogy biztosítsa a termékminőséget befolyásoló tényezők ellenőrzését, és az ilyen ellenőrzés célja a minőség negatív aspektusainak csökkentése, kiküszöbölése és megelőzése.

A különféle vastagságú, méretű és különböző szerkezetű) átlátszó, fekete, arany, ezüst, fémes, valamint főzéshez, fagyasztás-

hoz, sütéshez használható zacskók lehetnek koextrudálhatók (PA/PE, PA/EVOH/PE) vagy lamináltak (PET+PE, OPA+PE, PET+PE/EVOH/PE, OPP+PE stb.), közepesen vagy magasan is.

A minőségi vákuumtasakok egyik fő előnye, hogy vákuumzsákok 9 rétegű PA/PE fóliából készülnek. A szerkezetben található kettős PA (poliamid) rétegnek köszönhetően



a zacskók erősebbek, nagyobb védelmet nyújtanak, a csomagolt termékek tovább frissek maradnak, nem veszítenek minőségükből és megjelenésükből.

Ezenkívül az anyag összetételében egyedülálló adalékot tartalmaz, mely ennek az adaléknak köszönhetően a vákuumtasakok még nehéz körülmények között, só, ecet vagy zsír hatására is tökéletesen záródnak, ami különösen fontos hús- vagy haltermékek, készételek csomagolásánál.

Fontos még, hogy élelmiszeripari gyártó üzemek, kiknek nagyon fontos a vákuumtasakok biztonsági adatlapja és a mérgezőanyag kioldódás teljes kizárása laborvizsgálati eredményekkel és az egyedi, makulátlan minőség. Ők kizárólag a sterilizálható, egyedi Sous-

Vide pecséttel ellátott 9 rétegű vákuumfóliából gyártott sterilizáló tasakokat használják. Átlátszó, speciális logóval felszerelve, amely jelzi a használatát, lehetővé teszi, hogy azonnal megkülönböztesse őket más típusú vákuumtasakoktól. Szilárd, puha és folyékony alapanyagok alacsony hőmérsékleten történő főzésére alkalmasak. Kivételes eredményeket garantálnak minimális vastagságuknak és magas hő- és szúrásállóságuknak köszönhetően, és nem utolsósorban üzemi hőmérséklete:  $-40^{\circ}\text{C}/+121^{\circ}\text{C}$  között is biztonságos.

A vákuumtasak további funkciókkal is rendelkezhet - egy bevágás a könnyű kinyitáshoz, egy húzózár az ismételt kinyitáshoz, egy lyuk a tasak felakasztásához.

**ÉTTERMI VÁKUUMCSOMAGOLÁS**  
**RENDELJ A TASAKFUTÁR**  
**APPLIKÁCIÓN KERESZTÜL**



Tasak Futár

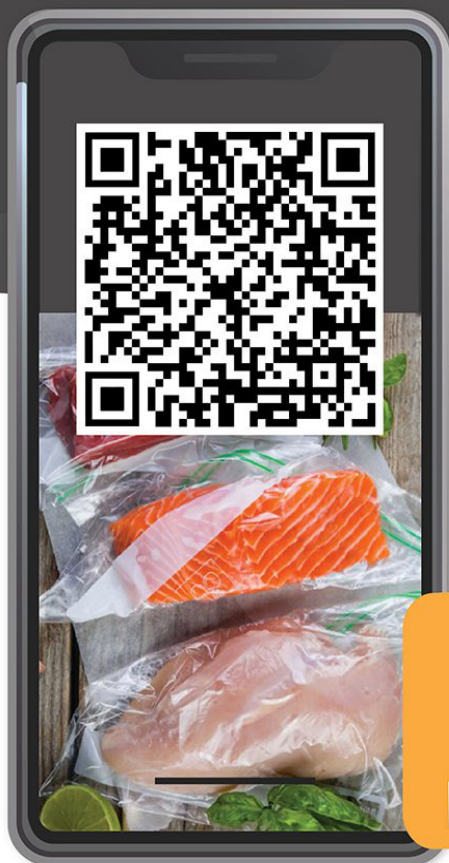
[www.sousvidechef.hu](http://www.sousvidechef.hu)

**SOUS-VIDE CHEF**



**TUDJ MEG MINDENT**  
**AZ IPARI VÁKUUMCSOMAGOLÁS**  
**ESZKÖZEIRŐL ÉS ELŐNYEIRŐL**





**Rendeljen vákuumtasakot mobiljáról egyszerűen és gyorsan, bárhol, bármikor a TasakFutár applikációkkal!**

**Első vásárlásodat  
10% kedvezménnyel  
honoráljuk!  
Kód: FIRSTSHOP**

- Külső vákuumgépekhez
- Kamrás vákuumgépekhez
- Akciós vákuumtasakok
- Extra app kedvezmények

**NE MARADJATOK LE A LEGKEDVEZŐBB ÁRAKRÓL!**

**MOST A TASAKFUTÁR APPLIKÁCIÓNKBAN HIHETETLENÜL FANTASZTIKUS ÁRON SZERZHEZTEK BE A CSOMAGOLÓS ÉS A FŐZHETŐ TRANSPARENTS TASAKOKAT KAMRÁS GÉPEKHEZ!**

**A TRANSPARENTS TASAKOK BIZTOSÍTJÁK A TÖKÉLETES VÁKUUMZÁRÁST, ÍGY AZ ÉTELEK HOSSZABB IDEIG FRISSEK MARADNAK ÉS MÉG ÍZLETESEBB FOGÁSOKAT KÉSZÍTHETSZ.**

**A TASAKOK HASZNÁLATÁVAL ÉTTERMI MINŐSÉGŰ ÉTELEKET VARÁZSOLHATSZ AZ ASZTALRA, HISZEN A VÁKUUMZÁRÁS ÉS A PONTOS HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS TÖKÉLETES TEXTÚRÁT ÉS ÍZT EREDMÉNYEZ.**

**TÖLTSD LE MOST AZ APPLIKÁCIÓNKAT ÉS FEDEZD FEL AZ EXTRA KEDVEZMÉNYEKET!**

**VÁKUUMTASAK ÉS SZERVIZ RENDELŐ ALKALMAZÁSUNKAT AZ ALÁBBI LINKEN ÉRHETED EL VAGY OLVASD BE A KÖVETKEZŐ OLDALON LÉVŐ QR KÓDOT!**

**[HTTPS://SOUSVIDECHEF.HU/TASAKFUTAR/](https://sousvidechef.hu/tasakfutar/)**

Olyan légcsatornás zacskókat is régóta gyártanak, amelyek kifejezetten egyszerűbb háztartási gépekhez lettek adaptálva, így gyakran használják gyorséttermekben, kávézóknál. A zacskók speciális dombornyomott felülettel rendelkeznek, melynek köszönhetően az oxigén könnyebben kinyerhető a vákuumfóliázható tasakból.

### ***Miért válassza csomagoláshoz a vákuumfóliát?***

- Rendkívül átlátszó és erős.
- Magas oxigén- és vízpárázáró.
- Magas szag- és aromagát.
- Kiváló hegeszthetőség még nehéz körülmények között is.

Magyarország egyik dinamikusan fejlődő kis és nagykereskedője a Gasztronauta kft, akik sok éves gyakorlati tapasztalattal, 30 év a vákuumcsomagolásban és 15 év a vákuumcsomagoló gép és vákuumfólia kiskereskedelemben és vákuumtasak nagykereskedelemben. Jelenleg főként Magyarországon forgalmazznak vákuumfóliákat, de néhány éve már 3 szomszédos országba exportálnak

vákuumzsákokat, különösen a Magyarlakta területeken. Ügyfeleink elsősorban éttermek, Sous- Vide üzemek, kiskereskedelmi láncok, hús- és halfeldolgozó cégek, tejipari vállalatok, gazdálkodók, helyi és nemzetközi forgalmazók, de a lakossági felhasználók is egyre erősebben jelen vannak a csomagolóanyagok vásárlása terén. Természetesen a legnagyobb hangsúlyt a főzhető vákuumfóliákra fektetik, hiszen az éttermek és Sous-Vide üzemek jelentős része használja főzhető speciális sterilizálható tasakjaikat a Sous-Vide eljáráshoz.

