

„...és minden a helyére kerül!”



FÖLDANYA HAVA

magazin



CSICSERI CURRY

SÜTŐTÖKÖS KIFLI

MIT ESZÜNK 2030-BAN?

A VÁKUUMOS TARTÓSÍTÁS

A SÉF SZÜRKEÁLLOMÁNYA

Rinhoffer Tamás

„...a szülinapos..”

ISSN 2206-298X

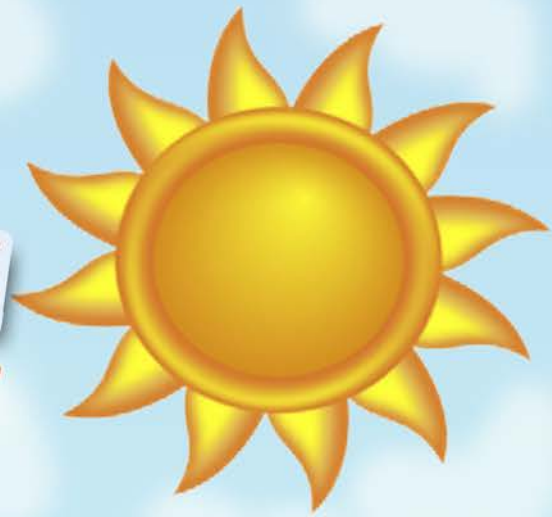


9 772206 298000

09

FOGJAKI AZ ARANYHALAT!

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



OLDALAS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Sütőtökös kifli

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - A professzionális vákuumos tartósítás előnyei ottthon is - Csídei Tamás írása -

20.
oldal

OBJEKTÍV

Objektív: Interjú Rinboffer Tamás, aki születésnapjára ezt a megjelenést kapta

45.
oldal



Laboratórium, vagy a nagy konyhája, esetleg mindkettő? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

32.
oldal

VALÓSÁG

Balaton Turizmus Szövetség: nem zárt be a Balaton augusztus 20. után

59.
oldal

Minek az új?

Disznótor: A terített asztal jelentősége

52.
oldal

Jelen

Naszálytej tejből történelem

+1
oldal



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

Köszöntő:

Megérkezett az ősz, a természet egyik legvarázslatosabb időszaka, amikor a levelek színes kavalkádja új hangulatot hoz a mindennapokba. A nyár nyüzsgése után ez a csendesebb, mégis gazdag évszak lehetőséget ad arra, hogy megálljunk egy pillanatra, és új energiákkal készüljünk a télre. Mi itt az Oldalasnál továbbra is azon dolgozunk, hogy tartalmas, színes és inspiráló írásokkal kísérik ezt az időszakot. Tartsatok velünk, kövessétek az Oldalas magazint!

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: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

HUNGARYCARD
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA
EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK:

HUNGARY CARD 2025

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



Mozijegy vásárlása során érvényesíthető a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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



SÜTŐTÖKÖS KIFLI

Bedugtam a sütőbe egy adag sü-
tőtököt és megsütöttem. Aztán
készült belőle egy sütőtökös kifli,
glutén-, tej-, cukormentes válto-
zatban, a már jól bevált Keltes él-
mény paleo lisztkeverékből.

Hozzávalók: 4 személyre

20 dkg Éléskamra – keltes
élmény lisztkeverék, 20 dkg
pürésített sütőtök,
3 tojás + 1 tojás
a kelesztéshez,
80 ml víz, 40 ml friss
citromlé, egy citrom reszelt
héja, 50 g kókuszolaj, csipet
só, 1 mokkáskanál sütőpor,
pirított tökmag

A 3 tojást felvertem, majd hozzáadtam a citromlét, a vizet, a folyékony állagú kókuszolajat, végül belekevertem az ösz-
szetört sütőtököt. A sütőport, a lisztkeveréket, a sót és a cit-
romhéjat elkevertem és összedolgoztam a sütőtökös péppel.
1 órára félre tettem, utána kicsit átgyúrtam és kör alakúra ki-
nyújtottam.

A kört cikkekre vágtam és feltekertem. Lekentem tojással és
megszórtam a pirított, majd összetört tökmaggal.

200 fokos sütőbe tettem, 10 percig így sütöttem, utána vissza-
vettem 170 fokra és még 15 percet sütöttem.

Finom, puha, se nem sós, se nem édes, épp ideális az én szá-
momra, remek reggeli egy bögre kávéval, de akár lekvárral is
megkenhető...

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

A professzionális vákuumos tartósítás előnyei otthon is

- Csidei Tamás írása -

A vákuumcsomagolás egy egyszerű, mindenki számára elérhető élelmiszertartósítási technika, amelynek köszönhetően otthon is fontos előnyökhöz juthatunk. A vákuumcsomagolás lehetővé teszi az élelmiszerek és nyersanyagok tartósítását, megőrzi színüket, ízüket, valamint minden érzékszervi és tápértéküket. Zöldségek, húsok, hüvelyesek, levesek, szószok és krémek, desszertek... Ezek csak néhány példa a sok étel közül, amelyek ezzel a módszerrel tovább elállnak a kamránkban, hűtőszekrényben vagy fagyasztóban. A módszer lehetővé teszi az élelmiszerek tartósítását a későbbi elkészítéshez is alkalmas módon, például fűszerekkel és aromákkal.

A PROFI KONYHÁK TOVÁBBI
ELENGEDHETLEN KÉSZÜLÉKEIT
IS MEGTALÁLJA NÁLUNK!

