

„...és minden a helyére kerül!”



ALDALS

magazin



MEGGYES MÁKOS

PANCSOS PEREC RÚD

ÉLELMISZERTÁROLÁS

KÖVI PÁL KIÁLLÍTÁS

A VEGÁN ÉLETMÓD

Ács Lajos
„...a Séf...”

12.

14. Évfolyam .szám

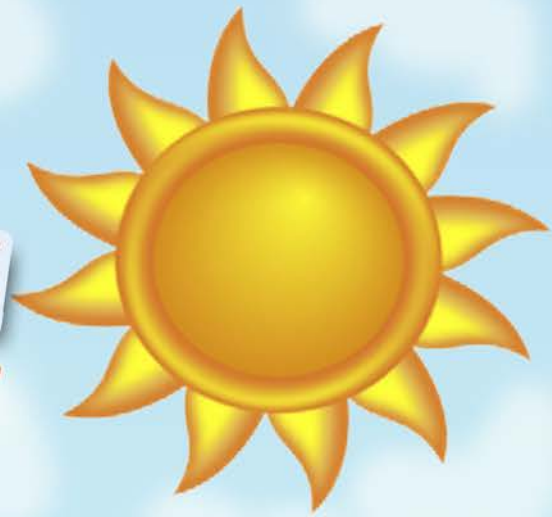
ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJÁ KI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Pancsos perec rúd

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - A professzionális vákuumos élelmiszertárolási megoldások használatának előnyei - Csídei Tamás írása -

20.
oldal

OBJEKTIV

Objektív: Interjú Ács Lajossal, a dunabogdányi Forgó étterem konyhafőnökével.

45.
oldal



Mi a véleményed azokról és mikor használnál több kistermelői terméket? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

32.
oldal

JELEN

NGM: kimagasló eredmények a hazai turizmusban:

59.
oldal

Minek az új?

Közép-Európa gasztronómiai örökség

52.
oldal

Vegán

AVegán Életmód Bemutatása: ANövényi étrend helyzete az Éttermi Konyhákban - edukáció

+1
oldal



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

Köszöntő:

Az év legnagyobb forgalmú hónapja következik, legalábbis a vendéglátóság részére biztosan. Majd karácsony közeledtével minden elcsendesedik. Az év végi esték kiválóan alkalmasak arra, hogy a családok összeüljenek és kiértékeljék az évet. Az ilyen beszélgetések mellett, bízunk benne, hogy marad időtök követni minket és követni az Oldalast magazint. Minden kollégának és minden olvasónknak ezúton kívánok Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Új évet!

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 Erzsébet; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rónky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbore 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 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
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR MOST TELEFONON IS!

Játék

**NYERD
MEG**

BKV bérlet 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!



PANCSOS PEREC RÚD

Perc, de mégsem. Ez vendégváró sör- illetve borkorcsolya. Jó sósra készült, hogy a vendégek is szívesen fogyasszák. A pancsos perec rúd azonban nemcsak vendégvárónak, de suliba vagy kirándulásra is remek!

Hozzávalók:

4 személyre

55 dkg liszt, 2 dkg só,

2,5 dl tej, kávéskanál cukor,

2,5 dkg élesztő, 1 dl olaj

Pancs: 4 csapott evőkanál

liszt, 2 csapott evőkanál só,

kb 0,5 dl víz – annyi, hogy

sűrű, de folyós masszát

kapjunk

Az élesztőt felfuttattam a cukros tejben, aztán a liszthez adtam a többi hozzávalóval együtt és alaposan kidagasztottam. 1 órát kelt, majd 15 gombócra szedtem a tésztát és egyenként a kiválasztott tepsi szélességét véve alapul megsodortam. Bevallom nem törekedtem az egyformaságra, amolyan kis házi rudak lettek, amiket én szorosan raktam egymás mellé, hogy ha nőni akarnak, felfeljenek.

20 percet pihentek, közben a sütőt előmelegítettem 200 fokra. 5-6 perc után, mikor kezdet épp színe lenni kivettem és a panccsal alaposan meglocsoltam.

Kb. 15 percet sült még, de a színében lehet bízni, mikor szép a színe már biztos, hogy megsült. Sütőrácsra emeltem, egyben hagytam kihűlni, langyosan szedtem csak szét

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

Az új konyhatechnológiák és eszközei

A professzionális vákuumos élelmiszertárolási megoldások használatának előnyei

- Csidei Tamás írása -

A megfelelő élelmiszertárolás alapvető szempont minden éttermi és élelmiszer-ellátási lánc szektorban tevékenykedő vállalat számára. Az üzlet kulcsfontosságú területeit érinti, lehetővé téve a magas színvonalú szolgáltatási szabványoknak való megfelelést, és gazdasági előnyöket generál a jól megtervezett vásárlásokból. A vákuumcsomagolás az a technika, amely lehetővé teszi az élelmiszerkészletek legrugalmasabb és legbiztonságosabb kezelését, minőségének hosszabb ideig tartó megőrzését.

A helyes vákuumos élelmiszertárolás há-

rom fő terület számára előnyös: az élelmiszer-gazdálkodáshoz kapcsolódó működési szempontok, a kínált szolgáltatás minőségi szempontjai, valamint az élelmiszer-pazarlás csökkentésének etikai szempontjai az erőforrások tudatos és körültekintő felhasználásával.

A vákuumtárolás javítja a készletgazdálkodást a magas minőségi szabványok fenntartása érdekében, gazdasági előnyöket biztosít az üzlet különböző területein, és minimalizálja az élelmiszer-pazarlást.

A Besser Vacuum megoldások professzionális vákuumcsomagoláshoz:

Élelmiszer-gazdálkodás

A hatékony élelmiszer-gazdálkodás elengedhetetlen eljárás az élelmiszer-szolgáltató iparban, kezdve az élelmiszerellátás és a tartósítási folyamatok optimalizálásával.

A vákuumos tárolás kulcsfontosságú technika az eredmények eléréséhez ezen a területen, mivel meghosszabbítja a frissességet és kevesebb kezelést igényel. Ez a módszer lehetővé teszi a készletek stratégiai adagolását, biztosítva, hogy a hagyományos tálcás tárolástól

**ÉTTERMI
VÁKUUMCSOMAGOLÁS
RENDELJ A TASAKFUTÁR
APPLIKÁCIÓN KERESZTÜL**



www.sousvidechef.hu

SOUS-VIDE CHEF

eltérően a teljes csomagolt cikk eltarthatósága ne sérüljön egy részének elfogyasztása során.

A vákuumcsomagolás meghosszabbított eltarthatósági idejével és stratégiai adagolásával jelentős gazdasági előnyöket biztosít:

- Előnyösebb vásárlási módok
- Hatékonyabb és egyszerűbb szolgáltatásmenedzsment

A vásárlóknak felszolgált alapanyagok érzékszervi minősége és biztonsága

Az oxigén eltávolítása a zsákban lévő levegő 99%-ával együtt a következőkhöz vezet:

1. Az oxidációs folyamatok leállítása
2. Szinte teljesen lelassítja a baktériumok szaporodását
3. Az aerob penészgombák növekedésének megakadályozása

Ezek a folyamatok elsősorban az élelmiszerek ízének, színének és állagának megváltozásáért felelősek. A hagyományos tartósítási technikákkal gyorsan előfordulnak.

A vákuumcsomagolás biztosítja az élelmiszerkészlet-kezeléssel kapcsolatos higiéniai előírásoknak való tökéletes megfelelést. Megkönnyíti az élelmiszerek praktikus és biztonságos kezelését, tökéletesen elválasztja őket, és minimálisra csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.

Körkörös gazdaság és környezetvédelem

Az elmúlt évtizedben a műanyagkérdés világszerte központi szerepet kapott.

Bár a vákuumtárolás gyakran műanyagokra támaszkodik, a technikát nem szabad figyelmen kívül hagyni. Számos előnye, elsősorban az élelmiszer-pazarlás jelentős csökkentése, amely a gyártástól a forgalmazásig a teljes élelmiszerláncot érinti.

Az élelmiszer-pazarlás a szennyezés egyik fő forrása, elpazarolja az erőforrásokat, és súlyosbítja az élelmiszerek ártalmatlanításának környezeti hatását. Az erényes ma-

gatartáson alapuló körforgásos gazdaság elfogadása az egyetlen fenntartható megközelítés a fogyasztás környezeti hatásainak korlátozására. Ez a rendszer megköveteli az anyag-újrahasznosítás maximalizálását és a hulladék lehető legkisebbre csökkentését. Az élelmiszeriparban, ahol az élelmiszerek lebomlása során elkerülhetetlenül hulladék keletkezik, e cél eléréséhez elengedhetetlen a megfelelő tárolás. Ezzel párhuzamosan az anyagtechnológiák fejlődésének köszönhetően 100%-ban újrahasznosítható zacskók állnak rendelkezésre élelmiszerek vákuumcsomagolásához és főzéséhez.

A Gasztronauta Kft -nél több mint 14 éve elkötelezték vagyunk az élelmiszerek kiválóságát és fenntarthatóságát szolgáló professzionális technológiák fejlesztése és gyártása mellett, azzal a küldetéssel, hogy fenntarthatóbbá tegyük az élelmiszeripart és a vendéglátást, persze nem utolsó sorban a lakossági felhasználást. Komplet megoldásaink lehetővé teszik az élelmiszeripari szakemberek számára, hogy a jobb tartósítás, az érzékszervi tulajdonságok javítása és a hulladékcsökkentés révén teljes mértékben növeljék termékeik és nyersanyagaikban rejlő lehetőségeket. A vákuumcsomagolás a hatékony élelmiszer-tartósítás alapvető eljárása, amelyből az érzékszervi és a kezelési jelleg minden előnye származik. Ezért hatékony és megbízható eszközökkel kell végrehajtani. A Besservacuum Professional Plus vákuumgépsor a legátfogóbb válasz erre az igényre, egy sor olyan funkcióval és tartozékkal egészül ki, amely mindenféle műszaki követelménynek megfelel, a módosított atmoszféra tartósításától a gyors pácolásig.

Fedezze fel a Professional Plus termékcsaládot!

A Professional Plus termékcsalád öt különböző modelltől áll, amelyek mindegyike az

élelmiszeripari szakemberek különböző igényeihez igazodik. Íme egy rövid összefoglaló mindegyikről:

- **AUSTER+** : Ez a modell 260 mm-es tömítőrúddal van felszerelve, így ideális kompaktabb igényekhez a vákuum minőségének feláldozása nélkül.
- **EOS+** : A hosszabb, 320 mm-es tömítőrúddal az EOS+ nagyobb sokoldalúságot kínál a termékek szélesebb köréhez.
- **LEVANT+** : Ez a modell 365 mm-es tömítőrúddal kínál, amely tökéletes közepes és nagyméretű műveletekhez, amelyek kiváló minőségű csomagolást igényelnek. A

LEVANT + nyomtató opcióval is elérhető.

- **MISTRAL+** : A 420 mm-es tömítőrúddal a MISTRAL+ a méret és a sokoldalúság kiváló kombinációját kínálja, így az alkalmazások széles köréhez ideális. A nyomtatóval és egy további hegesztőrúddal is kapható.
- **GHIBLI+** : A legnagyobb modellt, 520 mm-es hegesztőtőrúddal, a GHIBLI+-t a legigényesebb műveletek kezelésére tervezték. A MISTRAL+-hoz hasonlóan nyomtatóval és további hegesztőtőrúddal is kapható.