**Nagyker: [www.vakumtasak.hu](http://www.vakumtasak.hu)**

**Megrendelés:**

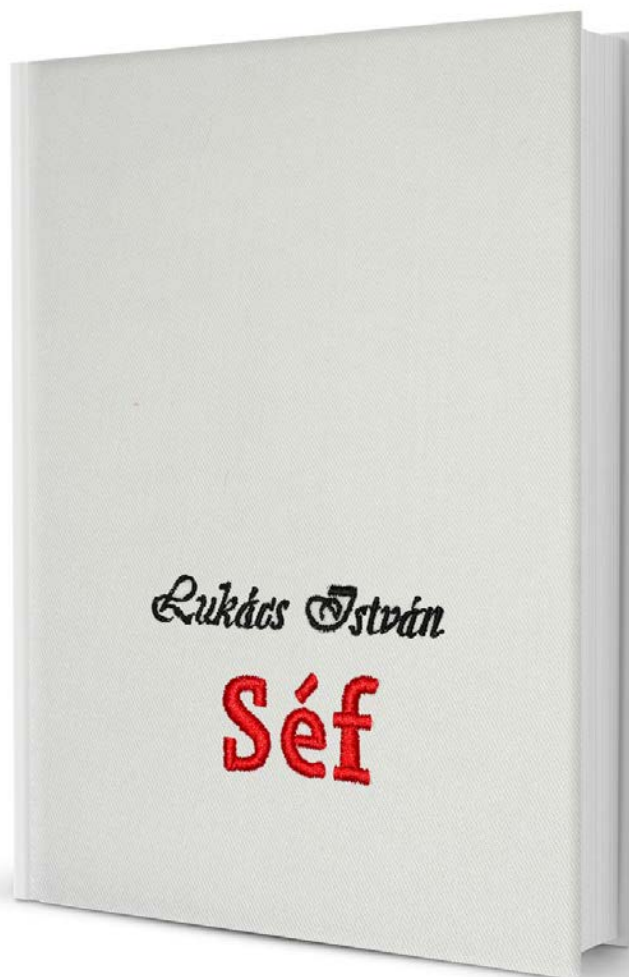
**Webáruházakban 0-24**

**Emailben 0-24 [rendeles@vakumtasak.hu](mailto:rendeles@vakumtasak.hu)**

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



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](http://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

Berkei szelvények - KitchenAid robotgépek  
ISI szifon - Thermomix - PACOJET



Gasztronauta Kft.  
@gasztronautakft.hu  
6 30 885 7535

Komplett konyha kivitelezés  
Vákuumtasak nagykereskedés  
Vákuumgépek | Szuvid gépek

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



VÁKUUMGEPEK / VÁKUUMTASAKOK  
HÜTŐK / SOKKOLÓK  
HÜSÉRLELŐK / SMOKEREK / GRILLEK  
KITCHENAID ÉS BERKEI TERMÉKEK

Gasztronauta Kft.  
Az új konyhatechnológiák szakértője



FRUIT  
CARVING  
GYÜMÖLCSFARAGÁS



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.



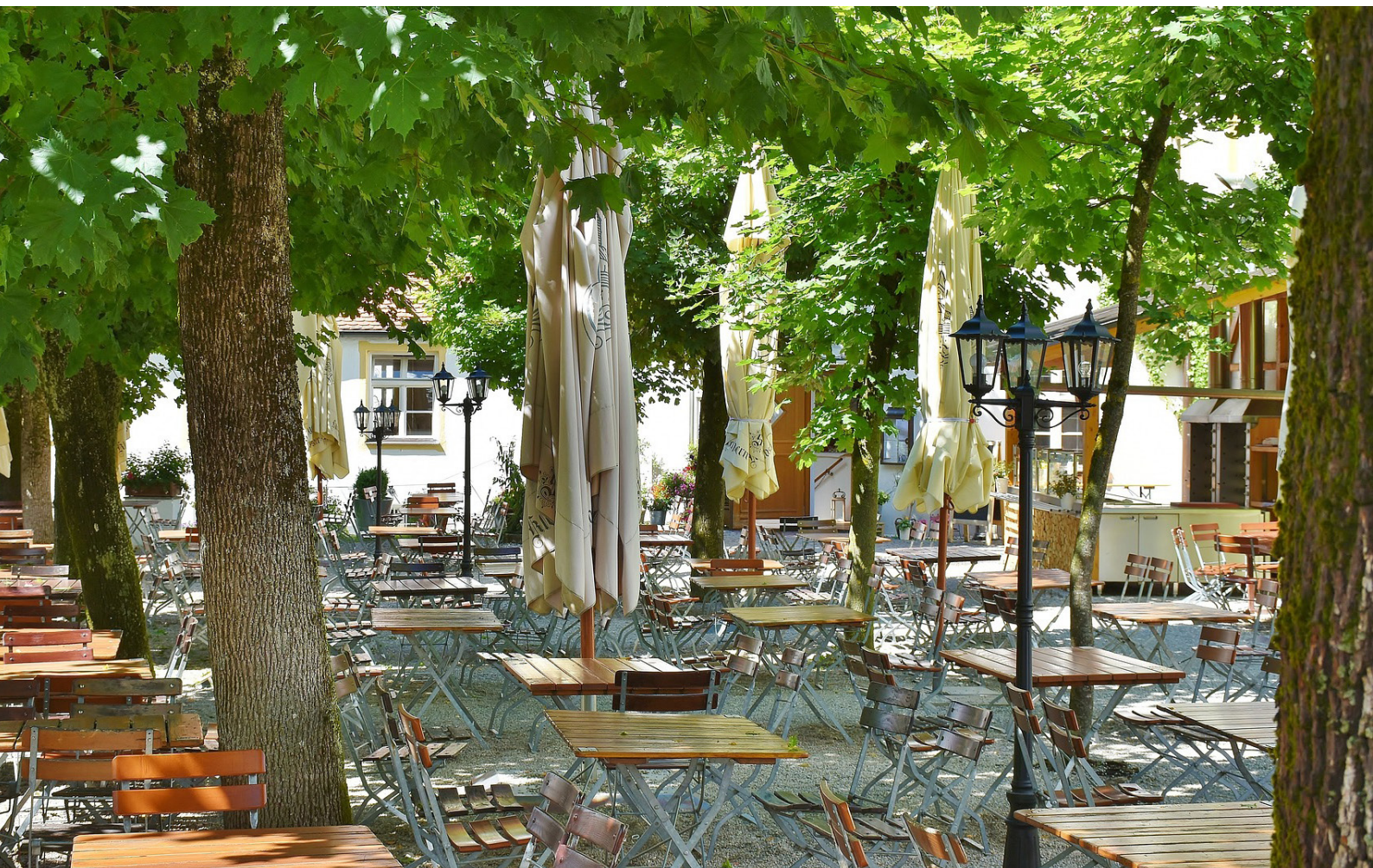
VARGA KÁROLY

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

## MI LESZ VELED VENDÉGLÁTÁS?

Az idei nyár is nagyon hamar elszaladt. Igaz, a 40 fokos hőségben a tűzhely mellett álló kollégáknak erről bizonyára teljesen más a véleményük. Mégis nekünk úgy tűnt, mintha csak egy röpké hét telt volna el június eleje óta és máris a tanévkezdés időszakát éljük. Ilyenkor érdemes elgondolkodnunk, hogy mennyi mindent terveztünk a nyárra és jó esetben mennyi mindent meg is valósítottunk az ötletekből. Az idei nyár meleg napjai bizonyára mindenkit a vízpartok felé küldött. A fiatalok is fesztiválról-fesztiválra járhatták az országot, mégsem lehetünk teljesen elégedettek. Ugyanis újra előkerültek a hűtő-táskák. Ami önmagában ugyan nem nagy baj, de a tendencia széleskörűsége miatt mégis óriási gond, hiszen a családok a mostani árazást már nem akarják, vagy nem tudják tolerálni, és így az önellátás irányába mozdulnak. Így csökken a vendéglátás forgalma, de ugyanígy csökken a fesztiválok forgalma is egyes hírek szerint 30%-al. Ami valljuk be azért nem kevés pénz.

Elkészült a hazai vendéglátás új, statisztikai helyzetjelentése, amelyből kiderül: dacára az éttermek átlagnál magasabb áremeléseinek, a szektor még mindig a koronajárvány miatti bezárások és az infláció következtében visszaesett fogyasztás hatásait nyögi. Néhány év alatt több ezer üzlet tűnt el a piacról... A vendéglátás válságos éveket él és még nem jutott ki teljesen a gödörből, ami azért is lényeges, mert komoly szerepe van a foglalkoztatásban: a turizmusban közel négyszázezer dolgoznak, ebből a vendéglátásban a legtöbben, megközelítőleg 130-140 ezren.



Az infláció miatti spórolás ugyan sokak számára luxuskategóriába számúzta az éttermi étkezést, a vendéglátóipar nem sokat nyereszkedhetett a megemelkedett árakon: 2023-ban az üzletek folyó áron 2326 milliárd forintos forgalma az egy évvel korábbihoz képest 1,8 százalékkal volt alacsonyabb, a járvány előtti csúcsevhez képest pedig 5,3 százalék volt a visszaesés.

A forgalom 90 százalékát adó kereskedelmi vendéglátás mennyiségben mért eladásai, azaz volumene 6,4 százalékkal elmaradt a 2019. évitől, a munkahelyi vendéglátásé viszont 5,2 százalékkal meghaladta azt.

A turizmus-vendéglátás ágazat egyként van kezelve a politikai döntéshozók részéről, holott az bár együtt tud csak működni, mégis a szabályozók teljesen mások kell(ene) legyenek. Teljesen más egy szálloda működése, mint a kereskedelmi vendéglátás egy étterméé, ezért pedig nem is igen lehet összehasonlítani a kettőt. A szállodákban legtöbbször nyolcórás műszakok vannak, míg az étteremben beosztott napok, melyek sokszor 12-14 óra munkát is jelenthetnek. De a szállodákban legtöbbször a feladatokra felelősök vannak, a kereskedelmi vendéglátásban pedig általában túlterhelt és persze hiányos személyzet, akik szinte a teljes egység működéséért felelősök. Nyilván a megszerezhető fizetés is ennek megfelelően kerül meghatározásra, azonban míg a szállodákban teljes bejelentésről beszélhetünk, addig a kereskedelmi vendéglátásban a minimálbéres bejelentés a népszerű.