Berkel szeletelők - KitchenAid robotgépek
ISI szifon - Thermomix - PACOJET

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

Gasztronauta Kft.
Az új konyhatechnológiák szakértője

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

Komplett konyha kivitelezés
Vákuumtasak nagykereskedés
Vákuumgépek | Szuvid gépek

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

TÁROLÁSI IDŐK ÖSSZEHASONLÍTÁSA

	FRISS ÉLELMISZER	HAGYOMÁNYOS	VÁKUUMCSOMAGOLVA
Kenyér	1 nap	6 nap	
Hal	2 nap	6 nap	
Tenger gyümölcsei	2 nap	7 nap	
Marhahús	2 nap	8 nap	
Friss tojásos tészta	2 nap	8 nap	
Zöldségek	5 nap	10 nap	
Csirke	3 nap	15 nap	
Friss gyümölcs	8 nap	15 nap	
Sütemények	5 nap	15 nap	
Szárított sonka	2 nap	20 nap	
Sajtok	7 nap	25 nap	

HOSSZÚ ELTARTÁSÚ ÉLELMISZEREK HAGYOMÁNYOS VÁKUUMCSOMAGOLVA

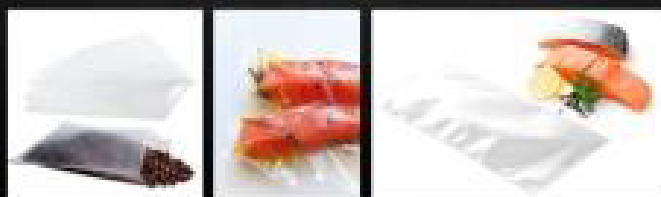
Szárított gyümölcs	30 nap	90 nap
Sütik	90 nap	365 nap
Rizs	120 nap	365 nap

Így működik a vákuumcsomagolás, és miért fontos

A vákuumcsomagolási technika mellett, hogy kényelmes és praktikus, elengedhetetlen bármilyen típusú élelmiszer-szennyeződés megelőzéséhez; ezért nélkülözhetetlen szövetséges a professzionális konyhákban, ahol a legmagasabb higiéniai előírásokat betartják. Még otthon is, néhány egyszerű óvintézkedés betartásával

lemre méltó eredmények érhetőek el: egyes vákuumcsomagolt élelmiszerek esetében a „szavatossági idő”, vagyis az az időszak, amíg a termék biztonságosan fogyasztható, akár nyolcszorosan is meghaladhatja a szokásos otthoni tartósítási időt. Az élelmiszerminőség és az egészség előnyei mellett ott vannak a kényelem és a csökkent élelmiszer-pazarlás előnyei is. Azzal, hogy otthon vákuumcsomagoljuk

Professzionális vákuumcsomagoló anyagok kis és nagykereskedelme



vakumtasak.hu

GASZTRONAUTA KFT.
 Professzionális vákuumcsomagoló berendezések az Ön igényeire szabva

vakumgep.hu



az élelmiszereket, ritkábban vásárolt cikkek mind természetes romolhatunk nagyobb mennyiségeket, lási folyamaton mennek keresztül. kevesebbet költhetünk, és tartalék- Ez különféle kémiai reakcióknakként is tarthatjuk őket. A készíteleket hosszabb ideig is el tudjuk az oxigénnel való érintkezés (oxidálni, elkerülve a felesleges padáció), valamint a baktériumok, zarlást. Értékes élelmiszerkészle- penész és más mikroorganizmusokteink, a legfrissebb élelmiszerek, a beavatkozása okoz. Vákuum létre- heteti bevásárlások és a ritkán vásá- hozásával szinte teljesen



TasakFutár

**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

**VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉPED NEM BÍRJA A STRAPÁT?
ÍGY TURBÓZD FEL, HOGY ÚGY MŰKÖDJÖN, MINT ÚJ KORÁBAN!**

**A VÁKUUMCSOMAGOLÁS A SOUS-VIDE FŐZÉS SZÍVE-LELKE, DE HA A GÉPED KARBAN-
TARTÁS NÉLKÜL MEGY, ELŐBB-UTÓBB CSERÉRE SZORULHAT. NE HAGYD, HOGY A HIBÁK
KINYÍRJÁK AZ ÍZEKET ÉS A FRISSESSÉGET! ITT A MEGOLDÁS!**

TOP KARBANTARTÁSI TIPPEK, HOGY A GÉPED CSÚCSFORMÁBAN MARADJON:

**TÖMÍTŐCSÍK TISZTÍTÁS MINDEN HASZNÁLAT UTÁN –
HA PISZKOS, NEM LESZ TÖKÉLETES A ZÁRÁS!**

**NE HAGYD KISZÁRADNI A TÖMÍTÉSEKET –
HA KEMÉNYEDNEK, CSERÉRE VAN SZÜKSÉG!**

**KAMRÁS GÉPED VAN? NE SPÓROLJ AZ OLAJCSERÉN! –
ELHASZNÁLÓDOTT OLAJ = GYENGE VÁKUUM!**

**HASZNÁLJ MINŐSÉGI TASAKOKAT! –
A GYENGE ANYAG TÖNKRETEHETI A TÖMÍTŐCSÍKOT ÉS CSÖKKENTHETI
A GÉP ÉLETTARTAMÁT!**

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

eltávolítjuk az oxigént, és egy védőréteget hozunk létre, amely teljesen elválasztja a zacskó tartalmát a külvilágtól. A vákuum így lehetővé teszi számunkra, hogy blokkoljuk az oxidációs folyamatot, és megakadályozzuk a legtöbb baktérium, mikroorganizmus és penész elszaporodását. A biztonságos tartósítás eléréséhez fontos, hogy a felhasznált berendezések és anyagok tanúsított minőségűek legyenek, és garantálják az állandó eredményeket. Ezek a feltételek közvetlenül befolyásolják olyan szempontokat, mint az elért vákuumszint (amelynek minden ciklusban folyamatosnak kell lennie), a zacskó lezárásának minősége, valamint a zacskó

összetétele és ellenálló képessége. Mindig emlékezni kell arra, hogy egészségünk az élelmiszerek megfelelő tartósításától is függ.

Csidei Tamás

Gasztronauta kft

www.vakuumsomagolas.hu

gasztronauta@vakuumsomagolas.hu

Nagyker: www.vakumtasak.hu

Megrendelés:

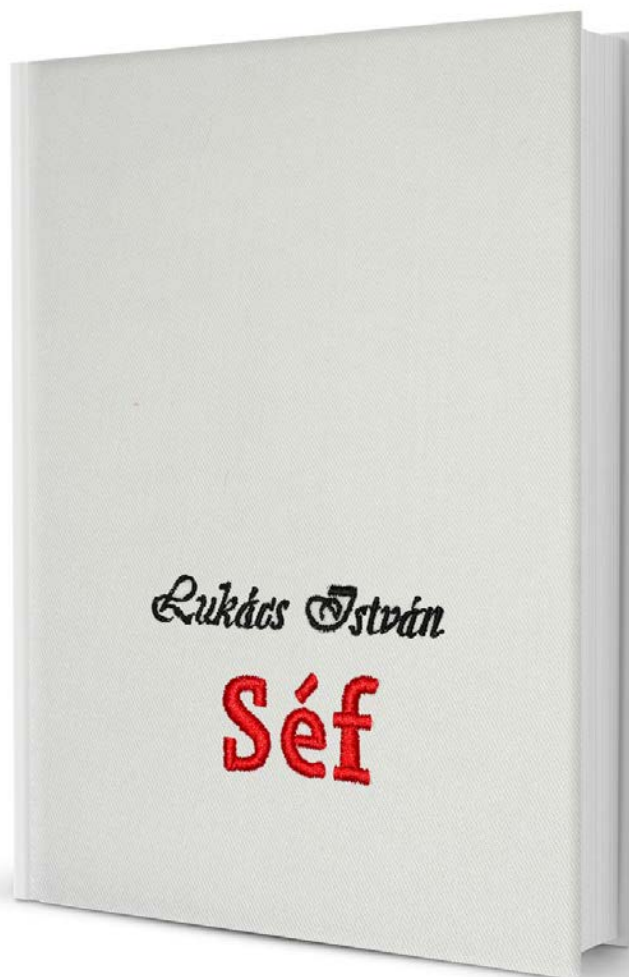
Webáruházakban 0-24

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!

A GASZTRO-INFLUENZEREK ÁRNYÉKA – KI DIKTÁLJA, MIT EGYÜNK?

A közösségi média gasztronómiai térfoglalása az elmúlt években látványos volt. Ma már nem séfek, hanem influenzerek mondják meg, mi a „jó étel”. Egy jól beállított fotó, egy frappáns caption, és máris tömegek indulnak el egy új helyre – nem azért, mert ott valóban kiemelkedő a konyha, hanem mert „jól néz ki az Instán”. A gasztronómia így lassan nem ízlés kérdése lett, hanem algoritmusé.

A vizualitás uralma

A gasztro-influenzerek világa nem az ízokról szól, hanem a látványról. A tányér színe, a fény beesése, a dekoráció – ezek lettek az új minőségi mutatók.



A baj csak az, hogy a vizualitás nem egyenlő a tartalommal. Egy étel lehet gyönyörű, miközben íztelen, vagy épp táplálkozás-élettanilag értéktelen. De ha jól fotózható, máris „ajánlott”. A közönség pedig követi, lájkolja, újraosztja – és közben elfelejti, hogy az étkezés nem csak esztétikai élmény, hanem kulturális, egészségügyi és közösségi aktus is.

Ki a hiteles?

A gasztro-influenszerek többsége nem szakember. Nem tanulták a táplálkozástudományt, nem dolgoztak konyhán, nem ismerik az alapanyagok szezonális ritmusát. Mégis, napi szinten formálják a közízlést. A „trendi” helyek gyakran nem a minőségük miatt telnek meg, hanem mert bekerültek egy influencersztorijába. Így válik a gasztronómia a digitális divat részévé – ahol a hitelesség nem tudásból, hanem követőszámból fakad.

A háttérben maradók

És mi történik azokkal, akik valóban értéket teremtenek? A vidéki termelők, a szezonális alapanyaggal dolgozó éttermek, a közösségi főzőhelyek – ők ritkán kerülnek reflektorfénybe. Mert nem elég „látványosak”.

Mert nem tudnak fizetni a megjelenésért. Mert nem illenek bele a digitális

esztétika sablonjába. Pedig lehet, hogy épp ott főzik a legőszintébb levest, amit valaha ettél.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Újra kell gondolni

Nem az influenzszerekkel van baj – hanem azzal, hogy túl nagy hatalmat kaptak. A gasztronómia nem lehet pusztán tartalomgyártás. Szükség van új mércékre: olyanokra, amelyek nemcsak a látványt, hanem az ízt, a történetet, az értéket is figyelembe veszik. Mert az étel nem poszt – hanem élmény. És az élmény nem követőszám, hanem emberi kapcsolat.

A kérdés nem az, hogy ki a legmenőbb gasztro-influenszer. Hanem az, hogy ki az, aki valóban tudja, mit jelent jól enni.

Asztalos István
Főszerkesztő

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete Elnöke



Jelvénykészítés!

...már 10 db-tól!

KIKNEK AJÁNLUK?

Bárkinek, aki szeretné saját logóját reklámként,
reklámajándékként felhasználni.

Például: szóróajándékként, konferenciákra, egyetemi köröknek,
iskoláknak, szalagavatóra, céges rendezvényekre, kiállításokra, versenyekre,
egyesületeknek, szponzoroknak.

Akár emléktárgyként, divat-kiegészítőként, vagy egy gyűjtemény
részeként is jól mutatnak a színes kitűzők.

Ha kitűző készítésen gondolkodik, keressen minket, szívesen segítünk!

www.jelvenystudio.hu



Rinhoffer Tamás

„a szülinapos”

Ebben a hónapban egy különleges séfet szeretnék bemutatni nektek – Rinhofer Tamást –, aki születésnapjára meglepetésként kapta ezt a megjelenést, teljes titokban. Tamás már hosszú évek óta gazdagítja vendégeit emlékezetes gasztronómiai élményekkel. Számos nagynevű étterem vezetése után úgy döntött, vidékre költözik, hogy új kihívásokkal nézzen szembe, és friss inspirációkat találjon. Íme a vele készült beszélgetésem:



■ KEZDJÜK AZ ELEJÉN – RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Budapesten születtem, majd 2017-ben családommal a nyüzsgő fővárosból egy Győr-Moson-Sopron Vármegyei kis csendes faluba, Kisbabra költöztem. A Rába és Marcal folyó között elfekvő község tája magával ragadó. Idén szeptemberben töltöm be az 50. életévemet. Szabadidőmben szívesen kertészkedem, kísérletezem új ízekkel. Ha tehetem családommal szívesen fedezem fel a környéket, ismerkedem a helyi gyógynövényekkel, gombákkal és a vadontermő gyümölcsökből szeretek új ízeket varázsolni. Legyenek azok például mártások, chutneyk vagy lekvárok.

■ HONNAN SZÁRMAZIK A SZAKMA IRÁNTI VONZALMAD?