PROFESSIONÁLIS
ORVED-SOUS-VIDE CHEF-ECO
KAMRÁS VÁKUUMCSOMAGOLÓK

www.sousvidechef.hu

SOUS-VIDE CHEF

Kivitelezési jellemzők

A Professional Plus vákuumgépek hatékonyságának és megbízhatóságának alapja a szilárd szerkezeti koncepció és a kiváló minőségű, európai gyártású alkatrészek felhasználása.

Íme a főbb jellemzők, amelyek megbízhatóvá és praktikussá teszik a Professional Plus termékcsalád gépeit:

- Robusztus alváz teljes egészében rozsdamentes acélból. Öntött és lekerekített tartály a tisztítási és karbantartási műveletek megkönnyítése érdekében
- Beszivárgásgátló membránból készült elülső vezérlőpanel, amelyet úgy terveztek, hogy ellenálljon a nedvességnek, a pornak és a kopásnak Kiváló minőségű vastag plexi fedél, lekerekített görbülettel, amely maximalizálja ellenállását és bővíti a tartály kapacitását
- Német gyártmányú Busch® szivattyúk a legnagyobb megbízhatóság érdekében
- Vezeték nélküli tömítőrudak testreszabható hegesztéssel, a gyors eltávolításhoz a tisztítás és a rúd igény szerinti cseréje érdekében. A tömítőrudak az igényektől függően többféle változatban is kaphatók
- Dönthető váz: egy rögzítőcsavar eltávolításával nyitható, a tisztítási és kar-

bantartási műveletek további megkönnyítése érdekében Szívófúvóka kompatibilis a Gastronorm tálcán lévő vákuumcső csatlakozásával

A fent említett modellek mindegyike ugyanazokat a kiváló minőségű szerkezeti jellemzőket kínálja, amelyek csak a tömítőrúd méretében térnek el, és néhány, csak a nagyobb modellekben elérhető opcionális funkció, mint például a dupla tömítőrúd és a nyomtató.

Funkciók

A „Professional Plus” sorozatú gépek fejlett funkcionalitást kínálnak annak érdekében, hogy minden élelmiszer optimális csomagolását biztosítsák különféle körülmények között.

Az elektronikus vákuumérzékelőnek köszönhetően, amely képes pontosan érzékelni a kamrában lévő vákuum szintjét, precízen szabályozzák a vákuumciklusokat, így különböző csomagolási és élelmiszerkezelési módokat kínálnak, mint például a lágy vákuum, az extra vákuum és a pácolás. A gép elektronikus táblája 20 testreszabható vákuumprogram regisztrálását is lehetővé teszi, amelyek szükség esetén könnyen aktiválhatók a tartósítandó vagy kezelendő élelmiszer szerint.

ÉTTERMI
VÁKUUMCSOMAGOLÁS
RENDELJ A TASAKFUTÁR
APPLIKÁCIÓN KERESZTÜL

Tasak Futár

www.sousvidechef.hu

SOUS-VIDE CHEF



TUDJ MEG MINDENT
AZ IPARI VÁKUUMCSOMAGOLÁS
ESZKÖZEIRŐL ÉS ELŐNYEIRŐL

• A Soft Vacuum egy olyan funkció, amely a vákuumciklus különböző szívófázisokban történő befejezéséből áll, időt adva az élelmiszernek, hogy alkalmazkodjon a csökkenő nyomáshoz, ezáltal csökkentve a folyadékok hideg forrását és annak eset-

leges kiszivárgását a zacskóból. Ez a funkció kagylók gáztalanításához, töltelékekhez, emulgeált krémekhez, erős alkoholos komponenst tartalmazó folyadékokhoz és még sok másához hasznos.

• A pácolás váltja a vákuum fázisokat a



TasakFutár

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

Első vásárlásodat 10% kedvezményel 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 SZEREZHETÉTEK 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/)

nyugalmi fázisokkal, jelentősen felgyorsítja az ozmózis folyamatát, fél óra alatt 8-12 órányi hagyományos pácolásnak megfelelő eredményt kapva.

- Az Extra Vacuum egy olyan funkció, amely lehetővé teszi az élelmiszerek hosszabb ideig történő tárolását a 99,9%-os vákuum környezeti körülmények között, így az összes lehetséges levegőt kiszívja a zacskó lezárása előtt. Ez a funkció különösen nehezen vákuumozható termékek, például darált hús esetén hasznos.

Opciók és tartozékok

Ezen kívül a Professional Plus sorozat gépei olyan opciókkal és tartozékokkal is elérhetőek, amelyek extra funkciókat tesznek elérhetővé, speciális igényekre tervezve.

A tömítőrudak például többféle változatban is elérhetőek a követelményektől függően:

- Standard, széles, 5 mm-es tömítési ellenállással
- Dupla, a nagyobb biztonság érdekében a vákuumtömítésen (2×4 mm)
- Vágóhulladékkal, a felesleges fólia eltávolítására a tömítés megtörténte után (1×4 mm-es tömítés + 1×1 mm-es törmelék)
- Konvex tömítéssel a polietilén fóliához és a különösen nagy zsákokhoz

Öntapadós címkenyomtató élelmiszerek nyomon követéséhez

A nyomtató opció a LEVANT+, MISTRAL+ és GHIBLI+ gépeken érhető el, célja, hogy egyszerre egy vagy több öntapadós címke nyomtatását is lehetővé tegye, fontos jelzésekkel a csomagolt terméken. Élelmiszer-címkék hőnyomtatója: az elvégzett csomagolással kapcsolatos adatok (terméknév, csomagolás dátuma és időpontja, termék lejárata, használt program, összetevők) ki-nyomtatásának köszönhetően megkönnyíti a termék nyomon követhetőségét.

Lágy levegő

A Soft Air opció egy szelepből áll, amelyet a vákuumkamra levegő-visszabocsátó csatornájába szereltek be, és az a funkciója, hogy a vákuumciklus végén modulálja a levegő visszaáramlását a kupolán belül, csökkentve az egyes élelmiszerek esetében nem kívánt hatásokat. azonnali terméktömörítés a táskában.

Vákuum a Gastronorm tálcákban

Ha tálcás ételt kell porszívózni, akkor elegendő a kompatibilis külső szívócsövet és a szívószelepes tetővel ellátott Gastronorm tálcákat megvásárolni. A gép speciális funkciójával elindíthatja a szívást és csatlakoztatja a porszívózandó tálcát, a folyamatot a vezérlőpulton lévő vákuummérőn keresztül követheti nyomon.

Összegezve, a Besser Vacuum Professional Plus termékcsaládjá a professzionális vákuumcsomagoló gépek területén való kiválóságot testesíti meg, teljes és nagymértékben testreszabható választ kínálva minden élelmiszeripari szakember igényeire.

Szeretne többet megtudni, vagy felvennie a kapcsolatot értékesítési osztályunkkal? info@vakumgep.hu

Nagyker: www.vakumtasak.hu

Megrendelés:

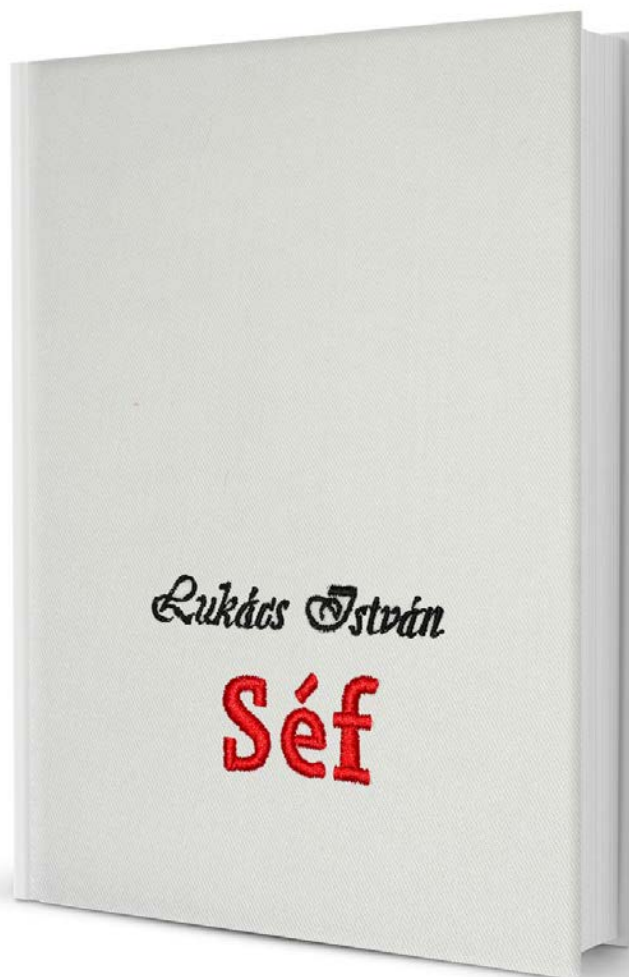
Webáruházakban 0-24

Emailben 0-24 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
CÍMEN!

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR



MEGJELENT VARGA KÁROLY TÖBBSZÖRÖS
OLIMPIAI- ÉS VILÁGBAJNOK,
VILÁGKUPA-GYŐZTES MESTERSZAKÁCS
2 KÖTETES KIADVÁNYA
KREATÍV SZAKÁCSMŰVÉSZET CÍMMEL.

AZ I. „ZÖLDSÉGFARAGÁS“ ÉS A
II. „GYÜMÖLCSFARAGÁS“ CÍMŰ KÖTET LÉPÉSRŐL
LÉPÉSRE MUTATJA BE A KÜLÖNFÉLE ZÖLDSÉGEK
KREATÍV FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT ÉS A
GYÜMÖLCSÖK CSODÁLATOS SOKSZÍNŰSÉGÉT.
MINDEZT TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉSSSEL ÉS
HASZNOS INFORMÁCIÓKKAL EGÉSZÍTETTE
KI A SZERZŐ.

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



VARGA KÁROLY

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

BIZONY LÉTREHOZTUNK VALAMIT!

A szakma csúcsát jelenleg a Mesterképzésen tett sikeres vizsga jelenti. Persze ez csak a jogszabályi környezetre igaz, presztízsből van ennél nagyobb elismerés is. Azonban mint tény létezik, hogy például egy szakács részére ez az utolsó megugorható állomás, amivel kapcsolatban visszajelzést kaphat, az-az, ha elérte és sikeresen megugrotta ezt a szintet.

A mesterképzés az elmúlt években felhígulni látszott, ugyanis egy elhibázott döntés alapján a mesterek futószalagon gyártása volt a cél. Igen ám, de annyi ember nem volt azon a szinten, így kényszerrel ugyan, de a megcélzott létszám mégis szakmája mestere lett. Ez aztán később vitákat szült, mégpedig, hogy szükséges-e egyáltalán a mesterképzés rendszere?

Mi az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületében úgy vélekedtünk, hogy persze ismerjük a problémát és nem is értünk egyet a futószalagon előállított mesterekkel, de egy hiteles mesteri címre a szakmának és benne a kollégáknak szüksége van. Igaz, ehhez hitelessé kell tenni azt, ami köztudottan nem kis feladat. Nem véletlen, hogy sokan neki se mertek állni.