Sokszor elgondolkodom, hogy miért lettek ennyire általánosan kiolvashatók a különbségek? A válasz is egyszerű, mert csak így tudnak fennmaradni. Minden józan eszű ember tudja, hogy bizonyos forgalomból csak bizonyos költségelemeket lehet kigazdálkodni. A mi iparágunk pedig annyira maximalizálva van az adózással és ilyen-olyan címen beszedett járulékokkal, hogy van olyan költségvetel, nevezetesen a munkabér, amit csak félhivatalosan tudnak kitermelni. Itt sajnos azt kell mondanunk, hogy ismerve



a vendéglátás hatalmas élmunkaigényét, ez valahol érthető is. Tudja ezt mindenki – még a döntéshozó is-, ez amolyan nyílt titok, amiről nem szokás beszélni. Amiről nem beszélünk, az ugyanis nincs is.

Igen ám, de ezzel a munkavállalók érdekérvényesítő képességét csökkentjük, hiszen, ha le is dolgozzák a kialakult időt, azt hivatalosan igazolni ugyebár így nem tudják. A legtöbb visszaélés és munkaügyi probléma pedig ebből fakad. Aztán másik kérdés még a pályázattal rendszer, mely legtöbbször a turizmust építi, azon belül vehető igénybe, holott a vendéglátás legalább akkora, vagy sokkal nagyobb foglalkoztatottsággal bír. De ki foglalkozik ezzel, amikor a turizmus számai a vendéglátással összeolvasva kerül csak kiértékelésre. Az ilyen jellegű statisztika elfedi utóbbi valódi problémáit, melyek már évek, évtizedek óta megoldásért kiáltanak. Ilyen az oktatás ügye, a munkavállalók hiánya, a szakképzettségi tudás fokozása és még hosszasan sorolhatnánk. De igazi megoldás még sincs.

Mégpedig azért nincs, mert a legtöbb döntéshozatalhoz közel álló szereplő, akik abban a kivételes helyzetben vannak, hogy adnak is a véleményükre, azok szinte csak saját érdekeik mentén és személyes gyarapodásuk érdekében „gondolkoznak/tanácsolnak”. Ráadásul legtöbbjük épp a turizmusban érdekelt...



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

[WWW.ETRENDEGYESULET.HU](http://WWW.ETRENDEGYESULET.HU)

Szép új világ ez, melyben nem egy iparág érdeke -mely nemzetgazdasági szinten is az egyik meghatározó ágazat- számít. Ezért is lenne jó felébredni és a két összevont ágazatot mielőbb a helyén kezelni, akkor ugyanis felismerhetnénk, hogy mekkora is a baj. Amit felismerés után akár meg is oldhatnánk, hogy az iparág -és itt most a vendéglátásra gondolok- ne morzsolódjon tovább, hiszen ez közérdek kell(ene), hogy legyen. A jól működő ágazat ugyanis adóforintokat termel, nem csak az állandó gond van vele...

Ezekkel a sorokkal kívánom a döntéshozói bölcsességet!

Asztalos István

Főszerkesztő

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke

A Szatmári Malom Kft malmaiban tradicionálisan kiváló minőségű lisztek kerülnek előállításra. A technikai háttérnek köszönhetően a standard termékeken túl, lehetőség nyílik a sütőipar, a tésztaipar speciális igényeinek a kielégítésére is.

A cég a piaci és a fogyasztói igények folyamatos változásához igazodva kezdett Szegeden a durumbúza őrlésébe. A professzionális felhasználásra szánt durum lisztek ideálisak pékségek, pizzériák, cukrászdák és friss tésztát előállító éttermek számára.



## táplálkozási előnyök

- ✓ magasabb fehérjetartalom
- ✓ magasabb rosttartalom
- ✓ lassú felszívódás
- ✓ alacsony glikémiás index
- ✓ jobb tápanyagtartalom

## MIÉRT ÉPPEN A DURUMLISZT?\*

\*a közönséges búzából készült liszthez képest



## felhasználási előnyök

- ✓ nagyobb vízfelvevő képesség
- ✓ stabil tészta szerkezet
- ✓ kiemelkedő főzési stabilitás
- ✓ tojás nélkül is tökéletes tésztát lehet készíteni
- ✓ jobb eltarthatóság

A Szatmári Malom Kft stratégiai feladata a folyamatos fejlődés/fejlesztés, megfelelés a piaci kihívásoknak és végül, de nem utolsósorban az értékteremtés. Ennek jegyében 2022-ben elindult a szegedi malomüzem államilag is támogatott komplex fejlesztése. A projekt magába foglalja:

- a malom késztermék és melléktermék kiadó rendszerének technológiai korszerűsítését,
- a tárolókapacitás bővítését, azaz 4 db búzasziló és a hozzájuk kapcsolódó tisztító és porleválasztó berendezések, valamint a ki- és betároló rendszer kiépítését,
- 2 db N kategóriájú szállítójármű beszerzését,
- 50 kW-os napelemrendszer telepítését.

A Vidékfejlesztési Program keretén belül, az Élelmiszeripari üzemek komplex fejlesztése pályázaton a Szatmári Malom Kft szegedi üzemének fejlesztésére nyújtott vissza nem térítendő támogatás összege: 543 millió Ft. A projekt összköltsége 1,1 Mrd Ft.

SZÉCHENYI 2020

MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Mezőgazdasági  
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA



# Finta Noémi

„...a csupaszív...”

Ebben a hónapban egy olyan egyéniséget szeretnék bemutatni, aki a szakácsversenyek világát is kipróbálta, valamint sikeres mestervizsgát tett. Ezek mellett pedig üzletvezetőként tevékenykedik a családi vállalkozásukban. Ő nem más, mint Finta Noémi, aki a Finta Rendezvényház vezetőjeként tevékenykedik. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Finta Noémi

## ■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Tulajdonképpen én a vendéglátásba születtem bele. 1982-től édesapám üzletvezetőként dolgozott az akkori Benta TSZ-ben. Ezután saját vállalkozásba kezdett a család, megnyílt a Finta Fogadó. Én kislány korom óta ebben nevelkedtem így beleláttam a vendéglátás minden fortéjába. Nem volt kérdés, hogy milyen irányba indulok el a későbbiekben a tanulmányaimat illetően.

## ■ HONNAN A SZAKMA IRÁNTI VONZODÁS?

Édesapám gyermekeként kezelte a Fogadót, így mindenbe bevont engem is egész kiskoromtól fogva. Rálátást kaptam minden területére a vendéglátásnak, mint a pincér, szakács, cukrász, pultos feladatkörök. Emellett a mindennapi üzlettel kapcsolatos problémák megoldásában is helyt kellett állnunk. Nekem ez volt a természetes, hogy szeretném tovább vinni ezt a hivatást.

■ MELYIK ISKOLÁBA JÁRTÁL?

A Csepeli Vendéglátóipari szakközép és szakiskolába jártam. Itt végeztem el az érettségim majd utána a technikumban a vendég-

látói szakmát. Esti képzésben mellette végeztem az idegenforgalmi és szállodaszakot.



## ■ MILYENNEK ÉRTÉKELED MA AZ OKTATÁSOD?

Nagyon jó tanáraink voltak a középiskolában, akik átadták minden tudásukat ezáltal nagy jól megalapozták a jövőnket. Az ott szerzett tudásunkra lehetett építkezni a jövőben. Nekem anynyi előnyöm volt, hogy a családi vállalkozásban szerzett tapasztalataimat betudtam építeni a tanulmányaimba ezáltal jobban átláttam az elméleti és gyakorlati dolgokat is.

*Képünkön: Finta Noémi*



## ■ A GYAKORLATI HELYED MILYEN VOLT?

Az Erzsébet szállodában kezdtem el a gyakorlatomat. Amire a mai napig jó szívvel gondolok vissza. Mindig jó kedvvel indultam ügyelve a pontosságomra és becsületességemre. A túlóráimat is szívesen töltöttem abban a légkörben. Apukámtól megtanultam, hogy a kemény és becsületos munka mindig meghozza a gyümölcsét.

■ Kitől tanultad a legtöbbet? Kit tartasz a mesterednek?

A legtöbbet apukámtól tanultam szakmailag és emberileg is. Mindig hozzá fordultam, ha valamiben elakadtam a szakmában és életem során is.



■ AZ ERZSÉBET SZÁLLODÁBÓL MERRE MENTÉL TOVÁBB?

A középiskola elvégzése után azonnal a családi vállalkozásban kezdtem dolgozni. Megtanultam a vendéglátás minden formáját. Az évek során körvonalazódott bennem, hogy a pultozás és felszolgálás áll hozzám a legközelebb.

■ A szakmai pályádon mi volt a legnehezebb?





Miután apukámat elveszítettem 2014-ben, elég nagy teher került a vállamra.

#### ■ MA MÁR ÜZLETVEZETŐ VAGY, HOGY JUTOTTÁL EL ODÁIG?

Nagy segítségemre volt Várhelyi Miklós Venesz-díjas mesterszakács, gyerekkorom óta figyelemmel követtem pályafutását és volt szerencsém nagyon sokat tanulni tőle. Ő ösztönzött többek között arra is, hogy elvégezzem a mester képzést és mesterszakács legyek, amiért a mai napig nagyon hálás vagyok neki. Pécsen 2019-en őszén sikeresen elvégeztem a mesterképzést.