Édesanyámmal sok időt töltöttem gyerekkoromban a konyhában és érdek-

lődtem az elkészült ételek iránt. Kóstolgattam és segítettem, mint kis kukta Neki, mivel nagyobb periódusokat töltöttünk kettesben, amíg Édesapám dolgozott. Számunkra ez volt a közösen eltöltött érdemi idő. Édesapám pedig életszeretéből fakadóan nagyon szerette elfogyasztani Velünk ezeket a házias ízeket. Szabadidőnkben pedig sokat jártunk étterembe és Édesapám tanácsára olyan dolgokat próbáltam ki, amik otthon, vagy egy háztartásban ritkán vagy nem fordul elő. Így új ízeket fedezhettem fel, amelyek mély benyomást tettek rám és nagyban befolyásolták a pályaválasztásomat fiatalkoromban.

■ MELYIK ISKOLÁBAN VÉGEZTÉL, ÉS HOGYAN ÉRTÉKELED AZ OTT SZERZETT TUDÁST?



1992-ben végeztem el a Gundel Károly Vendéglátóipari Szakiskolát, ahol a szakács szakmát megszereztem. Amikor odajártam még nem tudtam olyan pozitívan értékelni, azonban az idő múlásával egyre inkább megtanultam becsülni az ott töltött éveket.

■ **MILYEN TAPASZTALATOKAT SZEREZTÉL A GYAKORLATI HELYEDEN?**

Gyakorlati éveimet tanulóként a Wekerle Étteremben töltöttem, a 19. kerületben. Kedves emlékek merültek fel bennem a kérdéstől, mert mielőtt ide kerültem volna tanulónak barátom édesapja, Regös Nándor mesterszakács volt az étterem cheffe. Gyerekkori barátommal pedig bejártunk az étterembe a nyári szü-

net alatt segíteni, például leltározni, vagy csak pingpongoztunk, és napközben mindig vendégül láttak bennünket. Végül így kerültem Nándi bácsi kezei alá. Itt olyan szakmai tapasztalatot szereztem, amely jól kiegészítette az iskolai oktatást. A tankönyvekből megismert technológiákkal, gépekkel itt, az étteremben tudtam először találkozni és dolgozni. Az itt szerzett szaktudás jól bevésődött és ez jó alapot bizonyult a szakmai fejlődésemet tekintve.

■ **KI VOLT A LEGNAGYOBB HATÁSSAL RÁD? KIT TARTASZ MENTORODNAK?**

Úgy gondolom, hogy az első 10 évben míg az ember látja és tanulja a szakmát, igen sok mentorral kerül kapcsolatba. A teljesség igénye nélkül mégis szeretnék pár

nevet kiemelni: Regős Nándor (Wekerle Étterem), Laczkó Ottó (Gundel Étterem executive chef), Müncz Gábor (Gundel chef), Balogh Rudolf (Búsuló Juhász Étterem), Jászai Tibor (Borkatakomba chef), akik a legnagyobb hatással voltak rám. De most is szívesen tanulok kollégáktól és nem restellek kérdezni a barátaimtól, ha olyan szakmai kérdés felmerülne. Inkább biztonságot jelent, hogy számíthatok jó pár kollégára és megerősítést kapok, amennyiben szükségem van rá.

■ HOL BONTAKOZHATTA KI ELŐSZÖR A KÉPESSÉGEIDET?

A '90-es években, frissen végzett szakácsként az akkor újonnan felújított Búsuló Juhász Étteremben, Balogh Rudolf chef adott esélyt az önálló munkavégzésre. Illetve a saját stílusom és ízvilágom ki-

próbálására. Nagy büszkeséggel töltött el, ha egy-egy fogás elem az én kezeim közül került a vendég asztalára vagy elismerték a munkámat.

■ MILYEN MUNKAHELYEKEN DOLGOZTÁL EDDIG?

A meleg konyhától az 5 csillagos superior szállodáig – hajón - bezárólag mindenhol megfordultam. Voltam belföldön és külföldön egyaránt. Egy-két helyre még mindig előszeretettel gondolok vissza: Márványmenyasszony Étterem, Cyrano Étterem, The Orangerie Restaurant Dublinban, Mozart Szállodahajó, Parlament Étterme és rendezvény helyszínei. Szerettem rendezvényeken is dolgozni, mert ki tudtam lépni a konyháról és változatossá tették a mindennapokat.





■ **HOL DOLGOZOL MOST ÉS MIKÉNT KERÜLTÉL ODA, ILLETVE MI MOTIVÁLT A VÁLTÁSBAN?**

Jelenleg a Győri Kórház Éttermében dolgozom 6. éve szakácsként. Budapestről családommal elköltöztem 2017-ben és Győr elérhető távolság az otthonomtól. Olyan munkahelyre vágytam, ahol kiszámíthatóbb a beosztás, család barátabb a környezet és hosszútávra tervezhetek. Úgy éreztem, hogy a nyílt vendéglátás már túl sok erőmet és energiámat emészt fel, illetve a családdal töltött idő már többet ér számomra. Fontos szempont az is, hogy biztos alapokon nyugodjon a munkaviszonyom. Jó érzés tudni, hogy minden hivatalosan, szabályosan zajlik, hiszen ez

mindkét fél biztonságát szolgálja.

■ **MI JELENTETTE A LEGNAGYOBB KIHÍVÁST A MUNKAHELYVÁLTÁS SORÁN?**

A fővárosból egy új megyébe költözni nem volt egyszerű, nemhogy helyismeret és kapcsolatok nélkül új munkahelyet találni, ami minden szempontból megfelel egy családos szakácsnak. Szerencsére Győrben sok lehetőség akadt. A legnagyobb kihívást talán a közlekedés jelentette számomra. Többek között ezért is döntöttem a Győri Kórház étterme mellett. Mitől különleges ez a munka számodra? Számomra mindig központi szerepet játszik az alkotás öröme, a kapcsolatépítés, és az elégedett vendégek visszajelzései. Az

mindig boldoggá tesz, ha egy általam készített fogás elnyeri a vendégek, szakmabeliek vagy a szeretteim tetszését. Lehetőségeimhez mérten mindig keresem az újat, a változatosat, a kihívást.

■ HOGYAN INSPIRÁLT TÉGED EZ AZ ÚJ KÖRNYEZET?

Az inspirációt a közétkeztetésben jóval nehezebb megtalálni, mint a vendéglátás egyéb területein. Természetesen itt is van mindig új kihívás, de teljesen más terület. Mivel itt kötött receptúrákkal és anyaghányadokkal, nagy mennyiségekkel dolgozunk. Néha a kötöttségektől függetlenül megpróbálom belecsempészni a saját egyéniségemet az általam készített ételekbe. Jóleső érzés, hogy már felismerik és dicsérik a munkámat, jó kapcsolat

alakult ki a visszatérő vendégekkel. Ha pedig a lakóhelyváltásra gondolok, akkor falun még nem ment ki a divatból az állattartás, gazdálkodás és az önellátás. Ez a természetközeli közeg nem csak nyugtatólag hat, de alkotásra is ösztönöz.