Bővebben:



#vadateszem



Elkezdtek hát a lehetetlent, összeállítottunk egy mestervizsga bizottságot, melynek az volt a feladata, hogy vegyen elő egy üres lapot és kezdje el kidolgozni a megújult mesterképzés tematikáját. Felhívtuk a figyelmüket, hogy mindennek életszerűnek kell lennie, valamint az értékeket át kell tudni menteni a régi rendszerből, egyébként szabadon gondolkodhattak. Telt múlt az idő és néhány hónap aktív munkájával megszületett az új struktúra. Kidolgozásra került a teljesség igény nélkül az új pontozás rendszere, a vizsgakövetelmény, ki lett alakítva a bemeneti szűrő, de készült új jegyzet is, melyben már a modern technológiák és az alpanyagismeret kapta a legnagyobb hangsúlyt. Nagy munka volt ez, és talán az elmúlt évek egyik legmeghatározóbb előrelépése, ami tényszerűen igazolható.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Persze menet közben mi is megtapasztaltuk <főleg a PILOT program elindulása körül, amikor már mások számára is kezdett körvonalazódni, hogy mégis mit szeretnénk, ami alapján a távolmaradók is érzékelhették, hogy valószínűleg ez bizony siker lesz>, hogy megjelentek azok a szereplők, akik az elején távolról nézték csak az eseményeket, valamint kategorikusan utasították vissza a megújítás bekapcsolódásába hívó szavunk. Idő közben talán megértették, hogy nincs az a veszített helyzet, amit ne lehetne a jó szándékkal megoldani, persze ehhez szükséges az erőforrások megléte mellett az akarat is, amit szerintem nyugodtan fordíthatunk önzetlen szakmaiságnak is. A mieink pedig ezzel jól álltak, öröm volt nézni az akaratot, ahogy a munkacsoportok dolgoztak. Az időt, energiát senki nem sajnálta ki, hiszen tudta, ez valami nagy dobás lesz.

Aztán mindehhez az is kellett, hogy a döntéshozók, a kamara és a szakma álláspontja is egybeessen, ami <pár üdítő kivételtől eltekintve> kivételesen meg is volt.

Számomra a legszebb mégis az volt az egészben, hogy a vendéglátást érintő három munkacsoport, a szakács, a pincér és a cukrász, bár külön-külön dolgozott, mégis az átalakításban találkoztak a céljaik, amiket szépen be is tudtak építeni a programba. Fontos volt ugyanis, hogy életszerű és szakmai átalakítás szülessen, amiben a szakmák bár mások, mégis az átalakítás szüksége sokszor ugyanazt fogalmazta meg, sőt, van amiben még össze is lett kapcsolva

a vizsgáztatás rendszere. (lásd pincér-szakács közös vizsgamunka, melyben a pincér a szakács menüjét szolgálja fel, így szinte az elejétől közösen gondolkodnak. Ahogy a borsor és a díszterítés is a szakács menüjéhez igazodik.) De miért is csodálkozunk ezen, hiszen ez így életszerű! A lényeg, hogy mára elkészült a mesterképzés átalakításának forgatókönyve, valamint elindult annak PILOT-ja is. Éppen a napokban dobott fel a közösségi portál egy éves emléket, ami egy szakmai rendezvényen való első kommunikációról szólt. Ez volt az a poszt melyben egy évvel ezelőtt a nyilvánosság előtt is végre kimondtuk, hogy megújul a mesterképzés rendszere.

A cikkem apropóját pedig az adja, hogy ugyan csak egy év telt el azóta, tegnap mégis részt vehettem az első éles mestervizsgán, ahol a szakács és pincér <ahogy az életben is, úgy itt is> együtt vizsgázott. Örömmel tapasztaltuk, hogy miként dolgoznak össze a szakmák, nagyon jó volt látni gyakorlatban is a lényegét.

Majd az örömeimből még fel sem ocsúdtam, máris egy másik kamara szervezésében a cukrászok mestervizsgáján vehettem részt, ami ugyanezt az élményt adta vissza. Nagyon örültem, hogy a cukrászat a szakácstól egy teljesen más szakma, mégis azt olvastam ki és ugyanazt az elégedettséget éreztem, mint a cukrász ipartestület nagyjai, akik az ő rendszerüket kidolgozták. Ez pedig nem jelenthet mást, mint hogy szakmai megközelítéssel, egymástól ugyan függetlenül, de mégis közös erővel:

Bizony létrehoztunk valamit!

Asztalos István
Főszerkesztő





Ács Lajos

„a Séf”

Ebben a hónapban egy olyan Séfet szeretnék bemutatni, aki napi többszáz főt képes azonos, magas minőségben a la carte kiszolgálni. Emellett mestervizsgát tett, azaz végig járta a szakmai ranglétrát és ma már szakemberként is mindent megtesz azért, hogy a szakma fejlődjön. Ő nem más, Ács Lajos, aki a dunabogdányi Forgó Étterem Séfjeként és a Séfklub alelnökeként is tevékenykedik. Íme, a vele készült beszélgetésem:



■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1978-ban születtem Budapesten, szoktam mondani „Pesten születtem, de levittek vidékre.” Így Ráckeve lett a lakóhelyem, ezt nevezem első otthonomnak. Mivel az élet másfelé sodort, így jelenleg Dunabogdányban élünk már 8. éve a családommal. Feleséggel már a 25-dik házassági évfordulónkon is túl vagyunk, és van két gyermekünk. Fiam, Bence 20, lányom, Vanda 18 éves lesz a következő nyáron.

■ HONNAN A SZAKMA IRÁNTI VONZÓDÁS?

Az én családomban a felmenőim között nem volt egyetlen vendéglátós szakmához közeli személy sem, így nem tudok igazi okot felhozni, hogy miért mentem szakácsnak. Inkább erdész akartam lenni, de az akkoriban csak kollégiummal lett volna elérhető az iskola távolsága miatt, én pedig nem szerettem volna kiesni az akkori baráti-haveri környezetből, mert jó csapatban jó lenni. Többen közülük vendéglátás szakra mentek tovább tanulni, így én is ezt választottam. A kérdésre válaszolva utána viszont az, hogy hova kerültem és ott hogyan éreztem magam a munkahelyen illetve az iskolában, meghozta azt az érdeklődést, ami a mai napig tart.



Persze az idő múlásával a szemléletem és a meglátásaim is formálódtak.

■ MELYIK ISKOLÁBA JÁRTÁL?

Igazából úgy emlékszem akkoriban három vendéglátó iskola közül választhattunk. Az Ecseri úti Gundel Károly Idegenforgalmi és Vendéglátó Szakmunkás és Szakközép Iskola mellett döntöttem, talán azért, mert lakhelyemhez ez volt a legközelebb. Persze tudtam, hogy ez jó iskola, és arra emlékszem, azt mondták abban az

időben 12-szeres volt a túljelentkezés, de így is sikerült bejutni.

■ MILYENNEK ÉRTÉKELED MA AZ OKTATÁSOD?

Az iskolában az elméleti oktatásnak, még ha töménynek is tartottam, most úgy gondolom, meglett a hatása. Most is mindenkinek azt mondom, hogy alapjaiban kell érteni a szakmához, és arra könnyen lehet tudást felszedni. Például az áruismeret és a technológia, amiknek párosulnia

kell a gyakorlati oktatással is, mert nem lesz könnyen érthető. Véleményem szerint ma már sokkal vizuálisabb oktatás kell, mert az, hogy nyisd ki a könyvet és tanuld meg, ez nem elég, gyakorlati alapú oktatásra van szükség.

■ A GYAKORLATI HELYED MILYEN VOLT?

Gyakorlatomat helyben, Ráckevén a Fekete Holló étteremben töltöttem. Ha visszatérhetek a kérdéshez, hogy hol szerettem meg a szakmát, akkor azt mondom, hogy ott! Meg kell jegyeznem, mellesz beszélés lenne, ha azt mondanám, hogy

minden nap egy álom volt dolgozni, de kellett minden negatív és pozitív élmény ahhoz, hogy a kiderüljön, az ember mire is vállalkozik mikor a vendéglátásra adja a fejét.

■ KITŐL TANULTAD A LEGTÖBBET? KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Mesteremnek Álmos Ferencet tartom, tőle tanultam meg a szakmai alapokat és ő általa lettem és maradtam szakács. Sajnos ő már nincs köztünk, de míg élt bármikor és bármivel lehetett keresni, mindig segített. Ezt nagyra tartottam benne és akkor





UGYAN MAGAS SZINTRE SZERETNÉK FELHÚZNI A TANULÓK TUDÁSÁT, DE KEVÉS IDŐ ÁLL RENDELKEZÉSRE. SOKKAL TÖBB GYAKORLAT KELLENE ÉS ÖSSZEHANGOLTABB ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI KÉPZÉS.

azt gondoltam én is ilyen szakEMBER szeretnék lenni. A szakmai életem során találkoztam több olyan emberrel, akitől sokat el lehetett lesni és olyanokkal is akiktől azt lehetett ellesni, hogy hogyan ne csináljam és így formálódtam és formálódok ma is.

■ AZ OKTATÁSRÓL ÁLTALÁNOSÁGBAN MIT GONDOLSZ?

Jelenleg is 3 szakács és 1 felszolgáló tanulót képzünk az étteremben. A kimeneti tudással kezdeném. Véleményem szerint

sok esetben csak átengedik a tanulókat. Ugyan magas szintre szeretnék felhúzni a tanulók tudását, de kevés idő áll rendelkezésre. Sokkal több gyakorlat kellene és összehangoltabb elméleti és gyakorlati képzés.

■ AZ UTÁNPÓTLÁS MEGLESZ ÍGY SZERINTE?

Az utánpótlás hiánya, annak nehézségei több szakmában jelentkeztek már. Sajnos a vendéglátás is közöttük van. Jel-

lemzően a mostani generáció nem igazán szeret így-, illetve ennyit és ilyen időbeosztásban dolgozni, ezért ezzel kapcsolatban is változtatni kellene az irányukban és nem csak az oktatásban. Szerethetőbbé kell tenni számukra a szakmát, mondhatni életpálya modellre lenne szükség.

■ A SZAKMA MELY RÉSZÉ ÁLL HOZZÁD KÖZELEBB?

Kipróbáltam szállodát, cateringet, éttermet, menükonyhát és ezekből nekem

az a' la carte tetszett meg a legjobban és a legtöbb ebben is dolgoztam.

■ MERRE MENTÉL TOVÁBB?

Miután végeztem az iskolával, annál a cégnél maradtam, ahol tanuló voltam, csak egy másik étteremben. Közel két évig dolgoztam ott, majd átkerültem Ráckeve-re a Savoyai kastély éttermébe egy volt tanuló társam csalogatására.





MINŐSÉGET CSILLAG NÉLKÜL IS LEHET TARTANI KOMOLY SZAKMAI MUNKÁVAL, ODAFIGYELÉSSSEL ÉS HOZZÁÉRTÉSSEL.

■ MILYEN VOLT OTT DOLGOZNI?

Teljesen új dolog volt, sokkal nagyobb dolgozói létszám, több száz fős rendezvények, hideg konyhai munkák és ezek mellett a' la carte is. Sokkal összetettebb volt és így megkívánta a fejlődést. Kezdként, néhány éves szakácsként, komoly terhelés volt. Sokat tanultam ott is.

■ HOL TUDTÁL KIBONTAKOZNI ELŐSZÖR?

Kibontakozásom már talán első munkahelyeimen elkezdődött alap szinten,

mert hamar tudtam, hogy globálisan szeretnék ezzel foglalkozni és mindig kerestem a lehetőséget valamilyen pozícióhoz, amit persze a munkámmal elérhettem, így konyhavezető (kisebb konyhák), konyhafőnök helyettes, majd konyhafőnöki állásokat kerestem magamnak.