## ■ AZ OKTATÁSRÓL ÁLTALÁNOSSÁGBAN MIT GONDOLSZ?

Abszolút a tanítás áll a legközelebb hozzám. Az évek során szerzett tudásomat és tapasztalatomat örömmel adom át a következő generációnak, mint tanár a diákjainak. Kezdként kerülnek a kezem alá és végig követhetem a fejlődésüket amire nagyon büszke vagyok.



## ■ AZ UTÁNPÓTLÁS MEGLESZ ÍGY SZERINTED?

Azt gondolom általánosságban ez minden szakmára igaz, hogy ha kellő alázat és kitartás van egy emberben akkor határ a csillagos ég.

## ■ A MICHELIN CSILLAGOK HAJSZOLÁSÁRÓL MIT GONDOLSZ?

Soha nem ez lebegett a szemem előtt elsődlegesen, sokkal fontosabbnak tartom, hogy a hely, amit vezetek arra ösztönözze a vendégeket, hogy örömmel visszatérjenek hozzánk.



## ■ A KÜLFÖLDI VAGY AZ ITTHONI MUNKA JOBB?

Mivel nagyon szeretek utazni, nagyon sok helyen megfordultam és néha

el is gondolkoztam egy-egy országban, hogy itt eltudnám magamat képzelni szakmailag is. Viszont a szívem mindig visszaterelt Magyarországra.



y törekszik a minőségi alapanyagokra, hogy tudjanak biztosítani vendégeik számára. ...”

#### ■ AZ ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ?

Szerintem minden igényes vendéglátóhely törekszik a minőségi alapanyagokra, hogy saját kategóriájukban megfelelő színvonalat tudjanak biztosítani vendégeik számára.

#### ■ HONNAN INSPIRÁLÓDSZ?

Volt szerencsém részt venni versenyzőként az Országos Közétkeztetés és szá-

kács versenyen, melynek a zsűri külön díját elhoztam, ami arra ösztönzött, hogy itt nem szabad megállni. Mindig van hova fejlődni. Azóta több versenyen vettem részt, mint szervező, ahol mindig rengeteg tehetséges kolléga inspirál.

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

A barátaimmal sok helyre járunk, különböző stílusú éttermekbe és mindig megállapítom milyen kreatív és sok oldalú ez a csodálatos szakma, ami nekem is meghatározó fejezet az életemben, amióta mesterként tevékenykedem.

## ■ VERSENYEKEN IS MEGMÉRTEGED MÁR MAGADAT?

A korábban említett Országos Közétkeztetés

és szakács versenyen indultam először Friedrich Antal biztatására, aki mesterképzésem alatt is rengeteget segített és vezetett be a versenyzés rejtelmeibe. A sikeres verseny után, többször eljátszottam a gondolattal, hogy megmértegem magamat, de a mestereim által megnyílt egy új út előttem így nagyon kevés időm maradt a versenyekre.



„...Aki ismer az tudja, hogy természetemnél fogva mindig nyitott vagyok az új dolgokra és a fejlődésre...”

## ■ VAN- E MÉG MEGUGRANDÓ FELADAT ELŐTTED?



Aki ismer az tudja, hogy természetemnél fogva mindig nyitott vagyok az új dolgokra és a fejlődésre, így mindig vannak céljaim, amikért dolgozom, hogy mindig megtudjak újulni a szakmában is.

## ■ A KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTSGÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Rengeteg tehetséges kollégával van szerencsém találkozni, akik a

szakma csúcsán is megállják a helyüket, de nagyon sok új tehetséges fiataalt is van a szakmában, akik bárhova eljuthatnak és még nekünk is tudnak újat mutatni.

## ■ A SZAKEMBEREK MENTÁLIS ÁLLAPOTÁT MILYENNEK ÉRTÉKELED?

Sajnos sok jó szakember már külföldön dolgozik, akikre szükség lenne

itthon, de a befektetett munkájukat már egyre kevesebb helyen becsülik meg hazánkban. Illetve ez vezet a szakma felhígulásához. A kellő alapok hiánya miatt sokkal nehezebb felépíteni egy egészséges önbizalmat, pedig a szakmában fontos a sikerélmény.

■ Bármelyik szakmai szervezetben tag vagy?

Igen, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületében.

■ MILYEN ÉRZÉS, AMIKOR KOMOLY SZAKMAI RENDEZVÉNYEK LEBO-  
NYOLÍTÁSÁBAN VEHETSZ  
RÉSZT?



Abban a megtiszteltetésben lehet részem, hogy szervezője és tagja vagyok a minden évben megrendezett Magyarország étele versenyének. Úgy érzem

nagyon fontos része lett az életemnek, mindig lelkesedéssel tölt el a szervezés és a lebonyolítás is. Minden évben izgatottan várjuk ezt az eseményt.



„...sok jó szakember már külföldön dolgozik, akikre szükség lenne itthon, de a befektetett munkájukat már egyre kevesebb helyen becsülik meg hazánkban. Illetve ez vezet a szakma felhígulásához...”

## ■ MI MOTIVÁL AZ EZEK-BEN VALÓ RÉSZVÉTEL-BEN?

Mindig jó viszont látni a régi tagokat és az új versenyzőket is és megismerni új lelkes kollégákat. Zsúriként szeretem végig kísérni évről-évre a fejlődésüket. Részünk van rengeteg közösen megélt sikernek, amivel egymást is motiváljuk.

## ■ MIK A CÉLKITŰZÉSEITEK AZ ÉTTEREMBEN?

Szeretnénk a hosszú évek alatt felépített rendezvényközpontunk színvonalát fenttartani építeni és fejleszteni, évről-évre folyamatosan megújulva.



## ■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A SZAKMA MELLETT?

Ezt a kérdést már nagyon vártam! Nagyon sokáig az életem minden területét a munka és a maximalizmusom tette ki, viszont az évek múlásával rájöttem, hogy sokkal hatékonyabb tudok lenni a munkámban is ha megadom magamnak az időt a kikapcsolódásra és töltődésre is. Igyekszem minél több időt tölteni a barátimmal, rengeteget utazunk, kirándulunk. Pár éve megismerkedtem a Veszprémi kézilabdával, ami az egyik kedvenc hobbitm lett, hogy meccsre járunk itthon és külföldön egyaránt.

■ MIT ÜZEN SZ A KOLLÉGÁIDNAK?

Kitartás!

■ A JÖVŐKÉPEDRŐL ELÁRULSZ NEKÜNK VALAMIT?

Az maradjon az én titkom!