■ HOGYAN LÁTOD A GASZTRONÓMIA JÖVŐJÉT?

A 2000. évek elején volt egy jó tendencia, sok éremmel és nemzetközi szereplésekkel. Az első Michelin csillagos éttermekkel. Úgy látom ez visszajára fordult a sok műanyag dobozban kiszállított „rettenet” miatt. Sajnos azt tapasztalom, hogy az embereknek, családoknak nincs igényük, hogy időt szánjanak arra, hogy egy étteremben élvezzék a gasztronómiát





és az ízeket. Ez pedig rányomja a bélyegét az éttermek kínálatára is. Ezt a tendenciát megfordítani nagyon komplex és sok időt, energiát venne igénybe országos szinten. Változás kellene a gazdaságban, oktatásban, a tulajdonosi körök megszokott vezetési stílusában, a szakembereknek lélekkel kellene dolgozniuk, és a vendégeknek nyitottabban és több türelemmel kellene bentrünnük vendéglátójukhoz.

■ MIT GONDOLSZ ÁLTALÁNOSÁGBAN AZ OKTATÁSRÓL?

Megrekedt az '50-es években, és az iskolák vezetői szélmalomharcot vívnak, az oktatók zöme megfásult, így a gyerekeket nem tudják motiválni. Egyre kevesebb a gyakorlati hely. Mit várunk így a fiataloktól? Már, ha egyáltalán van jelentkezés és vonzóvá tudják tenni számukra a szakmát. Nagyon sok tehetséges fiatalot látok, de azt is, hogy jóval több a teher rajtuk az iskolában, és sokkal nehezebben jutnak jó gy-

akorlati helyre, valamint nehezebben tudják a szárnyukat bontogatni.

■ SZERINTE MI LENNE A MEGFELELŐ MEGOLDÁS?

Szerintem nem lenne szükséges mestervizsgához kötni a tanulók foglalkoztatását és egyszerűsíteni kellene az engedélyeztetését is a gyakorlati helyeknek. Ez csak szűkíti a fiatalok lehetőségét egy jó gyakorlati hely megszerzéséhez. Hiszen itt vidéken a gyerekek tanulóhelyük megközelítése és a távolság is nagy problémát jelent. Mindenképpen az oktatásban kell egy nagyfokú reform, egy modernebb felfogás és több gyakorlati idő is szükséges lenne, minőségi gyakorlati helyekkel. Kiemelten fontosnak tartom, hogy az oktatási intézmények és a gyakorlati helyek jobban kommunikáljanak egymással. Például, hogy az iskolában a diákok hol tartanak a tananyaggal, hiszen így a gyakorlatban könnyebben, gyorsabban,

mélyebben lehetne elsajátítani a tananyagot. Ez kellemetlen helyzetektől kímélné meg a diákokat. A gyakorlati szakoktatók jobban irányt tudnának mutatni és talán nem várnának -a diákok szemszögéből - egyből "lehetetlent". Valamint az iskolai szakmai tanároknak is nagy segítséget jelentene, hogy a diákok szemléltetések mellett tanulhatnák meg az elméleti tananyagot.

■ HOGYAN LÁTOD AZ UTÁNPÓTLÁS HELYZETÉT?

Ahogy az előbb tömören fogalmaztam: nehéz helyzetben vannak. Kevés a gyakorlati hely, idő. Ha van gyakorlati hely ott sincsenek túl szerencsés helyzetben, mert ugyan szükséges és fontos, hogy az iskolában az alapoktól megtanulják a lépéseket, ismerkedjenek a konyhával és eszközökkel, a nyersanyagokkal, de az iskolában tanultak a kinti gyakorlattal sajnos nincsenek összhangban a legtöbb

esetben. Például a közétkeztetésben nincs rá időnk, hogy megtanítsuk őket az ipari gépek használatára vagy egyéb munkafolyamatokra. A gyakorlati helyek sok esetben nem tudnak biztosítani külön oktató szakácsot, aki csak a tanulókkal tud foglalkozni. Így még nagyobb elszántság kell a tanuló részéről, hogy a szakmát elsajátítsa, ez pedig igen ritka. Viszont nagyon örülök, ha hallok fiatal és elszánt tehetségekről, akik sikereket érnek el. Bízom benne, hogy egyre többen lesznek a jövőben.

■ MI A VÉLEMÉNYED A MICHELIN-CSILLAGOK MEGSZERZÉSÉRŐL?

A Michelin-csillagos elismerést üdvözítem, bár a tulajdonosok részéről igen sok pénzbe kerül. Az ott dolgozóktól hatalmas önfeláldozás, hogy megszerezzen és megtartson egy csillagot is egy étterem. Az emberek java a Michelin-csillag szabályrendszerével sajnos nincsen tisztában, hiszen a



AZ OKTATÁS MEGREKEDT AZ '50-ES ÉVEKBEN, ÉS AZ ISKOLÁK VEZETŐI SZÉLMALOMHARCOT VÍVNAK, AZ OKTATÓK ZÖME MEGFÁSULT, ÍGY A GYEREKEKET NEM TUDJÁK MOTIVÁLNI. ÉGYRE KEVESEBB A GYAKORLATI HELY. MIT VÁRUNK ÍGY A FIATALOKTÓL?



csillag eléréséhez nem muszáj drága fine dining éttermet üzemeltetni, amit csak a kiváltságosok látogathatnak. A csillag szabályai szerint akár egy lángosozó is lehet Michelin-csillagos. Ezt csak azért emeltem ki, mert örömmre szolgálna, ha mindenki számára elérhetővé válna ezt színvonalat kipróbálnia és élveznie a vendéglátást. Borasztó nehéz szabályrendszere van, magasak a követelmény szintek, hiszen a magas minőség a cél. Ezeket szem előtt tartva természetesen rettenetesen büszke vagyok azokra a kollégákra és helyekre, akik kicsiny országunkban ekkora eredményeket érnek. Bízom benne, hogy megtudják tartani hosszútávon a

jelenlegiek, és bővülni fog csillagok terén a hazai gasztronómiai térkép.

■ KÜLFÖLDI VAGY HAZAI MUNKA: MELYIK A JOBB?