■ MERRE TOVÁBB?

Fix munkahelyeim a következők voltak: Fekete Holló Étterem Ráckeve, Horgásztanya Vendéglő Szigetszentmárton, Andalgó Étterem (iskola és óvoda

menükonyha) Szigetszentmárton, Savoyai kastély Ráckeve, ezek után katonai szolgálat, ahol még véletlenül sem dolgoztam konyhán, Csöni Étterem Ráckeve szakács, konyhafőnök, Rengő Étterem Taksony chef helyettes, Fogadó a Hat Testvérhez Dömsöd chef helyettes, Tündérvendéglő Budapest chef-chef helyettes, Miro Grande Budapest chef helyettes, Pastrami étterem Budapest szakács, Forgó Étterem Dunabogdány chef. Ezek mellett sok beugrós és rendezvényes munkát vállaltam: Catering A Kft, Va-Ho Film catering

Budapest, Abacus Hotel Herceghalom, Haraszthy Vallejo Pincészet Etyek.

■ A SZAKMAI PÁLYÁDON MI VOLT A LEGNEHEZEBB?

Elfogadni, hogy ha szeretnél valamit elérni, akkor sok áldozattal jár. Ezt akkor is tartani, mikor mást szeretnél, de sodor az ár, a megélhetés, az elvárások...Távol a családtól, miközben cseperednek a gyerekeid és alig vagy részese.

■ MIKÉNT KERÜLTÉL A FORGÓ ÉTTEREMBE?





ELÉRTEM AZT, AMIRE SOKAN VÁGYUNK,
HOGY ELISMERJÉK, BÍZZANAK SZAKMAI
TUDÁSÁBAN ÉS HOZZÁÁLLÁSÁBAN.

Jelenlegi munkahelyemre immár 15 évvel ezelőtt kerültem. Egy chef ismerősöm keresett maga mellé segítséget. Ez a 2008-ban kezdődő, mindenki által ismert gazdasági lejtő idején egy biztosnak tűnő kapaszkodó volt. Talán egy év telt el és a chef ismerős másfelé orientálódott és onnan velem folytatódott a munka és az irány, ami akkor elkezdődött.

■ MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Büszke vagyok arra, hogy elértem azt, amire sokan vágyunk, hogy elismerjék,

bízzanak szakmai tudásában és hozzáállásában. Így a sok munkahelyi nehézség ellenére magabiztosan tud az ember gondolkodni és tervezni.

■ A MICHELIN CSILLAGOK HAJSZOLÁSÁRÓL MIT GONDOLSZ?

Véleményem szerint megvan a helye a csillagoknak, minősítést ad, ez jó, de minőséget csillag nélkül is lehet tartani komoly szakmai munkával, odafigyeléssel és hozzáértéssel.

■ A KÜLFÖLDI, VAGY AZ ITTHONI MUNKA JOBB?

20 évesen lett volna lehetőségem először kimenni külföldre egy magyar éttermet vezetni, de ez a katonai szolgálat miatt nem valósult meg. Ezután már nem is kerestem munkát és nem is dolgoztam külföldön.

■ AZ ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ?

Egyre több jó alapanyag van a piacon, bár az elérhetőségükkel van némi baj. Ese-

temben nehéz kisebb manufaktúrákkal dolgozni, mert elég nagy adagszámmal dolgozunk. Ezt érthetően nehéz hosszú távon kiszolgálni, ezért is dolgozunk folyamatosan változó ajánlattal is az állandó étlap mellett. Nagy bajnak tartom viszont, hogy szezonális alapanyagokat is sokszor rossz minőségben, magas áron tudunk csak elérni és a non plus ultra az, amikor külföldről érkezik az, ami itthon is megte-rem és meg is lehet termelni.

■ HONNAN INSPIRÁLÓDSZ?





NAGY BAJNAK TARTOM VISZONT, HOGY SZEZONÁLIS ALAPANYAGOKAT IS SOKSZOR ROSSZ MINŐSÉGBEN, MAGAS ÁRON TUDUNK CSAK ELÉRNI ÉS A NON PLUS ULTRA AZ, AMIKOR KÜLFÖLDRŐL ÉRKEZIK AZ, AMI ITT-HON IS MEGTEREM ÉS MEG IS LEHET TERMELNI.

Lehetőség szerint, ahol járok és látok valamit, ami érdekes, akkor utána olvasok vagy kérdezek kollégáktól, valamint versenyeken, kiállításokon nyitott szemmel járok. A főnököm rengeteg jó ötlettel áll elő, amit megpróbálunk megvalósítani.

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

Ha csak szavakat kérdeznél, akkor: kreativitás, közösség, önmegvalósítás. Vagy csak annyi: szép szakma.

■ VERSENYEK SZERVEZÉSÉBEN IS RÉSZT VESZEL, MIÉRT?

Remélem ezzel fel lehet kelteni sok szakember érdeklődését és a napi munka mellett inspiráló, kicsit kimozdító tevékenységet tudunk nekik biztosítani. Nem utolsó sorban el lehet őket ismerni, ami sokszor hiányzik.

■ A KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTÉGÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

A versenyeken szereplő szakácsok, cukrászok, tanulók folyamatos fejlődésen mennek keresztül, tehát a felkészültségük

bármilyen, az biztos, hogy jó irányba haladnak. Vannak a munkahelyeken olyan dolgozók, akiket biztosan lehetne fejleszteni, de ők is kellenének hozzá. Sok feladat van azzal, hogy a felszabadult, frissen végzetek olyan környezetbe kerüljenek, ami a fejlődésüket segíti. Fontos azonban, hogy ne elégedjenek meg egy bemegyek-hazamegyek, közben valamit csinállok hozzáállással.

■ A SZAKEMBEREK MENTÁLIS

ÁLLAPOTÁT MILYENNEK ÉRTÉKELED?

Nem tudom, hogy mentálisan van-e

probléma, de talán inkább az önös érdekek felé változik a hozzáállás, nincsenek egymásra és a munkájukra tekintettel az emberek.

A Séfklub alelnökeként mit gondolsz a szakmai szervezetekről, azok munkájáról? Jónéhány szakmai szervezet van, aki, igen tesz valamit és persze a szakmáért. Ez így van, de azzal kevésbé foglalkoznak, hogy mekkora réteget, illetve mennyi szakembert, üzletet érint vagy érnek el. Amellett, hogy mindenki egyfelé evez, egymással mindenki kevésbé foglalkozik. Szerintem fontos, hogy minél nagyobb réteget kell





segíteni, meghallgatni a problémáikat és valahogy megoldásokat keresni azokra.

■ MILYEN ÉRZÉS, AMIKOR KOMOLY SZAKMAI RENDEZVÉNYEK

LEBONYOLÍTÁSÁBAN VEHETSZ RÉSZT?

A lebonyolítás kemény feladat és felelősségteljes is, így nagy odafigyelést, szervezést igényel. Ez egy érték melynek jó a részese lenni.

■ MI MOTIVÁL AZ EZEKBE VALÓ RÉSZVÉTELRE?

Rengeteg ismert és számomra eddig

ismeretlen kiváló szakembert ismerhetek meg és az ő munkáikat. Tanulunk egymástól, segítjük egymást és a jó hangulat kizökkenthet a néha feszengős hétköznapi munka világából.

■ MIK A CÉLKITŰZÉSEITEK AZ ÉTTEREMBEN?

Mindenféleképp a fejlődés és a minőség megtartása, újdonságok, igények figyelembevétele, erre való reagálás, hogy fenntartsuk az eddig elért elismerésünket. Mikor teljesházzal dolgozunk az év bármely szakában akkor mindig nevetve mondhatjuk,

ahogy szoktuk: „Látszik, hogy már vége a szezonnak!”

■ VAN-E MÉG MEGUGRANDÓ FELADAT ELŐTTED?

Van! Szeretnék nagy eredményeket felmutatni az egyesületünkben. Ezen kívül remélem sok mindent tudok tanulni még ebben a szakmában és sok tudást tudok átadni.

■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A SZAKMA MELLÉ?

Az egyesületi ügyekkel foglalkozni a munka mellett, és remélem lesz valami a későbbiekben, de erre még nem adtam idáig elegendő időt magamnak.

■ MIT ÜZEN SZ A KOLLEGÁKNAK?

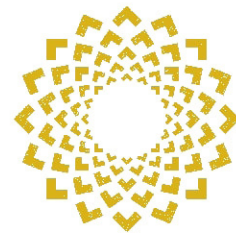
Azt üzenném, hogy aki most kezdi ezt a szakmát legyen kitartó, felelősségteljes és megbízható és eljön az idő mikor ezt értékelni fogják, de ehhez előbb bele kell tenni valamit. Annak viszont, aki már jó ideje csinálja és talán bele is fásult kicsit, meg kell próbálni visszanézni és meglátni mi inspirálta azelőtt. Újra élvezetessé tenni saját maga számára, mert minden elhivatott szakemberre szükség van!

■ A JÖVŐKÉPEDRŐL ELÁRULSZ NEKÜNK VALAMIT?

Szeretnék kevesebb ellentétet látni a szakmában, eredményes tevékenységet kívánok végezni az egyesületben és a munkahelyemen. Mindezt úgy, mint eddig a családom támogatásával.

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

AI



F O R G Ó

♦ É T T E R E M ♦

2023 DUNABOGDÁNY, STRAND U. 2

WWW.FORGOETTEREM.HU

INFO@FORGOETTEREM.HU

TEL.: +36 26 391 062

NGM: KIMAGASLÓ EREDMÉNYEK A HAZAI TURIZMUSBAN: 15 SZÁZALÉKKAL BŐVÜLT A VENDÉGFORGALOM OKTÓBERBEN

Magyarország turisztikai vonzerejének folyamatos erősödését tükrözi, hogy 2024 októberében közel 1,5 millió vendég érkezett a hazai szálláshelyekre, ami 15 százalékos növekedést jelent az előző év azonos időszakához képest. A vendégek októberben összesen több mint 3,4 millió vendégéjszakát töltöttek hazánkban, ami 8,5 százalékkal múlta felül

a tavalyi eredményeket - hívta fel a figyelmet a legfrissebb idegenforgalmi statisztikához fűzött kommentárjában a Nemzetgazdasági Minisztérium (NGM).

Az elemzés kiemelte, hogy 2024 első tíz hónapjában kimagaslóan teljesített a turisztikai ágazat, 15,5 millió vendég érkezett a magyarországi szálláshelyekre, míg a vendég-





éjszakák száma megközelítette a 38,5 milliót. A turizmus bővülése nemcsak Budapesten, hanem a vidéki régiókban is erőteljes, ami egyértelműen jelzi a vidéki turisztikai desztinációk egyre szélesebb körű népszerűségét.

Az NGM megismételte: a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) és a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ (NTAK) adatai alapján 2024 októberében 15 százalékkal bővült a vendégforgalom az előző év azonos időszakához képest, ami közel 1,5 millió vendéget jelentett a szálláshelyeknek.

Októberben a külföldről hazánkba látogatók száma 740 ezer volt, ami

23 százalékkal múlta felül a tavalyi eredményeket, míg a belföldi vendégek száma 738 ezer volt, ami 8,2 százalékos emelkedést jelentett.

Az év tizedik hónapjában összesen több mint 3,4 millió vendégéjszakát regisztráltak a hazai szálláshelyek, a tavalyi adatokhoz képest 8,5 százalékos növekedést jelentett.