*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

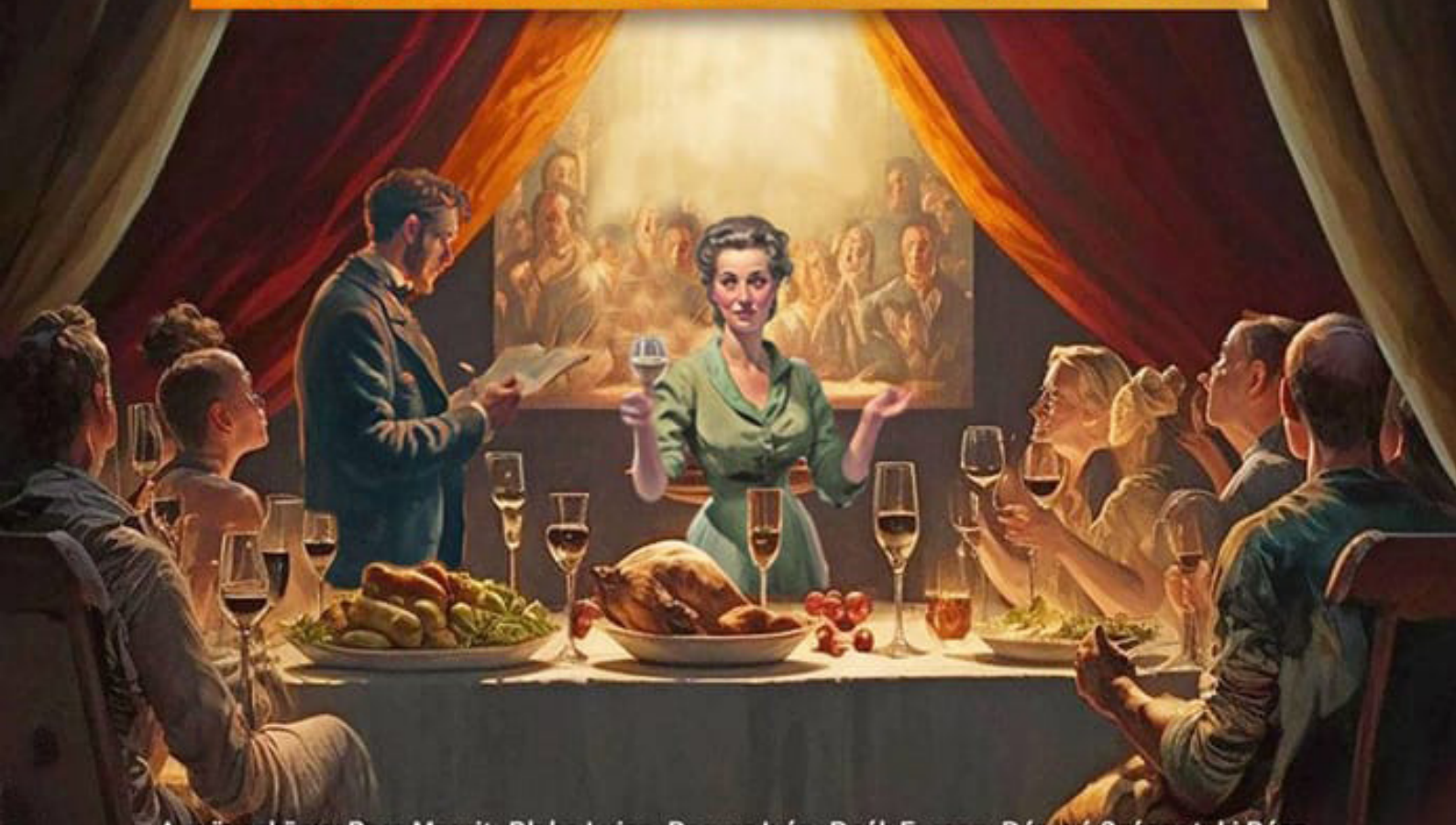
00381600975425

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-KÖMÜVES 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 jókedvhez a magyar nótát

Asztalfoglalás 064 16 16 229 / 4000,- din

# Megalakult a Magyar Evőversenyzők Országos Szabadidősport Szövetsége

**Egy közösség, ahol az evők szenvedélye és a sport iránti szeretet összefonódik.**

Magyarországon új szövetség jött létre, melynek célja a hazai evőversenyzők népszerűsítése, versenyzőik külföldi megmérettetése és a gasztronómiai kihívások szervezése. A MESZ (Magyar Evő versenyzők Szövetsége) a

vállalkozó kedvű és kitartó evők közösségének központja, ahol a versenyzők nem csak az ételek iránti szenvedélyüket, hanem a sport iránti elkötelezettségüket is kifejezhetik.



# 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](http://www.etrendegyesulet.hu)

[info@etrendegyesulet.hu](mailto:info@etrendegyesulet.hu)



**etrendegyesulet**

## ***Új Korszak Kezdetét Vette a Magyar Evő Versenyekben***

Megalakult a MESZ – Magyar Evő versenyzők Szövetsége

A szövetség alapvető célja a Magyar Evő Versenyek népszerűsítése és támogatása. A MESZ olyan rendezvényeket szervez, amelyek különleges kulináris kihívások elé állítják a versenyzőket, és lehetőséget biztosítanak a tehetségek felfedezésére. Az év folyamán

számos versenyt, kupát és kihívást terveznek, melyekben a résztvevők különféle ételek elfogyasztásában mérik össze erejüket és kitartásukat.

A MESZ kiemelt figyelmet fordít a magyar bajnokság szervezésére is. A hazai versenyeken keresik a legkiválóbb evő versenyzőket és a bajnokok számára elismeréseket, díjakat és lehetőségeket biztosítanak.



nak a nemzetközi porondon való szerepléshez.

A szövetség külföldi kapcsolatok kialakítására is nagy hangsúlyt fektet. A MESZ tervei között szerepel a magyar versenyzők részvétele külföldi evőversenyeken és a nemzetközi mezőnyben való képviseletük elősegítése. Ezáltal a magyar evők nem csak hazai, de nemzetközi szinten is

bizonyíthatják képességeiket.

A MESZ tehát nem csupán egy szövetség, hanem egy közösség is, ahol az evők szenvedélye és sport iránti szeretete összefonódik. A szervezet célja, hogy az evőversenyek ne csak egy-egy különleges esemény legyenek, hanem állandóan jelen lévő, dinamikus és izgalmas része a magyar gasztronómiai kultúrának.



# A SZÉP KÁRTYA TOVÁBBRA IS A BELFÖLDI TURIZMUS MOTORJA

Tovább erősödik a SZÉP Kártya népszerűsége, ezt mutatja, hogy 2024 első félévében több mint 230 milliárd forintra nőtt a feltöltések összértéke, amely így 12 százalékkal múlta felül az előző év azonos időszakának ered-

ményét. A feltöltések összege mellett a kártyabirtokosok és az elfogadóhelyek száma is dinamikus növekedést mutat. A felhasználók száma tavaly júniushoz képest 8 százalékkal, több mint 2,8 millió főre növekedett, mi-





közben az elfogadóhelyek száma egy év alatt 137 ezerről közel 147 ezerre bővült.

A SZÉP Kártya a magyar háztartások fontos fizetőeszközeként a családok zavartalan kikapcsolódását támogatja, miközben a hazai turisztikai- és vendéglátóipart is erősíti a kereslet bővítésén és a fogyasztás növelésén keresztül. 2024 első hat hónapjában

a kártyabirtokosok összesen közel 202 milliárd forintot használtak fel, ezzel 2019-hez viszonyítva több mint két és félszeresére nőtt a SZÉP Kártyás fizetések összege. 2024 június végén még közel 127 milliárd forint állt rendelkezésre a SZÉP Kártyákon, amely további potenciális bevételi forrást jelent a hazai turisztikai ágazat számára.

MTI/Pixaby

# *Parmezános rántott laskagomba*

## *Hozzávalók:*

400 g bébilaskagomba, 50 g reszelt parmezán, 150 g zsemlemorzsa, 2-3 db tojás, 100 g liszt, oregano, étolaj a sütéshez, só, bors.

## *Elkészítés:*

A laskagomba kalapokat lemezeivel felfelé egy tálcára tesszük, majd a lemezeket sózzuk és borsozzuk. A zsemlemorzst jó alaposan összekeverjük a reszelt parmezánnal, a tojásokat felütjük egy tálba, kicsit habverővel felverjük, majd sóval és oreganoval ízesítjük. A gombakalapokat először a lisztben, majd a tojásban, végül a parmezános zsemlemorzsaiban megforgatjuk és a serpenyőben felforrósított olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük.

## *Tálalás:*

Melegen tartármártással tálaljuk. A rántott húst helyettesíthetjük vele, biztosan az egész család kedvence lesz.



**CO  
FRESH**

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





## PALEO LUDASKÁSA

A ludaskása egy igazi népi eledel, bár hazánkban a rizs 18. századi megjelenése után, csak a 19. század végén válik népszerűvé. Akit érdekel a ludaskása története itt olvashat róla egy

nagyon jó írást, receptekkel együtt.

Nálunk jellemzően Márton nap után kerül az asztalra és ha nem is túl autentikusan, de a libaleves maradékából készül. Ettől most sem tértem el, csak épp a rizst cseréltem le karfiolra.

A karfiolt rózsáira szedjük és késsel vagy aprítógéppel apróra vágjuk. Egy fazékban felmelegítjük a zsírt és az apróra vágott hagymát és a karfiolt megdinszteljük. Mikor a hagyma kezd üvegesedni, megsózzuk és lefedjük. 10 percig pároljuk, majd felöntjük a húslével és puhára főzzük. Ha friss zöldségeket használunk, ekkor adjuk hozzá, ha a levesből származik a zöldség is, akkor majd a végén a hússal.

A húst lefejtjük a csonttól, darabokra vágjuk és az elkészült zöldségekhez keverjük. Petrezselyemmel meghintjük, tálaláskor frissen őrölt színes borssal szórjuk.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

### **Hozzávalók:**

*4 személyre*

*1 kisebb fej karfiol, 1 liter*

*libaleves (húslé),*

*libaprólékról leszedett*

*hús, ha van zúza, szív, máj*

*is mehet bele, 1 hagyma,*

*2 sárgarépa, 2 fehérrépa,*

*1 kisebb zeller, friss vagy*

*szárított petrezselyem, só,*

*színes bors frissen őrölve,*

*4-5 evőkanál libazsír*

# A MAGYAR SEISHINKAI ALAPÍTVÁNY KÖZLEMÉNYE

Az elmúlt év során alapítványunk kutatásainak eredményeképpen az alábbi összefoglalót kívánjuk megosztani az érdeklődőkkel.

Milyen kritériumok alapján lehet egy szervezet lovagrendnek minősíteni?

Arra a megállapításra jutottunk, hogy kizárólag azok a szervezetek tartozhatnak ebbe a kategóriába, amelyek az alábbi minimális kritériumoknak megfelelnek:

- 1) A szervezet 1789 előtt alakult, vagy az előtt alakult lovagrendből fejlődött ki
- 2) Alakulása óta lovagrendnek tartotta és napjainkban is tartja magát (determináció)
- 3) Működése az alapítás óta folyamatos (kontinuitás)
- 4) Saját ceremóniával és jelképrendszerrel rendelkezik

Kifejezetten nem lovagrendek (bár megnevezésükben azok):

- 1) Egyházi rendek
- 2) Szakmai, gasztronómiai szervezetek
- 3) Megalakult, majd megszűnt (vagy egy ideig nem működő), majd újra megalakult „lovagrendek”

Elemzésünkben beszámolunk arról, hogy melyek azok az ismert „lovagrendek”, amelyek mégsem tekinthetők annak.