Fiatalon, egyedülállóan a külföldi munkát preferálom. Érettebb fejjel, családosként viszont hazai pályát választom. Nekem legalábbis ebben a sorrendben volt tapasztalásom és számomra ennyi idő távlatából is visszagondolva, így volt jó építkezni mind a magánéletben, mind a szakmai életemben. Fiatalon 4 évet töltöttem Írországon, majd egy szezont dunai szállodahajókon dolgoztam. A külföldi munkavállalás sok lemondással járt, azonban pozitívuma a fizetésen túl, hogy más kul-

túrákat is megismertem, valamint nyelvet tanulhattam. Nagyon tetszett, hogy teljesen más alapanyagokkal találkoztam (pl. tengerből frissen kifogott halakkal, tengergyümölcsseivel). Írországban megismerhettem a valódi állattartást, a marha és birka tartása teljesen más kultúrájú, így a húruk sokkal ízletesebb. Viszont a sertés-hús minősége a magyarhoz képest sokkal rosszabb. Ezeket a felfedezéseket is jó volt megtapasztalni. Az is élményt jelentett, hogy külföldi kollégákat megismertethetem magyar ételekkel és nemzetközi szinteken a kultúrák keveredése is jellemző volt. Emlékszem például, hogy egy Dél-Afrikai származású kollégám kedvenc étele lett a fasírt burgonyafőzelékkel. De a vendégek részére is tartottunk magyar napokat az étteremben. A külföldön szerzett tapasztalataimat itthon nagyon jól tudtam kamatoztatni. Hazaérkezésem után az itthoni beilleszkedés bár nehezebb volt, mert

elszoktam az itthoni munkaviszonyoktól. Pl. a fizetéstől, a munkahelyi körülményektől. Néhány évig nehezen találtam meg a helyemet itthon. Ezen változtatott, hogy családot alapítottam. Szerencsére megtaláltam az egyensúlyt a hivatásom és a családom között. A feleségem, Gyöngyi szakmabeli, így sok biztatást és támogatást kaptam Tőle legyen szó akár munkavállalásról, akár versenyen való megmérettetésről.

■ MIT GONDOLSZ AZ ALAPANYAGOKRÓL?

Az alapanyag választás nagyban gazdasági szempontok szerint történik. Általában cégek sok esetben előtérbe helyezik a gazdasági szempontokat, mint a minőséget. Örvendetes lenne, ha az alapanyagok java nem külföldről érkezne. A várossal szemben vidéken sok alapanyagot meglehet termelni saját részre, így a mi-





nőségét jobban lehet kontrollálni. Abban a szerencsés helyzetben vagyok, hogy munkámon kívül a kertemben kísérletezhetek például elfeledett, magyar fűszernövényekkel vagy ritkábban fogyasztott gyümölcsökkel. Érdekes tapasztalás volt, hogy a számomra is ismeretlen fűszernövényt, az izzópót miként lehet felhasználni és termesztani. Valamint több szakmabeli barátomnak vagy ismerősömnek, illetve versenyen is bemutathattam és mindenki tetszését elnyerte. A kis manufaktúrák termékei sokkal megbízhatóbbak, mint a tömeg termelésből származó alapanyagok. Szeretem, ha valami egyedi, különleges és beindítja a fantáziámat.

■ HONNAN MERÍTESZ INSPIRÁCIÓT?

Akár egy ritkább vagy különlegesebb alapanyagból, akár egy tematikából. Szeretek hobbi szinten játszani és új ízeket létrehozni.

Leginkább a chutneykat, lekvárokat, pácokat, mártásokat tesztelgetem. Örömmre szolgál, ha mások tetszését is elnyerem velük. Ugyanakkor szeretem követni a külföldi és belföldi kollégák munkáit és a trendeket.

■ MI JUT ESZEDBE ELŐSZÖR A SZAKÁCS SZAKMÁRÓL?

Egy életformának és hivatásnak tekintem. Ilyenkor mindig eszembe jut Édesanyám mondása: „Az emberek két dolgot biztosan csinálni fognak az életük során, ebből az egyik, hogy enni mindig fognak.” Emellett, ha kapok lehetőséget, akkor az alkotás és az örömszerzés is kiemelt szerepet játszik, ha a szakmára kell gondolnom.

■ MI A VÉLEMÉNYED A HAZAI SZAKÁCS-VERSENYEKRŐL?

Tisztelem azokat a kollégákat, akikben sok ambíció van és mindent alá tudnak rendelni a versenyzésnek. Büszkeséggel tölt el a sikerük. Én visszahúzódóbb típus vagyok, de ötletelésre mindig rá lehet venni. Volt erre már példa, hogy a háttérből segítettem és inspiráltam versenyben lévő kollégákat. Egy versenynél fontos szempont a korrekt szervezés és lebonyolítás, az értékteremtés és hogy valóban szakmai legyen a zsűri. Az elmúlt években nehezen, de mégis beadtam a derekamat és kétszer indultam a Kapuvári Böllérmáj és Gasztronómiai Fesztiválon, ahol mindkét évben aranyérmet, a második évben még egy bronz elismerést is kaphattam. Hálás vagyok Hauser József chef barátomnak, aki mindkét alkalommal maximálisan támogatott, mint „commis chef” ott volt mellettem és segített, valamint a családomnak, hogy kitartóan bíztattak és támogattak, velünk készültek az eseményre. Bár Győr-Moson-Sopron vármegyében vettem eddig részt versenyeken, az feltűnt -és nem csak nekem-, hogy én nagyon szabadjára engedtem a gondolataimat. Jó érzés volt, hogy a zsűriknek és a vendégeknek is tetszett, hogy kilógok a sorból. Például nagy népszerűségnek örvendett a Rozéra sült özgerinc gines kökénymártással, babfánkkal. Ezt szabadon választott kategóriában készítettük az első Kapuvári versenyen. Ennek az ételnek az volt a különlegessége, hogy az alapanyagok nagy része házi, illetve vadontermő összetevőkből állt. A kökényt például a falu hátrában magunk szedtük hozzá, a húshoz való fűszernövények saját termesztésűek voltak és a pác is saját készítmény volt. De volt rá példa, hogy egy falunapi versenyre

rögtönzött kemencét építettünk és a naan kenyeret helyben gyúrtam, majd frissen, a helyszínen sütöttem ki, alatta pedig sült a hús és a burgonya.