Ez 1,8 millió külföldi vendégéjszakát jelentett, ami 13 százalékkal szárnyalta túl a tavalyi októberi értéket, míg a hazai vendégek közel 1,6 millió éjszakát töltöttek a szálláshelyeken, 4,2 százalékkal fölülmúlva a 2023. tizedik havi eredményt.

MTI

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

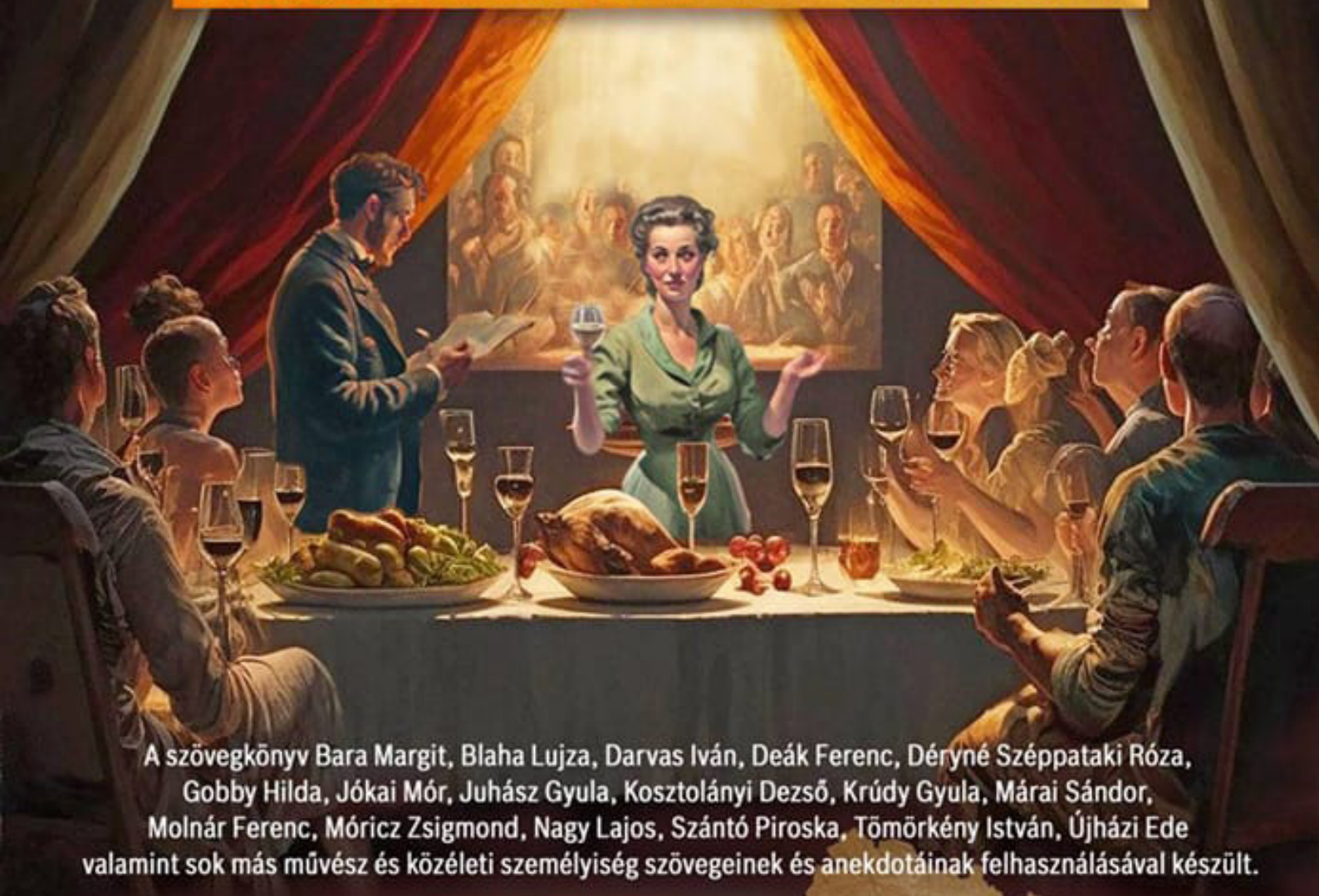
00381600975425

24000 Szabadka, Szent Teréz tér 3.

Brestyánszki B. Rozi

BABRA MEGY A JÁTÉK

VACSORASZÍNHÁZI ELŐADÁS HÁROM RÉSZBEN



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

Szereplők:

EDE, a színész **KÁLLÓ BÉLA**
LUJZA, a színésznő **POVÁZSÁNSZKI-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

Az erdélyi konyhának világhírnevet szerző Kövi Pál munkásságát bemutató kiállítás nyílt Bukarestben

A soknemzetiségű Erdély konyhaművészetének világhírnevet szerző Kövi Pál erdélyi diákévei alatt sajátította el az együtt élő népek kölcsönös tiszteletét, egymás iránti nyitottságát és inspiráló gasztronómiai kölcsönhatásait - mutatott rá a Kulturális és Innovációs Minisztérium (KIM) közgyűjteményekért és kulturális fejlesztésekért felelős helyettes államtitkára kedden, az „Egy magyar úr New Yorkból” -

Kövi Pál és az Erdélyi lakoma című utazó tárlat bukaresti megnyitóján.

Vincze Máté a Liszt Intézet bukaresti központjában tartott könyvbemutatón és kiállításmegnyitón úgy értékelte: a száz éve született Kövi Pál mozivászokra illő élettörténete tipikus 20. századi történet: megmutatja a felvidéki, palóc eredetet, Magyarország, Erdély, Románia történetét és kicsit a 20.



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

századi Amerika történetét is, hiszen Kövi Pál élete „maga a megtestesült amerikai álom”.

Felidézte: az agrármérnöknek készülő, majd hazáját egy ígéretes olaszországi futballista-karrier reményében elhagyó Kövi Pál sérülése után New Yorkba emigrált, ahol egy bukás szélén álló éttermet - a The Four Seasons Restaurant-ot - néhány társával közösen húsz év alatt Amerika legjegyzettebb éttermévé tett.

A „gasztronómia Puskásaként” emlegetett Kövi Pál, akinek az éttermében a teljes amerikai elit megfordult, ké-

sőbb „gazdag amerikaiként” visszatért Erdélybe és magyar létére mégis elérte, hogy a Ceausescu-diktaúra idején az „utolsó pillanatban” összegyűjthesse a hagyományos erdélyi ételrecepteket, mielőtt azok, akik emlékeztek ezekre, végleg eltűntek volna - mutatott rá az államtitkár-helyettes.

Hozzátette: az erdélyi gasztronómia azért érdekelte Kövi Pált annyira, mert azt vallotta, hogy három nagy egysége van a gasztronómiának: a dél-európai (mediterrán), a kínai (ázsiai) és az erdélyi.





Ezek olyan egységek, ahol találkoznak különböző népek konyhái: mindenki ismer néhány szót a szomszéd nyelvéből és a konyhában kicserélt receptekből jön létre egy sajátos gasztronómiai minőség - magyarázta Vincze Máté.

Török Róbert, az utazó kiállítás anyagát összeállító Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum főigazgatója a megnyitón elmondta: Kövi Pál élete céljának nevezte, hogy 20 év kutatás és 10 év feldolgozó munka után kiadja az Erdélyi

lakoma című kötetét, egy anekdotákkal és történetekkel „fűszerezett” szakácskönyvet, amelyben az általa oly szeretett soknemzetiségű Erdély gasztronómiáját tette közkinccsé.

Mint mondta, a szerző személyiségét és munkásságát bemutató kiállítással, könyvének bemutatásával is segítik Kövi Pál életcéljának beteljesülését. A tárlat a tervek szerint erdélyi és más romániai múzeumokba vándorol tovább.

MTI/MKVM

NAK: 19 MAGYAR TERMÉK VÉGZETT AZ ÉLEN A VILÁG LEGRANGOSABB SAJTVERSENYÉN

A világ legrangosabb sajtversenyén, a Portugáliában megrendezett World Cheese Awards-on a magyar kisüzemi és kézműves sajt készítőik termékei 2 arany, 9 ezüst és 8 bronz minősítést kaptak - közölte a Nemzeti Agrár-gazdasági Kamara (NAK) szerdán az MTI-vel.

A portugáliai Viseuban rendezték meg idén a World Cheese Awards-t, amelyen 47 országból 4786 sajt vett részt, ezeket 40 ország 240 zsűritagja - köztük sajtszakértők, technológusok, sajtbírák, -kereskedők, gasztro-nómiai újságírók és szakácsok - értékelt.





A 12 döntős sajt közül az év sajtjának a portugál Quinta do Pomar sajtműhely Queijo de Ovelha Amanteigado sajtját választották, ami egy nyerstejből, növényi oltóval készült lágy juh-sajt.

A magyar sajt készítőik évről évre jobb eredményeihez a közlemény szerint hozzájárult a NAK képzési program-sorozata is, amely a Magyar Tejgazdasági Kutató Intézettel szervezett mosonmagyaróvári technológiai alapképzésektől a kamarai szervezésű franciaországi tanulmányutakig terjed.

A kamara a Tej Szakmaközi Szervezet

és Terméktanáccsal együtt a Magyar Sajt készítőik Egyesületét is támogatja a magyar sajt kultúra fejlesztése, valamint a fogyasztói szemléletformálás érdekében - tették hozzá.

Az idei World Cheese Awards magyar nevezésű termékei közül a Breier Farm Pilisi sajtja és a Caritas Vidékfejlesztés Gyergyói kézműves sajtja kapott arany minősítést. Ezüst és bronz elismerést az Alpokalja Sajt, a Breier Farm, a Csíz Sajtműhely, az Etyeki Kecsesajt Manufaktúra, a Paraszt sajt, a Pipitér Sajtműhely, a Szarvasi Agrár Zrt., valamint Bodor Enikő és Sárig Attila sajtjai nyertek.

MTI

Serpenyős egytál

Hozzávalók:

800 g parázs újburgonya (apró méretű), 500 g laskagomba, 500 g zöldsparánga, fél dl olívaolaj, só, bors, majoranna.

Elkészítés:

A spárgát megtisztítjuk és félbevágjuk. Sós vízben majdnem készre főzzük. A burgonyát héjában sós vízben megfőzzük, majd meghámozzuk. A gombakalapokat levágjuk.

Egy nagy serpenyőbe (vagy jénaiba) beletesszük a főtt parászburgonyát, rászórjuk a spárgadarabokat és végül a laskagomba kalapokat. Olívaolajjal meglocsoljuk a zöldségeket, majd sóval, borssal és majorannával fűszerezzük. 180 °C-os sütőben 25-30 percig sütjük. A végére a gombakalapok aranybarna színt kapnak.

Ötlet:

Az utolsó 10-15 percben a zöldségek tetejére szórhatunk még egy kevés felkockázott fetasajtot is, hogy még gazdagabb legyen a zöldségek íze.



**CO
FRESH**

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





MEGGYES MÁKOS – LISZT NÉLKÜL

Nagyon, nagyon sokszor leírtam, hogy a meggy és a mák csodás páros, ha valami soha nem megy nálam ki a divatból, az a meggyes mákos... mindig csak egy kicsit átalakul.

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg mák,

3 tojás,

1/2 dl szőlőmag olaj,

2 teáskanál foszfátmentes

sütőpor,

8 dkg eritrit ,

20 dkg meggy

Nem csak liszt nincs ebben a finomságban, de nagyon kevés összetevőből áll, mégis nagyon finom. Nincs benne, tej illetve tejszármarék, nincs benne semmilyen liszt, sem gabona-, sem magliszt, cukor helyett egy kevés eritrit, úgyhogy sokféle diétába beilleszthető.