Kiadó: Magyar Seishinkai Alapítvány.

MTI/Pixabay

## MENNYIRE LEHET ELÉGEDETT AZ IDEI SZEZONNAL EGY VENDÉGLÁTÓS?

Az idei nyár is hasonlóan az előzőkhöz nagyon forró volt, de ez a forróság vajon mit okozott? A turizmus-vendéglátás vajon mennyit tudott ebből profitálni és mennyire volt gazdaságilag pozitív az elmúlt időszak?

Trendfordulót észlelni az európai nyári turizmusban:

a globális felmelegedés miatt egyre többen választják a hűvösebb hegyvidékeket és északi országokat a dél-európai tengerpart eddigi, kiugró népszerűsége mellett.

A görög és a spanyol strandokon sokszor negyven felett, a francia és az itáliai tengerpartokon is negyven fok közelében alakul a hőmérséklet a fő szezonban. De nálunk Magyarországon is hasonló hőfokokkal kell számolni, így tehát adja magát a kérdés, hogy a turisták mennyire toleránsak a meleg miatt? Vajon számít nekik, hogy bizony sok-

szor megfőnek a saját levükben, vagy elég nekik, ha a hazai értékeket láthatják/élvezhetik?

De ott a másik jó kérdés, mégpedig, hogy a magyar emberek miként reagálnak az új helyzetre? Többek között a hőmérsékletváltozásra? Elég-e nekik, hogy valamelyik hazai vízpart mellett töltik az idejüket, vagy keresik a tenger adta felfrissülést?

Egyáltalán forgalomban miként néz ki az idei év? Vajon nőtt, vagy csökkent a hazai turizmus az elmúlt hónapokban? Ezt senki nem tudja jobban megmondani, mint az a szakember, aki az életét erre az iparágra tette fel, így most őket kérdeztük:

Mi a tapasztalatotok, mennyire lehet elégedett az idei szezonnal egy vendéglátós?





## Kiss Krisztián

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

Valahogy úgy indul, hogy az idő felmelegedésével kimozdulunk otthonról. Az sem biztos, hogy a nagy meleg generál több forgalmat. Egy biztos, hogy a vízpartok ilyenkor meglódnak. A vendégkör, bár panaszkodik az elszabadult árak miatt, de kifizeti. Azt nem gondolnám, hogy ilyenkor a hűvösebb hegyeket keresné a magyar ember. Átlagosan úgy vagyunk beállítva, hogy oda síelni járunk. Ahogy nézzük az előrejelzéseket egyre melegebb lesz időjárásunk. Talán 20 év múlva kiderül, hogyan változnak a turisztikai szokásaink.



## 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*

Az én meglátásom szerint a probléma összetett.

Bár korábban ez szokásunk volt, de az idei évben nem voltunk a Balatonon, ugyanis unokáztunk.

A kollégáktól kapott információ azonban nagyon vegyes. Van, aki elégedett és van, aki kevésbé.

Gyerekeink, délen Macedónia-Görögország felé nyaraltak és sokkal kedvezőbb „képet festettek le” mind ellátásban-, mind árakban-, mind szolgáltatásokban, mint, ami itthon tapasztalható. Ez pedig a jövőre nézve nem túl jó előjel...



MAGYARORSZÁG  
ÉTELE 2024.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



## Ortó Gyula

*Saját kérésére a jellemzése csak ennyi: Szakács*

Múlt héten szombaton, úgy hozta a lehetőségünk a magyar tenger északi partján, Aszófői halsütödénél étkeztünk. Kiváló halételek, remek minőségben. Mivel friss és sallang nélküliek az ételek, amit hosszú sorban állás után jutottunk a rendelt halételekhez, főszézonban nem csoda, de ami jó az jó. Pár óra múlva, Balatonrendesi strand területén minden nagy szavak nélkül, életem legkiválóbb lángosát ettem. Szintén teltház.

Szóval a balatoni vendéglátás a minőségi úton jár. Igen, tudom, minden biztonnyal páran, nem egészen értenek egyet velem. Személy szerint én is kellemes csalódtam. Igazi balatoni gasztronómiai élményben volt részünk...



## 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,*

Minden szezon más, nehéz az összehasonlítás, inkább mindegyik után lehet összegzését írni, tapasztalatot.

Meglátásom szerint kevés hely nem küzdött idén azzal, hogy az árai megemelése mellett kevesebb vendég kiszolgálásával kb hasonló bevételt tudott produkálni, mint tavaly, csak profit szempontjából volt elmaradás. Olyan terület is biztosan volt, ahol vendég létszám csökkent, bár,

ha az ember csak a szűkebb közösséget figyeli nagy létszámban utaztak idén "is" külföldre az emberek.

Ezt nem valószínű, hogy az időjárás irányítja, mert nyaralásnál nem az éttermi szolgáltatás számít csak, hanem a szálláshely és ezen kívül még a terület attrakciói is.

Ezeket összehasonlítva (belföld vagy külföld?)

Talán a jövőre nézve a turisztikai szakembereknek erre a kérdésre kellene nagyobb hangsúlyt fektetni!

**WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU**



## Endrédi Zsolt

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

Az idei nyár a vendéglátósok számára vegyes képet mutatott, több tényező is befolyásolta az eredményességet. Az infláció és az általános gazdasági bizonytalanság hatással volt az emberek költési szokásaira. Sokan megfontoltabban költöttek, ami a vendéglátóhelyek forgalmára is kihatott. Az alapanyagok és energiaárak emelkedése miatt a vendéglátósoknak is árat kellett emelniük, ami szintén csökkentette a keresletet.

Az időjárás jelentős szerepet játszott a nyári szezon sikerében. Az extrém hőség vagy esős időszakok negatívan befolyásolták a szabadtéri rendezvényeket és a teraszok forgalmát. Ugyanakkor a kedvező időjárás vonzotta a vendégeket a szabadtéri helyszínekre, különösen a vízparti területekre.

A belföldi turizmus növekedése és a külföldi turisták visszatérése pozitív hatással volt a vendéglátóiparra, különösen a népszerű turisztikai desztinációkban. A nemzetközi utazások újraindulása is növelte a forgalmat.

Az idei nyáron is munkaerőhiánnyal küzdöttünk, ami megnehezítette a szolgáltatás minőségének fenntartását. A megfelelő személyzet hiánya esetenként hosszabb várakozási időket és gyengébb vendégélményt eredményezett.

Összességében az idei nyár vendéglátós szempontból kihívásokkal teli volt, de a pozitív tényezők is jelen voltak, amelyek lehetőséget biztosítottak a sikerre, már, aki élt vele.



## Szappanyos Viktor

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

Ilyen időjárás mellett a vízközeli vendéglátóhelyek biztosan jobban pörögtek idén, sőt mivel nem csak egy - egy meleg nap volt, így a szezon is jobban alakult. Tapasztalatom szerint a hazai és külföldi szezonnak is segített a hosszú, kevés esővel járó nyár. Bár lehet, hogy a hideg italok fogytak jobban idén, mint a forró nehéz ételek.

Viszont a szezont nagyban tudja segíteni az időjárás, ha kiszámítható a folyamatos jó idő. Tehát az időjárás mindent megadott idén a jó forgalomhoz. Vajon a munkaadók is felnőttek a jó időhöz?

**WWW.MAGYARORSZAGETELE.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.*

Ez a nyár az időjárásnak köszönhetően sok pozitívumot is hozott a vendéglátósoknak! Mert a beszélgetéseim alatt kevesebb panaszt hallottam, mint az előző évek folyamán. De, sajnos még mindig nem tartunk ott, mint a sajnálatos pandémia előtt.

Amúgy a helyek is, sokat jelentettek, kinek hol van az étterme, kifőzdéje, cukrászdája...

Én csak bizakodó lehetek a jövőre nézve, ha lehetőségek nem romlanak, akkor felfele fog emelkedni a szakmánk.

Kitartást mindenkinek, aki a szakma további fejlődésért dolgozik!

## *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  
továbitunk a szakértőink felé.*

*Címünk:  
info@oldalasmagazin.hu*

**Munkaerőt vagy  
munkát keresel  
a vendéglátásban?**

**VLM** Vendéglátósmunkák.hu





## EGER

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

Eger megyei jogú város az Észak-Magyarország-régióban, az Eger-patak völgyében, a Bükk-vidék délnyugati szélén; Heves megye és az Egri járás székhelye. A 2011-es népszámlálás adatai szerint Észak-Magyarország második legnépesebb városa. Eger jelentős oktatási és kulturális központ, itt található Magyarország egyik legnagyobb bazilikája, az egri főszékesegyház, számos más híres műemlékkel és múzeummal is rendelkezik, melyek közül kiemelkedő az egri vár.

A dinamikusan fejlődő magyar városok közé tartozik. Az elmúlt évtizedekben utak épültek, és velük párhuzamosan az ipari park jelentősége is nőtt, számos bevásárlóközpont létesült. Az egri borvidék központjaként a legjelentősebb magyar borvárosok közé tartozik, az egri bikavér külföldön is ismert és elismert borfajta.