■ VAN MÉG OLYAN CÉL, AMIT EL SZERETNÉL ÉRNI?

Ha módomban állna az élettapasztalatomat, szakmai tudásomat jó szívvel megosztanám a fiatalabb generációkkal. Szívesen megtanítanám őket gazdálkodni, jól bánni az alapanyagokkal, egy-két trükk van a tarsolyomban, amit bemutatnék, sikerélményt nyújtanék és lenne türelmem, kitartásom ehhez. Kacsingatnék készséggel a gyakorlati oktatás felé. Örömmel zsűriznék magam is versenyeken. Bár nem tervezem, de sosem tudhatom, hogy mikor és ki tud rávenni egy újabb versenyre. Soha nem mondom, hogy soha, meglátjuk mit hoz a jövő.

■ MI A VÉLEMÉNYED A KOLLÉGÁID FELKÉSZÜLTÉGÉRŐL?

Ha egy szóban kellene összefoglalni: vegyes a véleményem és a tapasztalatom is. Ahogy sok esetben találkoztam már önmagára és a megjelenésére adó, felkészült kollégával, úgy sajnos előfordult az ellentétje is. Mint minden szakmában, itt is megtalálható a hanyagtól a legfelkészültebb szakemberig. Előfordulnak a megélhetési vendéglátósok, éppúgy, mint művészetek szintjén gondolkodók, elég széles ennek a skálája.

■ HOGYAN ÉRTÉKELED A SZAKEMBEREK MENTÁLIS ÁLLAPOTÁT?

A közhangulat 2020. óta fokozottan feszültebb és bizonytalanabb. Ez is rányomja a vendéglátásban dolgozók mindennapjaira a bélyeget. A szakácsok extra stressznek vannak kitéve a munkaidejük

KIZÁRÓLAG MAGYAR BÚZÁT ŐRÖLÜNK



HOL SZÜLETNEK A SZATMÁRI LISZTEK ?



Szatmári Malom Kft.

5100 Jászberény, Nyíl utca 15

Telefon: +36 57 500 530

Email: szatmarimalom@szatmarimalom.hu

www.szatmarimalom.hu



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió

Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

SZATMÁRI

Folyamatos fejlődés

alatt is. Emellett a konyhán lévő nagy hőingadozások (-20 -tól a +60 Celsius fokig) mind mentálisan, mind fizikálisan hatalmas igénybevételt jelentenek. Úgy látom, hogy egyre fáradékonyabbak, leterheltebbek és ingerültebbek a szakemberek, de nem haragtartóak. Ugyan van már lehetőség egy-egy munkahelyen mentálhigiénés szakember segítségét kérni, de nem igazán használják ki idő hiányában. De az ember idővel megtanulja kezelni, elengedni ezek a helyzeteket. Munka végeztével jómagam is hátrahagyom az aznapot és a nyugalomra, természetközelségre vágyom, ez pedig felér bármilyen terápiával.

■ TAG VAGY VALAMELYIK SZAKMAI SZERVEZETBEN?

Nem vagyok tagja egyik szakmai szervezetnek sem. Azonban több szervezetből ápolok jó kapcsolatokat. Mint külsős többször előfordult, hogy egy-egy eseményhez csatlakoztam. A jövőben is hasonlóan tudom elképzelni az együttműködéseket.

■ MILYEN ÉRZÉS SZAKÁCSKÉNT DOLGOZNI?

Az alkotás és a pozitív érzelmi hatás elérése visz előre a pályám során, ha derűlátó visszaigazolást kapok felemelő érzés. Fontos számomra, hogy időközönként szóban megerősítést kapjak, hogy megvannak elégedve a munkámmal.

■ BELEFÉR-E VALAMI HOBBI A SZAKMÁD MELLÉ?

Szerencsés vagyok, mert jelenleg olyan a beosztásom, hogy több szabadidővel rendelkezem. Így szívesen kertészkedem, airsoftozom, utazom, kirándulok. De valahogy a gasztronómia mindig köthető ezekhez is, mert szeretek gombászni, gyógynövényekkel ismerkedni. A környékünkön

több kis manufaktúra tart nyílt napot, így a sajt- és tejtermékek készítésétől kezdve a méhészetten át, a kivi ülevényig és kivi feldolgozásig folyamatos programokkal elérhető. Sok ilyen összejövetelem veszek részt, ha tehetem.

■ MIT ÜZENSZ A KOLLÉGÁIDNAK?

Az ételkészítés során a szakácsnak mindig bele kell csempészni a lelke egy részét is, mert attól válik az étel egyedivé. Ezt fontos lenne szem előtt tartani a kollégának, bármekkora a stressz rajtuk vagy bármekkora ellenszélben is dolgozzanak. Az a plusz 1-2 perc, amit foglalkozni kell az étellel mindig meghálálja magát. Hiszen azokból a plusz időkből jön a pozitív elismerés.

■ MILYEN JÖVŐKÉPED VAN?

Szeretném az egészségemet minél tovább megtartani, ezt eléggé szem előtt tartom és odafigyelek rá. Mindenre nyitott vagyok, legyen szó új szakmai kihívásokról, tanulmányokról. Ahogy fentebb említettem foglalkoztat az oktatás kérdése, illetve a zsúrizés is.

Köszönöm a jóízű -MEGLEPETÉS- beszélgetést, és kívánom, hogy valósítsd meg az álmaidat, és járulj hozzá a szakma fejlődéséhez!

Végezetül pedig

Boldog születésnapot kívánok!

AI

BALATONI TURIZMUS SZÖVETSÉG: NEM ZÁRT BE A BALATON AUGUSZTUS 20. UTÁN

Nem zárt be a Balaton a nyári szezon végével, augusztus 20. után még mindig sok a vendég és rengeteg program - írta a Balatoni Turizmus Szövetség az MTI-hez vasárnap eljuttatott közleményében.

Azt írták: a következő hetekben még nagyon is élvezhető a nyári szolgáltatások, sőt az időjárás függvényében a későbbi őszi hónapok sem vesznek el.

Jelezték: évek óta több szolgáltató kapcsolódik a négyévszakos Balaton kampányhoz és tartanak nyitva egész évben. A túrázókat, kerékpározókat nem kell meggyőzni arról, hogy kora tavasztól késő őszig érdemes ellátni a tó környékére. Tavaszindító gasztronómiai fesztiválok, télen pedig adventi vásárok, hangulatos jégpályák várják az ide látogató vendégeket.