De ha nem diétázol akkor is érdemes elkészíteni, mert egyszerűen finom .

A tojásokat szétválasztottam a fehérjéből kemény habot vertem. A sárgáját kikevertem a cukorral, olajjal, sütőporos mákkal, majd beleforgattam a tojáshabot. Nem félősen, alaposan. Sütőpapírral bélelt tepsibe simítottam és alaposan megpakoltam a magozott meggysemekkel. A sütit 180 fokra előmelegítettem, meleg sütőbe tettem a tésztát és bő 20 perc alatt készre sütöttem.

Nem csak nagyon finom, de nagyon gyorsan elkészülő süti.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

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

TOVÁBB BŐVÜLT A HÍR VÉDJEGYES TERMÉKEK KÖRE

A X. Jubileumi Termelői Közösségek Napján 12 pályázó 22 terméke nyerte el a HÍR védjegyhasználat jogát, velük együtt 238-ra nőtt a HÍR védjegy termékek száma - közölte az Agrárminisztérium (AM) pénteken az MTI-vel.

A közleményben kiemelték, az Agrárminisztérium célkitűzése a Termelői Közösségek Napjának évenkénti megrendezésével, hogy a termelői közösségek jó példáinak bemutatásával, tudásuk átadásával, valamint tapasztalataik cseréjével segítse a termelők közötti együttműködést, közösségbe szervezésüket.

Hangsúlyozták, a hagyományos és tájjellegű termékek a kulturális örökség részét képezik, hozzájárulnak a helyi identitás megerősítéséhez. Védjegyekkel és földrajzi árujelzőkkel való megkülönböztetésük olyan egyedi eszköz a termelői közösségek kezében, amellyel az éles piaci versenyben hitelesen tudják megkülönböztetni termékeiket a tömegtermékektől.

A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmának megszerzése után fontos lépés a hasznosítás, azaz célzott marketing és promóciós programokkal népszerűsíteni ezeket a termékeket. Ebben a szakaszban is kulcsfontosságú a termelői közösségek szerepe.

A „Hagyományok-Ízek-Régiók” elnevezésű programot az Agrárminisztérium 1998-ban indította el, azzal a céllal, hogy az unió EUROTERROIRS programjához csatlakozva létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét. A HÍR védjegy programot 2010 óta a szaktárca a Földrajzi Árujelzők Program előiskolájaként működteti. A HÍR védjegy pályázaton hagyományos és tájjellegű termékekkel lehet részt venni - olvasható a közleményben.

MTI/Pixabay

A KISTERMELŐI PORTÉKA, MINT KIUGRÁSI LEHETŐSÉG?

Nem olyan régen a versenykiírások között először jelent meg a Kislépték és az Étrend Egyesület együttműködésének eredményeként az Agroturizmus étele verseny.

Ami elsősorban a falusi vendégsztaI szolgáltatóknak, kistermelőknek, vidéki gasztronómiai szolgáltatóknak kiírt verseny. Ennek célja, hogy felhívja a figyelmet a gazdag, magyar táji adottságokra és a kistermelői eredetű termé-

kekre. Hazánkban még nagyon kevés termelő él az

agroturisztikai étkeztetés lehetőségével, ezért a

szervezők ezzel a versenykiírással is szeretnének hozzájárulni a termelői vendéglátás

sokszínűségéhez. Az új receptek és a jó példák segíthetik a kistermelőket, hogy

kedvet kapjanak a kisléptékű étkeztetési szolgáltatások bevezetésére, amelyet sa-

ját kertjükbe termelt alapanyagokból és más termelőktől vásárolt termékekből tehetnek meg.

Az egyéni versenyben részt vehet minden olyan nyilvántartásba vett mezőgazdasági tevékenységet végző őstermelő, őstermelők családi gazdasága (ÖCSG), egyéni vállalkozó, családi vállalkozás, aki minimum

70%-ban saját, vagy közvetlen beszerzésű kister-

melői terméket használ fel a fő mennyiségi vagy jelleget adó összetevők esetében. Ezzel is szeretnék a termelők alapanyagait a gyakorlatba is bemutatni a Séfek számára, erősítve ezzel kapcsolatukat.

Az is igaz, számos olyan ország van a világban, amely lokálisan felépített brandekkel, termelői közösségek kampányával adja el saját régióját, az onnan származó termékeket. Nálunk ez mintha még nem működne, ezért is lehet benne potenciál.

De vajon a Séfek mennyire nyitottak a hazai termékek vásárlása iránt? Mennyire könnyű rátalálni a jó minőségű hazai termékekre? Mikor vásárolnának több hazai terméket? Illetve vásárlási szándék esetén milyen nehézségekbe ütköznek?

Mi a véleményed azokról és mikor használnál több kistermelői terméket?





Kiss Krisztián

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

Nagyon jó kezdeményezés. De. A vendéglátásba bevonni nagyon nehéz. Nem a termékek minősége miatt, hanem az árai miatt. Lehet az év bármelyik időszaka. A folyamatosság szinte kizárt, így csak a szezonálisra lehet építeni. Vagy nézzük meg egy háztartás szintjén. Ott sem lesz állandó a fogyasztás, mert nem mindenki engedheti meg magának. Vagy nézhetjük ezt korosztályos szemmel. A mai fiatalokat ez nem nagyon érdekli. A mai

idősebbek pedig nem tudják megfizetni. Így nehezen lesz ebből közízlést változtató lehetőség. De ne törjünk palcát felette. Én igenis szurkolok az ügynek!



Ortó Gyula

Saját kérésére a jellemzése csak ennyi: Szakács

Magyarország földrajzi fekvéséből adódóan, előnyös helyzetben van ahhoz, hogy igenis minőségi alapanyagokat termeljen, állítson elő. Régióként sajnos változik a felfogás és az emberi hozzáállás is... Ezért is öröndetes az őstermelői gazdaságok összefogása révén alakult Kis lépték egyesület. Ezen vállalkozások találkoznak a gasztronómiában dolgozó megrendelővel, fogyasztóval.

Igények, észrevételek cserélnek gazdát, mindazért, hogy a kész termékek, vagyis jelen esetben a kész étek a vendégek megelégedésére szolgáljanak. Legérzékenyebb a mindenkori **ÁRAK** meghatározása, elfogadás, kifizetése.

Szerencsés esetben a helyi vendéglő tulajdonos, aki családi vállalkozását is vezeti, kezelni képes, el és felismeri a minőségi alapanyagokat. Mindezt átgondoltan, felelősen vásárol, amit majd el is tud adni. Nem pazarolja az energiát, időt, pénzt.

Minden reklámot mellőzve, saját, személyes tapasztalatom alapján, kiváló a helyi gazdákkal a kapcsolat Csákerényben. Igaz kora tavasztól, őszig terjedő időszokról tudok beszélni. 15-20 km. körzetben mindent be lehet szerezni. Eleinte úgy kezdődött, hogy mivel tudtak egymásról, mármint a kistermelők, ki, mit állít elő, és az ő szavuk garancia, hiszen ők is tőlük vásárolnak, ezt fogyasztják. Örömmel vették, végre létezik, aki fantáziát lát és a környező településeken értékeli a kész munkájuk gyümölcsét.

Mindezt egy egész évben nyitva tartó fogadó, panzió vendéglő stb. Már igencsak más felfogást igényel, még ha csak a héten 3-4 napom tudja fogadni a vendégeket.

Kiváló alkalom meg és felismerje az ételek a mindenkori étlapon való szerepeltetését, változatosságot. Mindezt a termelők által előállított biztosított nyersanyagok alapján.

Élvezetes, hallatlan lehetőség, mindegy melyik szegmensével akarod kifejezni magad.



Pálszabó Mihály

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

Nagyon jó az elképzelés. A termelő piacképes termékének találkozása a vásárlóval, vagy a felhasználóval (étterem - szakács).

Legtöbb helyen a termelői piacok Településen kívül vannak. Az alapanyagellátás folyamatossága nem biztosított. Ha belép a „kereskedő” a beszerzési ár megsokszorozódik. Szinte megfizethetlenné válik a vásárlóknak, vendéglőknek.

Ott működik és jól működik, ahol a termelői lánc minden „szeme” egy kézben van. Tehát az értékesítés is.

Külföldön (Olaszország-Ausztria) évtizedek óta jól működik! Számtalan régióban „szövetkezeteket” alkottak és térségenként van saját üzletük, ahová beszállítanak, bonyolítják az értékesítést is. Az így eladott családi kisgazdaságok termékeire kapják az állami támogatást! De itt vásárolják meg a lakosok is az igényük és pénztárcájuk alapján a „helyi” termékeket. Lehet, hogy ez is követendő példa lehetne, igaz ezzel már, vagy 30 évvel ezelőtt is találkoztam és ma is működnek, odakint.



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,

Nagyon jó kistermelői termékekkel lehet találkozni talán, amin jó lenne dolgozni, azaz, hogy könnyen csak a kis körzetben lehet rátalálni a termékekre. Tehát, ha lenne egy olyan oldal, ahol rá lehetne keresni ezekre a kistermelőkre és portékájukra pl terület, termék szerint (ahova előtte ők felregisztráltak és tudják frissíteni éppen mit tudnak ajánlani) akár az ország területén.

Ezzel is szélesebb lenne a piacuk és a felhasználók is könnyebben tudnák kreativitásukat használni, ha látják a felhasználható palettát. Összekapcsolná a keresletet a kínálattal.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Endrédi Zsolt

A Park Plaza Budapest konyhafőnöke, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének alelnöke

Sajnos el kell, hogy keserítsek a véleményemmel sokakat, ez még itthon nagyon, de nagyon gyerekcipős. Ha kistermelőtől folyamatos beszállítást szeretnél, sajnos nem tudja vállalni vagy, mert, ha engem mint „szállodai” felvevőt szolgál ki így a privát vevői elmaradoznak az áruhiány miatt, ha pedig a privát vevőket választja a minimális és nem folyamatos kapacitása miatt pedig én nem fogok vásárolni tőle.

Az időjárást, az esetlegesen hirtelen jött megugró igényt nem tudja befolyásolni, az igényt pedig kiszolgálni, ezen felül egyből nyomást is tudok rá tenni mivel megveszem az összes árúját így le tudom nyomni az árait, ami már nem biztos, hogy megéri neki.

Ez a helyi termelőtől vásárolt dolgokkal az a baj, ha hozzászoknak szeretik nálam keresik, ha pedig nem tudom én kielégíteni ezt az igényt, - így, ha lehet nem is folyok bele- mert az én vevőim maradnak el.



Szappanyos Viktor

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

Támogatandó a hazai kistermelők bevonása az éttermi vendéglátásba, bár még sajnos nem lehet csak velük lefedni egy étterem egész éves szükségleteit. A nagyobb városok éttermeinek sok alapanyag-igénye van ezért ott ritkábban tudják megjeleníteni étlapon a kistermelői árukat, termékeket. Egy kisebb településen viszont ennek

nincs nagy akadálya és valószínűleg jobban is együttműködnek. Remélem a jövőben több étterem lesz felvevője a kistermelők szezonális termékeire és kreatívan tudja használni. Mindenesetre az termelőiipar sokszor silány termékeit jó lenne kiváltani a minőségi hazával! Szerintem!