A századforduló után Egerben az iskolaváros jelleg dominált, iskolái és más kulturális intézményei miatt a „magyar Athénak” is nevezték. 1904-ben nyílt meg Eger első kőszínháza, megkezdték a csatornázást és az egyéb közművek építését is. Az első világháború után lassan indult újra a gazdasági élet. 1925-től újra nagy építkezések kezdődtek. Az Egri csillagok népszerűsége ösztönzőleg hatott a vár régészeti ásatásainak megkezdésére is. 1933-ban az országban az elsők között Eger is engedélyt kapott gyógyfürdő építésére.

Forrás: wikipedia

# Tippek...

## Plus

### Egerben és környékén

2 felnőtt / 3 nap / 2 éjszaka\*

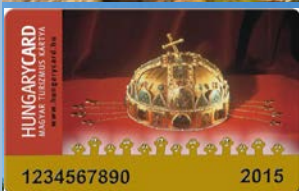
### HungaryCard csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (2. oszt.) Budapestről, 2 főre	50% %	5.040 Ft
Szállás a Romantik Hotelben	10% HC	4.300 Ft
A Farsang Pince meglátogatása	10% HC	450 Ft
Város a város alatt – érseki pincerendszer	20% HC	200 Ft
Vacsora a Kulacs Csárdában	10% HC	850 Ft
Dobó István Vármúzeum, Gárdonyi Géza Emlékmúzeum	100% P	2.400 Ft
Kirándulás autóbusszal Egerszalókra	50% %	400 Ft
Barlanglakások megtekintése	50% HC	200 Ft
Thermal Park Egerszalók Fürdőház, 2 főre	10% HC	300 Ft

HungaryCard Plus csomaggal  
a hétvégén megtakarítható összeg:

**14.140 Ft**

\*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: ITTHON SZAKMAGYARORSZAGON

## Augusztus 20. - Több százezren csodálták az idén is az ünnepi tűzijátékot Budapesten

A Szent István-napi ünnepségsorozat programjait ezúttal is fokozott figyelem övezte Budapesten: a mintegy húsz rendezvényhelyszínen több százezren fordultak meg négy nap alatt. Az időjárás sem tántorította el a vendégeket; Európa legnagyobb fény- és tűzijátékát kiemelt érdeklődés kísérte - közölték a szervezők szombaton az MTI-vel.

Azt írták, több mint száz, zenei, kulturális és gasztronómiai program közül vá-

logathatott az idén is a Szent István-nap közönsége. Magyarország legnagyobb ingyenes fesztiválján fiatalok és idősek egyaránt megtalálhatták a számukra legkedvesebb elfoglaltságot Budapest legszínesebb rendezvényhelyszínein: a belvárosban, a budai Várban vagy épp a főváros zöldterületein.

A közlemény szerint a múltidéző és a legnépszerűbb hazai zenei előadók mellett bárzenészek, komolyzenei formáci-



FOTÓ: MAGYARORSZÁG KORMÁNYA



ók, a kortárs irodalom ismert alakjai, történelmi és hagyományőrző társulatok, színészek, a divat- és dizájn-szakma elismert szereplői, a magyar gasztronómia színe-java, interaktív kiállítások, bemutatók, valamint a látványos légi parádé gondoskodott arról, hogy méltó módon emlékezhessünk meg az államalapítás ünnepéről, Magyarország születésnapjáról.

A közös ünneplést - immár hagyományosan - tűzijáték és drónshow zárta. Az ünnepségsorozat csúcspontjának számító látványosságot több mint 45 ezer különálló pirotechnikai effekt, impozáns fényfestés, il-

letve 1300 drón tette felejthetlenné a nézők számára - ismertették a szervezők.

„Noha az időjárás augusztus 20-án kevésbé volt kedvező, a szervezők mindent megtettek annak érdekében, hogy a látogatók a lehető legteljesebb élménnyel gazdagodhassanak. Európa legnagyobb tűzijátékát ezúttal is több százezren kísérték figyelemmel a főváros különböző pontjain, emellett az elmúlt évekhez hasonlóan a közmédia televíziós közvetítése ismét nézettségi rekordot döntött” - áll a közleményben.

MTI/Pixabay

## KIDERÜLT, MENNYIT KERESETT A MAGYAR EMBER

A Központi Statisztikai Hivatal hétfői közlése szerint bruttó átlagkereset 2024 júniusában 642 000 forint volt, 13,3 százalékkal meghaladta az egy évvel korábbit.

2024 júniusában a teljes munkaidőben alkalmazásban állók bruttó átlagkeresete 642 000, a kedvezmények figyelembevételével számolt nettó átlagkereset 442 000 forint volt – írja hétfő



Az ország specifikus  
álláskereső platformja!

## Munkaerőt vagy munkát keresel a vendéglátásban?

 Vendéglátósmunkák.hu



reggeli gyorstájékoztatójában a Központi Statisztikai Hivatal (KSH). Mint fogalmaznak, a bruttó átlagkereset 13,3, a nettó átlagkereset 13,1, a reálkereset pedig 9,3 százalékkal nőtt az egy évvel korábbihoz képest. A bruttó kereset mediánértéke 518 800, a nettó kereset mediánértéke 359 200 forintot ért el, 15,3, illetve 15,1 százalékkal meghaladta az előző év azonos időszakit – áll a KSH tájékoztatójában.

privatbankar.hu/Pixabay,

## KIKÖTŐZSILIPHEZ LÁNCOLTÁK MAGUKAT AZ ÓCEÁNJÁRÓ-TURIZMUS ELLEN TILTAKOZÓ KLÍMAAKTIVISTÁK HOLLANDIÁBAN

Az Extinction Rebellion (XR) klímavédelmi csoport aktivistái a világ legnagyobb tengeri zsilipjéhez láncolták magukat a hollandiai IJmuiden város kikötőjében vasárnap, így tiltakozva az óceánjáró-turizmus okozta környezetszennyezés ellen.

Az NL Times című holland hírportál azt közölte, hogy az - élőben közvetített - akció miatt több turistahajó és egy olajszállító nem tudott áthaladni a területen.

Az aktivisták „Az olaj öl, elég a turistahajókból!” - feliratú táblákat is a magasba tartottak.

A helyi rendőrség szóvivője azt mondta, hogy nyolc aktivistát bekísértek az őrszobára, majd később elengedték őket, az ügyben nem tartóztattak le senkit.

IJmuidenben található a világ legnagyobb tengeri zsilipje, amely az Északi-tenger felől a nem messze található Amszterdamba érkező hajóforgalmat támogatja.

A Transport & Environment (Szállítmányozás és Környezet) nevű nem kormányzati szervezet adatai szerint az európai vizeken áthaladó turistahajók által kibocsátott szén-dioxid mennyisége 2022-ben meghaladta a nyolcmillió tonnát.



FOTÓ: EXTINCTION REBELLION NL

(MTI, Pixabay)



**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  
a forgalmát!*

895 HUNNIUM



Szőlő pálinka



Az Irsai Olivér és a Trimini szőlőfajták jellemző stílusjegyei egyaránt megtalálhatók benne, hiszen ez a Hungarikumnak számító szőlőfajtánk e kettőnek a házasítása révén jött létre.

[www.895hunnum.hu](http://www.895hunnum.hu)

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

## NETRISK: A TAVALYINÁL 5 SZÁZALÉKKAL TÖBB UTASBIZTOSÍTÁST KÖTÖTTEK A MAGYAROK IDÉN A NYÁR ELSŐ KÉT HÓNAPJÁBAN

A turisztikai főszezon idejében a nyár első két hónapjában 89 ezer utasbiztosítást kötöttek a külföldre induló magyarok, 5 százalékkal többet, mint egy évvel korábban - közölte az adatai alapján pénteken. Netrisk biztosítási alkusz saját

Az utasbiztosítások átlagdíja 4 százalékkal 13 ezer forintra fölé nőtt. Ennyiért a biztosítók átlagosan 2,5 utas több mint 7 napos nyaralására nyújtottak biztosítást. A magyar turisták 53 százaléka autóval ment nyaralni, az autók átlagéletkorára 14-15 év volt - írták.

A Netrisk összeállítása sze-

ban utasbiztosítást kötők 55 százaléka tengerparti célpontot választott, 20 százalék pedig városlátogatásra utazott külföldre. Az utasbiztosítások 29 százaléka horvátországi, 23 százaléka pedig olaszországi célpontokra szólt, Görögország a harmadik, 11 százalékos aránnyal. Az utasbiztosítások átlagdíja a Görögországba indulóké a legmagasabb, átlagosan 15 200 forint, de ide hosszabb időre, átlagosan majdnem 9 napra utaztak a turisták - írta a Netrisk.

MTI/Pixabay





# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## SZÁRMA



A töltött káposzta vagy szárma készítése mindig is külön szaktudást igényelt, mert azt nem volt szabad elrontani. Természetesen a jó alapanyag határozza meg az ételek minőségét ezt valljuk mi is.

A házilag savanyított káposzta ízben is és élettanilag is más, mint a gyorsított eljárással azaz ecettel vagy citromsavval manipulált. Tehát a jó káposzta, a jó kolbász, amit a böllér mindig sajnál, mert a kolbász annyival kevesebb lesz.

Rizs, köles vagy árpagyöngy kerülhet a kolbász-húshoz. A káposztalevelekbe tekerjük a gabonával dúsított kolbászhúst és szorosan majd a két végét beledugjuk az ujjunkkal a töltelékbe.