MAGYARORSZÁG
ÉTELE 2025.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Rácz Túrkevei Lajos

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

Ez az igazán bonyolult kérdés. Mi is lenne a legjobb megoldás, mit kellene tenni, hogy a kistermelői áru nagyobb piacot kapjon az eddiginél.

Egy séf, ha talál megfelelő kistermelőt és a terméke minden igényt kielégít az csak pozitív hatással lehet a munkájára. Mivel ezek a termékek, alapanyagai és elkészítése régi hagyományok szerint

történik, így minőségi terméket állít elő.

Az emberek emlékeznek a nagymama, és a nagypapa ízeire, ezt keresik ebben a felgyorsult világban. Mert régen mindre is volt idő, megtermelt alapanyagok előállítására, szeretve felnevelni a malacot, saját kukoricát, búzát adni a tyúkoknak, megmetszeni a gyümölcsfát, beszélgetni velük. Ez lehet megmosolyogtató, de ez így van.

A nagymama receptjei csodásak, az ízek kavalkádja, miből mit lehet kihozni, a nagypapa pörköltjei, pálinkája. Mert itt nem voltak előírások, amik beskatulyázták volna a késztermékeket.

Mivel a nagy multi termelők profitra mennek, ezért olyan előírásokat gyártatnak, amely a kisebb gyártók nem tudják teljesíteni, így feladják a versenyt.

Ha az őstermelők tudják a minőséget folyamatosan teljesíteni akkor van értelme, hogy a kistermelők folytassák munkájukat és ha ez összetalálkozik egy séffel, akinek az ízlésébe pont beletartozik, akkor kell folytatni.

Sok termelői árút ki kell próbálni, ahhoz, hogy sikerüljön megtalálni az ideális terméket, amelyet be tudja építeni a tervezett munkájába a séf!

Munkaerőt vagy munkát keresel a vendéglátásban?

 Vendéglátósmunkák.hu





PÉCS

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

Pécs megyei jogú város, Magyarország ötödik legnagyobb települése, Baranya megye, a Pécsi járás és kistérség székhelye.

A kelta és pannon törzsek lakta vidéken a 2. század elején a rómaiak alapítottak várost Sopianae néven. A település a 4. századra tartományi székhellyé és a korai kereszténység egyik jelentős központjává vált. Az ebből az időszakból származó ókeresztény temetői építmény együttest az UNESCO Világörökségi Bizottsága 2000 decemberében felvette a világörökségi listára.

A püspökséget 1009-ben Szent István király, az ország első egyetemét 1367-ben Nagy Lajos király alapította a városban. (Ma is itt működik az ország legnagyobb létszámú egyeteme, közel 34 ezer hallgatóval.) A középkori Pécs az ország kulturális, művészeti életének egyik központjává tette Janus Pannonius püspök, a magyar humanizmus nagy költője, a latin nyelvű magyar költészet legjelesebb képviselője.

A 150 éves török hódoltság után – e korszakból olyan gazdag építészeti emlékeinek maradtak fent, mint a Gázi Kászim pasa dzsámija a város főterén –, 1780-ban Pécs szabad királyi városi rangot kapott Mária Terézia királynőtől. Ezt követően erőteljes polgárosodás, gazdasági fejlődés indult el. Az iparosodás a 19. század első felében jelentősen felgyorsult, a Zsolnay-kerámia, a Littke-pezső, az Angster-orgona világhírűvé váltak.

Pécs mindig soknemzetiségű település volt, kulturális rétegek rakódtak egymásra, nemzetiségek hagyományai, értékei ötvöződtek két évezredes története során. Magyarok, horvátok és svábok ma is békében élnek egymással gazdag kulturális polarításban, így nem meglepő, hogy a város 2010-ben Essennel és Isztambullal együtt Európa egyik kulturális fővárosa lett.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Pécs és környéke

2 felnőtt + 2 gyermek / 5 nap / 4 éjszaka*

HungaryCard
csomagokkal

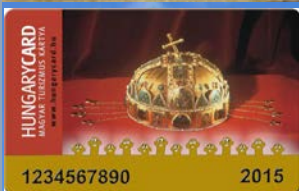
KEDVEZMÉNY MEGTAKARÍTÁS

Vasúti jegy Budapest–Pécs (2. oszt.)	50%	%	8.970 Ft
Szállás a pécsi Boutique Hotel Sopianae-ban	20%	HC	25.600 Ft
Székesegyház	20%	HC	480 Ft
Dzsámi	20%	HC	400 Ft
Színházjegy 4 főre a Pécsi Nemzeti Színházba	20%	HC	2.400 Ft
Janus Pannonius Múzeum múzeumbérlet	100%	P	12.000 Ft
MecseXtrém Park egész napos felnőtt belépő	10%	B	500 Ft
Vacsora a Palatinus Étteremben	10%	HC	1.600 Ft
Örökség-jegy a Zsolnay Negyedben	50%	B	5.500 Ft
Planetárium	15%	HC	330 Ft

HungaryCard Plus csomaggal megtakarítható összeg:

57.780 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



FOTÓ: WIKIPÉDIA

A Vegán Életmód Bemutatása:

A Növényi étrend helyzete az Éttermi Konyhákban - edukáció

Lajos Laura vagyok, vegán életmód- és táplálkozási tanácsadó, mentor. Célom és misszióm elérni, hogy minden vendéglátó egységben legyen teljes értékű növényi ételkínálat. Az előző cikkemben bemutatam a vegán életmódot röviden. Említettem, hogy szeretném, ha az egészség, a környezettudatosság és fenntarthatóság karöltve beszivárogná a szektorba, és kitértem arra, hogy milyen előnye származik egy vendéglátó egységnek, ha bővíti a kínálatát növényi (vegán) és ezzel együttesen allergénmentes opciókkal.



Az előző havi cikkemben leírtam röviden, hogy miért is jó döntés az éttermeknek, ha nyitnak a növényi és az allergénmentes fogások felé, de most részletesebben is kifejezem, hogy minden kétséget eloszlassak.

Tulajdonképpen szeretném felhívni a figyelmet ránk vegánokra, növényi étrenden élőkre és ételérzékenyekre, mert a szektor számára most mi láthatatlanok vagyunk.

A növényi alapú étrendek népszerűsége folyamatosan növekszik hazánkban is. Ezt részben a környezetvédelmi, etikai és egészségügyi megfontolások táplálják, hiszen a vegán ételek előállítása gyakran kevesebb erőforrást igényel, és kevesebb környezeti terheléssel jár. Emellett egyre több fogyasztó fordul az állati eredetű alapanyagoktól mentes étrend felé egészségük megőrzése érdekében, vagy vallási okokból.

Itt említeném meg azt, hogy rendkívül fontos megfigyelni a fizetőképes célközönség igényeit, tehát az X és Z generáció élelmiszerválasztásában már megjelenő az éghajlattal, fenntarthatósággal és az állatjóléttel kapcsolatos aggodalmait. Alapból érzékenyebbek, szorongóbbak, tehát ezen generáció tagjainak 79%-a nyitott a húsmentes ételekre, és egyenrangúnak tartják más élelmiszer típusokkal a növényi alapú és a vegán ételeket.

KÍNÁLAT BŐVÍTÉSE VENDÉGLÁTÓ EGYSÉGEK SZÁMÁRA, OKTATÁSSAL /KOMPLEX PROGRAM/

RÉSZLETEK, BŐVEBB INFORMÁCIÓ:

WWW.EDDMAGADAJOVODBE.HU
30/284 55 37



LAIOS LAURA
EDD MAGAD A JÖVŐDBE



VEGANLAJOSLOLA
EDDMAGADAJOVODBE



Ahogy a Z generáció vásárlóereje növekszik, úgy nő az általuk fogyasztott vegán és vegetáriánus ételek mennyisége is.

Az allergénmentes és vegán ételek elkészítése sokszor speciális technikákat és ismereteket igényel, amelyeket az állami szakképzésben még nincs lehetőség elsajátítani. Például a hús és a tejtermékek textúrájának helyettesítése, vagy a tojásmentes ételek megfelelő állagának biztosítása külön gyakorlatot igényel. A szakácsok nem igazán invesztálnak abba, hogy magukat speciálisan képezzék ilyen területeken, viszont egy vendéglátó egység tulajdonosának manapság már elengedhetetlenek ez a befektetések, hisz csak így tudják felvenni a versenyt a konkurenciával.

MILYEN ELŐNYÖKKEL JÁR?

- VENDÉGKÖR NÖVELÉS
- VERSENYKÉPESSÉG JAVÍTÁSA
- VENDÉG ELÉGEDETTSÉG NÖVELÉS
- A TRENDKÖVETÉS VONZÓ
- MEGFELELŐEN INFORMÁLT PINCÉREK, SZAKÁCSOK
- A FEJLŐDNI, BŐVÜLNI TUDÓ VENDÉGLÁTÓHELYEK HOSSZÚTÁVON IS KÉPESEK A PIACON MARADNI

Összességében a továbbképzés nemcsak a séfek technikai készségeit és a felszolgálók tudását fejleszti, hanem az étterem számára is lehetőséget teremt arra, hogy szélesebb vendégkört vonzzon, így megfelelően a mai változó igényeknek és trendeknek.

Mit nyer a vendéglátó egység, ha bővíti a kínálatát és részt vesz az 'Edd Magad a Jövődbe Komplex Program'-on? /ami kifejezetten szakácsoknak szól és egy modul a felszolgálóknak/

Röviden: több vendéget és plusz bevételt. Kifejtve:

- Alapanyag ismeret és beszerzés: Az első lépés a vegán és allergénmentes konyha alapanyagainak megismerése.

A szakácsok tisztában lesznek azzal, hogy milyen alapanyagok helyettesítik az állati eredetű vagy allergén összetevőket. Ilyenek például a tofu, tempeh, seitan, valamint különböző hüvelyesek, magok, növényi tejtermékek, gluténmentes lisztek és keményítők. Ezenkívül megismerik a beszerzési forrásokat is, hogy minőségi alapanyagokat tudjanak használni.

- Versenyelőny: Mivel a vegán és allergénmentes étkezési lehetőségek kevés étteremben/szállodában érhetők el, ezért egy vendéglátóhely könnyen kitűnhet a versenytársak közül, ha olyan kínálatot nyújt, amely jobban igazodik a modern fogyasztói trendekhez, igényekhez.

- Ízletes vegán és allergénmentes fogások: A hagyományos konyhában a hús, tejtermékek, tojás és glutén alapvető elemei az ételek elkészítésének. A vegán és allergénmentes ételek elkészítéséhez viszont szükség van olyan alternatív technikákra, mint a hüvelyesekből vagy növényi sajtokból készült alapok használata, valamint a különféle sütési és főzési módszerek módosítása. Fontos készség a megfelelő állag és textúra elérése, például az ételek sűrítése liszt nélkül, vagy a tojás helyettesítése.

- Innovatív ételkészítési módszerek elsajátítása: A növényi alapú húspótlók és vegán tejtermék-alternatívák (pl. kókuszkrém, kesudiókrém) készítése új, kreatív

konyhatechnikai eljárásokat igényel, ezzel további lehetőségeket ad a séfek kezébe.

- Allergének és ételérzékenységek ismerete: A szakácsok és felszolgálók megtanulják, mely összetevők okozhatnak gyakran allergiát (pl. tej, tojás, glutén, szója, diófélék), és hogyan kerülhetik el ezeket az ételek elkészítésénél.

- Keresztszennyeződés elkerülése: a program során kiemelt figyelmet kap a konyhai eszközök és felületek tisztítása, a külön munkaterületek használata, és az elkülönített tárolás, amely megelőzi az allergének véletlen bejutását az ételekbe.

- Gyakorlati képzés: A leghatékonyabb továbbképzési mód a gyakorlati tapasztalatszerzés, amit az elméleti edukáció után, workshop jelleggel kapnak meg a kurzuson résztvevők. A képzésen a szakácsok azonnali visszajelzést kaphatnak, kérdezhetnek, ami segíti őket abban, hogy az új ismereteket a gyakorlatban is alkalmazni tudják.

- Fenntarthatóság és környezetvédelem: A lokális vegán étrend általában kisebb ökológiai lábnyomot hagy maga után, mivel kevesebb erőforrást igényel az állati eredetű termékekkel összehasonlítva. Egyre több vendég preferál olyan helyeket, amelyek tudatosan törekszenek a fenntarthatóságra, és ezt a vendéglátóhely kommunikálhatja is a marketingjében.

Az ország specifikus
álláskereső platformja!

Munkaerőt vagy munkát keresel a vendéglátásban?

 **Vendéglátósmunkák.hu**



- **Egészség és jólét:** A vegán ételek általában alacsonyabb zsírtartalommal és magasabb rosttartalommal rendelkeznek, így azok számára is vonzóak lehetnek, akik egészségesebb alternatívát keresnek. Ez az egészségtudatos vendégeket is vonzhatja, ezt is lehet kommunikálni a social felületeken.

- **Pozitív márkaépítés:** A vegán opciók bevezetése egy pozitív üzenetet küld a vendégek felé, miszerint a vendéglátóhely nyitott az új trendekre és érzékeny a különféle étkezési igényekre. Ez jó hírnevet és lojális vendégkört építhet.

Ezeket összevetve tisztán rajzolódik, hogy ezzel a továbbképzéssel a vendéglátó egység - legyen az egy büfé, egy magyaros étterem,

vagy egy szálloda konyhája - csakis nyerhet. Mégpedig nem mást, mint a hosszú távon piacon maradást.

2025. év elején nyilvánosságra hozom a kínálatbővítő komplex program részleteit, mellyel garantált sikert aratnak majd az étterem tulajdonosok, szakácsok és felszolgálók egyaránt.

Addig is fogadjátok szeretettel az én egyik kedvenc karácsonyi ételemet.



LAJOS LAURA

*Vegán életmód- és táplálkozási
tanácsadó, mentor*

eddmagadajovodbe@gmail.com

www.eddmagadajovodbe.com

+3630/284 55 37

veganlajoslola;
edd.magad.a.jovodbe

Vegán töltött káposzta:

Hozzávalók:

- 1 fej fermentált káposzta
- 2 kg fermentált gyalult káposzta
- 300 gr GMO mentes füstölt tofu
- 200 gr szójagranulátum
- 500 gr basmati vagy kerekszemű rizs
- 1 nagy fej vöröshagyma vagy lilahagyma
- 1 fej fokhagyma
- só
- bors
- fokhagymapor
- fűszerkömény
- őrölt pirospaprika
- 6 db babérlevél
- folyékony füst vagy füstölt paprika

Elkészítés:

/Aki érzékeny a szójára, annak tofu helyett padlizsán pörccöt, a szójagranulátum helyett pedig vöröslencsét, lencsét ajánlok/

Főzd meg a rizst, a töltelékhez a szójagranulátumot áztasd be sós meleg vízbe hogy megdagadjon.

Vágd apróra a hagymát és kezd el pirítani kicsi olajon vagy vízen. Erre mehet az apróra vágott fokhagyma is, majd a beáztatott, kinyomkodott szójagranulátum. Fűszerezd erőteljesebben mint a húst, pár percig melegítsd át, majd forgasd össze a rizzsel.

A füstölt tofut vágd ujjnyi csíkokra, majd forró serpenyőben kicsi olajon pirítsd minden oldalát aranybarnára.

A káposzta levelekbe töltsd be a rizses szójas keveréket, csinálj batyukat.

Egy nagy edény aljára tegyél egy réteg aprított savanyú káposztát, babérlevél és egy kis pirospaprikát, majd mehet rá egy sor töltött batyu, rá aprított káposzta, és így tovább. A sorok közé rakj mindig pirított füstölt tofut is és füstölt paprikát is.

Öntsd fel vízzel, majd lassú tűzön főzd kb. 1-1,5 óráig.

Tálaláskor a növényi fől nem hiányozhat!



Lajos Laura



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!*

FORRÁS



Meggy pálinka



Ízében az érett, napérlelt meggy zamata dominál, egy kis lekvárosság és egy kicsi csokoládés bonbonosság kíséretében. Utóízében egy leheletnyi keserűes marcipánosságot fedezhetünk fel.

TORINÓT VÁLASZTOTTÁK AZ INTELLIGENS TURIZMUS EURÓPAI FŐVÁROSÁNAK

Az olaszországi Torino vi-selheti a Turizmus Intelli-gens Európai Fővárosa címet 2025-ben, és a spanyolországi Benidorm lesz az intelligens európai turizmus zöld úttörője jövőre - közölte az Európai Bizottság illetékes irodája pénteken.

A tájékoztatás szerint Torino azért nyerte el a címet, mert a gazdag ipari örökségéről ismert város sikeresen alakítja át magát olyan település-sé, mely egyensúlyt teremt a városfejlesztés és a kulturális örökség megőrzése, valamint a fenntarthatóság között.

A város egyebek mellett autógyárakat alakított kulturális helyszínekké, bizonyítva elkötelezettségét a történelem és a modern innováció ötvözése iránt. Városfejlesztési programja kiemeli a természeti erőforrások megőrzése és a fenntartható fejlődés előmozdítása fontosságát.

Torino lépéseket tett annak érdekében, hogy 2030-ra elérje az unió szén-dioxid-semlegességi céljait az alacsony kibocsátású mobilitás iránti elkötelezettsége révén. A város zöld kezdeményezései, mint például a korábbi ipari területek zöldterületté alakítása és a tömegközlekedés fejlesztése, a fenntartható turizmus és városstervezés stratégiai megközelítését mutatják.

A brüsszeli közlemény szerint Benidorm, az intelligens turizmus 2025-ös európai zöld úttörője címet azért nyerte el, mert sikeresen integrálja a környezetvédelmet, a gazdasági stabilitást és a társadalmi gazdagodást turisztikai stratégiájába. A város zöldítés iránti elkötelezettsége javítja az általános látogatói élményt és az ott élők életminőségét - írták.

A díjat az Európai Bizottság 2018-ban hozta létre.



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

KÖZÉP-EURÓPA GASZTRONÓMIAI ÖRÖKSÉG



Slow Food® Kiskunság



Feltérképezésre került a projektben résztvevő öt város, Velence (Olaszország), Dubrovnik (Horvátország), Brno (Csehország), Kecskemét (Magyarország) és Krakó (Lengyelország) annak érdekében, hogy előtérbe kerüljenek azok a termékek, amelyek a helyi gasztronómiai örökséget jelképezik. Brno a Panenské Ceské Almát jelölte meg, ami egy ízletes, különösen ellenálló és kiválóan alkalmas almafajta tárolásra, vagy akár közvetlen fogyasztásra. Horvátországra a Dubrovnik Malvasia elnevezésű száraz fehérbor jellemző, amely finom, ízletes, és kiváló a fehérhúsú halak mellé. Egy másik termékük a Ston városából való Só, amely Európában a legregebbi és legjobban megőrzött sótelep. Kecskemétet úgy ismerik, mint az ország gyümölcsöskertjét a napsütéses órák számának

és a különleges talajnak köszönhetően. A Hankovszky barack a legértékesebb a számos helyi gyümölcsfajta közül. A világszerte ismert barackpálinka Kecskemét védjegye. A barack tartósított formái pedig a nemzeti gasztronómia változatos hozzávalóinak egyike. Krakó az Obwarzanek krakowski perec alakú kenyeret választotta, amit sütés előtt megfőznek és megszórnak sóval, mákkal, szegem maggal vagy sajttal. Nagyon népszerű snack a városban, amit hagyományosan utcai árusoknál lehet kapni. Velencében, több más termék mellett, a szürke, kicsi rákfajta, a Lagoon Schia található, amit sütve és fehér polentával kiegészítve tálalnak. A schia mellé az ősi Drona szőlőből készített bort szolgálják fel.

Rendezné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Téli rigmusok:

*Hó, hó, hó,
puha, pihe takaró!*

*Süt-süt-süt,
Mari néni süt,
Omlós rétest,
Túrós bélest
Mari néni süt.*

*Szita, szita, sűrű szita,
ma szitalok, holnap sütök,
neked egy szép cipót
sütök.*

*Megszírozom, megvajazom,
mégis, mégis neked adom.*

*Sokat ér egy okos tanács,
frissen jó a mákos kalács.*

*Töröm, töröm a mákot,
sütök neked kalácsot.
Icatolla, motolla,
neked adom Jancsika!*

*Tél, tél, tél,
Végre újra megjöttél!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Miért zsíros a tej?
- ???
- Hogy ne nyikorogjon a tehén fejés közben.
- Mit mond a félbevágott színésznő?
- ???
- Idén két darabban játszom.
- Két cigány beszélget:
- Hol laksz?
- Sehol. És te?
- Veled szemben.



Ne vess 1-et!

Apa szigorúan a kislányának:
- Kittikém, már ezerszer mondtam, hogy ne játssz a gyufával!
- Tudom apu, de nem játszom, csak rá akarok gyújtani!

- Zolika, mit mond a kutyus?
- Vau-Vau!
- És mit mond a cica?
- Miaú-miaú!
- És az egér mit mond?
- CLICK-CLICK!

Szülészetén a nővér kérdezi szülés után a kismamát:
- Asszonyom, beengedhetem az apukát?
- Isten ments! Mindjárt itt a férjem!
Mária és József állnak Betlehemben, a jászol előtt.
- De gyönyörű gyermekünk született József. Szerinted mi legyen a neve?
- Szerintem nevezzük el Boborjánnak.
- Jézus!
- Hm, ez sem hangzik rosszul.

Karcsika úszni tanul a Balatonban. Nem nagyon megy neki a dolog, többször is vizet nyel, öklendezik, bár ez nem szegi kedvét a lubickolástól
- Na, Karcsika, maradjunk még? - kérdi egy idő után az apja.
- Ne!
- Miért ne?
- Mert már nem vagyok szomjas!

- Hányan dolgoznak egy trabantgyárban?
- ???
- Ketten: egyik hajtogatja, másik ragasztja.

- Hogy hívják a medve mellszobrát?
- ???
- Mackófelső.

Balla Géza

Kadarka Classic
2017



Színe az átlagos kadarkáknál mélyebb tónusú, rubinvörös. Illatában- és ízében is gazdag fűszeres, vadvirágos és gyümölcsös aromák keverednek.

www.ballageza.com

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

Új elnökség a Schnitta egyesület élén

A Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület a december 1-én megtartott közgyűlésen új elnökséget választott 5 évre.

A Schnitta Sámuel MÉK Egyesület elnöke: Korenika Attila,
örökös tiszteletbeli elnöke Török István,
alelnöke: Csörgits Krisztián,
titkára: Fedora Andrea,
gazdasági ügyintézője pedig Korenika-Deguly Luca lett.

Gratulálunk az új vezetőségnek!



WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU



KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2024.12. 01.
LAPZÁRTA: 2024. 11. 15.

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