Szorosan egymás mellé kell a szármákat helyezni a lábásba, amelyet előtte kizsírítottunk és apró savanyú káposztával meghintettünk. Mindenképp abalével vagy húslével öntsük fel és lassú tűzön 2-3 órában át főzzük. Manapság nem nagyon divat a habarás vagy rántás készítése, amivel sűrítjük a káposzta levét, viszont selymessé teszi.

A kész ételt tejföllel és puha házi kenyérral fogyasztjuk. Nem fogyókúra étel, de lehet hús nélkül is készíteni pl gombával és más zöldségekkel tölteni akkor biztosan kímélő lesz a gyomornak.

Rendeckné Olgi  
Slow-food Hungary  
Kiskunsági konvívium

### RIGMUSOK:

*Őszi rigmusok:*

*Elmúlt a nyár, itt az ősz,  
Szőlőt őriz már a csösz.*

*Kipattant a búza szeme  
vajon a babám szeret-e?  
Ha nem szeret megbánja,  
leszek a más babája.*

\*\*\*

*Kemény dió, mogyoró,  
kis mókusnak ez való.  
Odújába elrakja,  
Télen elropogtatja.*

\*\*\*

*Sötétben is fúj a szél,  
hosszú lába földig ér.  
Eresz alatt kopogtat,  
ne hajolj ki, megfoghat!*

\*\*\*

*Esik eső, csepereg,  
sárga levél leperereg.  
Feri, Teri felszedi,  
kosárába begyűjti.*

\*\*\*

*Piros alma, de kerek,  
kóstoljuk meg, gyerekek!  
Ugye édes, ugye jó?  
Nekünk hozta Ősz-anyó.*



*Nemzeti Egység Klaszter*

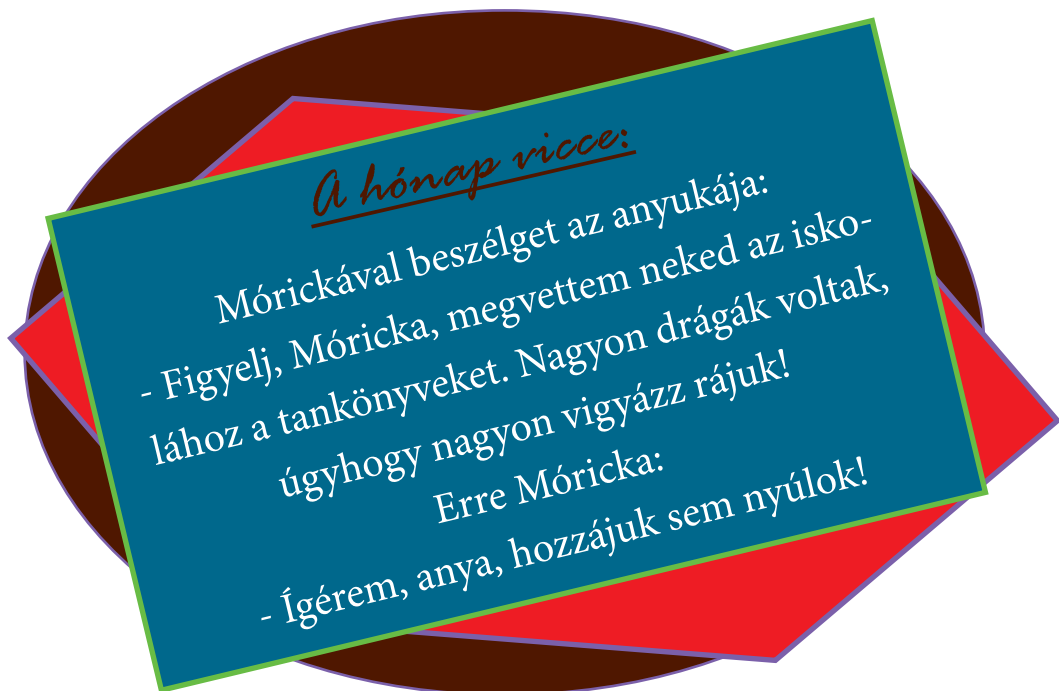
**Csatlakozz, és építs...**

[www.jovonek.hu](http://www.jovonek.hu)

- Hogy találsz meg a nagy ő-t?
- Shift + kis ő.

- Aztán, hogy érzed magad itt, a katonaságnál?
- Jól.
- És nem szidnak túl sokat?
- Engem nem, csak édesanyámat.

- Mi az abszolút lehetetlen?
- Tenger fenekére bugyit húzni.



# Ne vess 1-et!

- Jean! Mi volt ez a villanás a fűben?
- Semmi, uram!
- Csak kiégett a szentjánosbogár biztosítóka...

- Jean! Nem jó a teaszűrő, valami baj van vele!
- Majd elviszem szűrővizsgálatra, uram!

- Miért nem lehet a Lánchídon biciklizni?  
 - ???

- Mert nincsen rajta pedál!
- És az Erzsébet hídon?
- Te hülye! Azon még lánc sincs!

Az oroszán kölyök egy embert kerget a fa körül. Az anyja rászól:  
 - Hányszor mondjam, hogy ne játszd az étellel!

- Mit mond a matematikus, ha a feleségét házasságtörésen kapja a katonaságból a tizedessel?  
 - ???
- Uram, úgy látom rossz helyen van a tizedesvesző!

Hosszú autósor várakozik a sorompó előtt. Egyre többen dudálnak türelmetlenül. A bakter megunja, kijön a házból, és odaszól az autósoknak:  
 - Most mit idegeskednek? Hát tehetek én arról, hogy a vonat két órát késik?

Hadgyakorlaton az őrmester azt a parancsot adja, hogy mindenki ássa be magát. A kiskatona nekiáll, és iszonyú mély gödröt ás.  
 - Túlágosan mély az a gödör - mondja ellenőrzés közben az őrmester. - Abból nem látod majd az ellenséget!  
 - Hát nem is nagyon vagyok kíváncsi rájuk!

# Kristinus

*Irsai Olivér*

2016



Tiszta, fejlődő de fogyasztásra érett illatát gyümölcsfavirág, kamilla és fehér virágok jellemzik. Kóstolva a bor száraz. Közepes savérzet és könnyű test mellett a közepesnél leheletnyivel magasabb alkohol érzet jellemzi.

[www.kristinus.hu](http://www.kristinus.hu)

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

## Október elején rendezik meg a Wine Run Mádót

Október negyedikén és ötödikén rendezik meg a Wine Run Mádót a Tokaj-hegyaljai településen, ahol az innovatív futóversenyen kulináris élményekkel is gazdagodhatnak a résztvevők - közölték az MTI-vel a szervezők hétfőn.

Mint írták, az esemény középpontjában a dűlők, a borok és a gasztronómia áll a borászatok közreműködésével. Az eseményen két - 6,5 és 12 kilométeres - távon vehetnek részt az érdeklődők, akik amellett, hogy bejárják a történelmi borvidék települését, a frissítőpontokon „szuper borokat” és „pazar fogásokat” kóstolhatnak, valamint minikoncerteken vehetnek részt.

A gasztroélményt a Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT) képviselőjében az Anyukám Mondta (Encs), az Ikon (Debrecen), az Iszkor (Mályinka) és a Macok Bisztró (Eger) szolgáltatja. A borokat a Barta, a Holdvölgy, a Maison aux Pois, a Royal, a Pelle, a Szarka, a Szepsy és a Zsirai mádi pincészetek kínálják a vendégeknek.

Az esemény október negyedikén pénteken délután öttől Pasta Partyval indul, míg a Wine Run másnap, szombat reggel tíztől veszi kezdetét. A versenyt a Bohemian Betyárs koncertje és az azt követő After Party zárja.

A nevezési díj tartalmazza a pénteki Pasta Partyn, a szombati Wine Runon történő részvételt, a frissítő pontokon kínált ételeket és italokat, valamint a koncertet és a záróeseményt is - írták.

(MTI)

**WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU**

**+36 20 572 0601**

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2024.10. 01.  
LAPZÁRTA: 2024. 09. 15.

# ŐSZELŐ, SZENT MIHÁLY HAVA

SZEPTEMBER 1.

A II. VILÁGHÁBORÚ KITÖRÉSÉNEK EMLÉKNAPJA

SZEPTEMBER 7.

KASSAI VÉRTANÚK

SZEPTEMBER 8.

AZ ÍRNI-OLVASNI TUDÁS NEMZETKÖZI NAPJA

SZEPTEMBER 14.

A KERESZTÉNY EGYSÉG NAPJA

SZEPTEMBER 15.

A MOZDONYVEZETŐK NAPJA

SZEPTEMBER 22.

AUTÓMENTES VILÁGNAP

SZEPTEMBER 23.

ŐSZI NAPÉJEGYENLŐSÉG

## Havi szállóige:

„A történelem kegyes lesz hozzám, mert szándékomban áll átírni.”

(Winston Churchill)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Az Oldalas magazin  
időszakonként az MTI  
híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

[www.fb.com/oldalasmagazin](http://www.fb.com/oldalasmagazin) | [www.fb.com/oldalasmagazin](http://www.fb.com/oldalasmagazin)



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