Idézték Fekete Tamást, a szövetség elnökét, aki arról beszélt: 2025-ben is jó nyári időszakot zárt a Balaton, a vendégszám és a vendégszakák továbbra is emelkedő tendenciát mutatnak.

Hozzátette: amíg jó idő van, addig teltház lesz a strandokon is, és ha mindben jól megy, idén is átlépi majd az éves vendégéjszakák száma a kilencmilliót ebben a régióban.

A szövetség elnöke szerint a következő években az árérzékenység, a szolgáltatások minősége, valamint a kerékpáros és egyéb aktív tevékenységek lehetőségeinek fejlesztése lesz meghatározó a régió versenyképességében.

A látogatók ma már tudatosabban költik el a pénzüket, megválogatják, hová mennek, és milyen élményt kapnak a pénzükért. Ez arra ösztönzi a helyi vállalkozáso-

kat, hogy jobb, személyre szabott és fenntarthatóbb szolgáltatásokat nyújtsanak - tette hozzá Fekete Tamás.

A tavaszi, őszi hónapok programjai, a gasztronómiai rendezvények, valamint az aktív turizmus fejlődése mind azt mutatják, hogy a tó térsége képes négyévszakos desztinációként működni, ezt bizonyítja az is, hogy idén 17. alkalommal szervezik meg a Nyitott Balaton akciót - ismertette Fekete Tamás.

A programok közül kiemelte a hétvégén rendezett magyar MotoGP-futamot Balatonfőkajáron, a szintén a hétvégéig tartó Balatonalmádi Bor- és Gasztrofesztivált, valamint a szeptember 5-8. közti siófoki V. Balatoni Nemzetközi Folklórfesztivált.

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

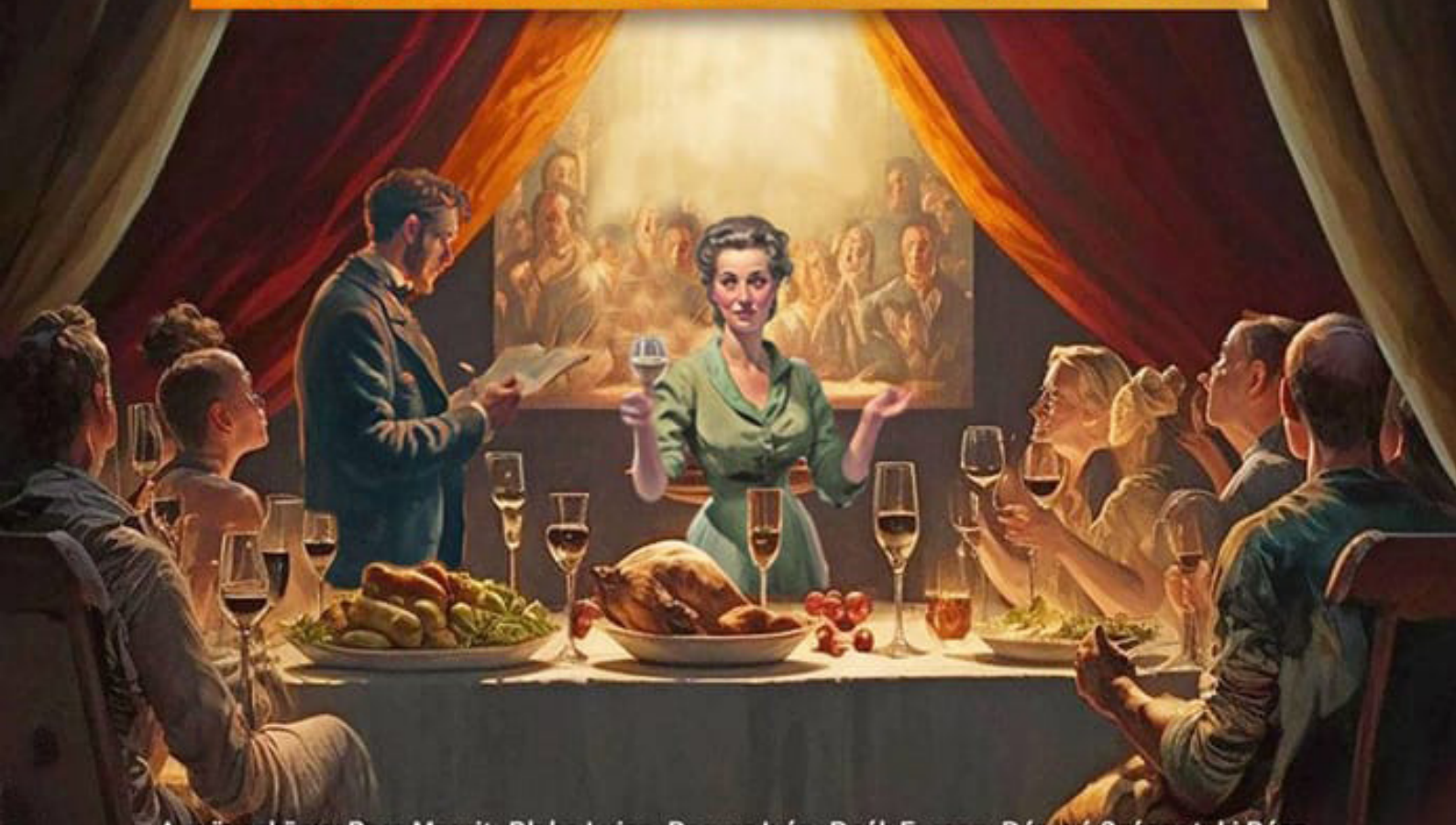
00381600975425

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

A RECEPTÚRA

EGYEDISÉG, AVAGY AMIKOR AZ ÉTELNEK LELKE VAN

A gasztronómia világában ma már nem elég jól főzni. Nem elég pontosnak lenni, nem elég követni a trendeket. A vendég nemcsak ízeket keres, hanem történeteket, karaktert, egyediséget. És ezek ott kezdődnek, ahol a recept megszületik – nem a konyhában, hanem a fejben. Néha a szívben.

A recept ma már nem pusztán technikai leírás. Nem egy

Excel-táblázat, nem egy sablon. Hanem egy gondolat, egy érzélmény, egy személyes lenyomat. A jó recept mögött ott van a séf – nemcsak mint szakember, hanem mint ember. Aki nemcsak tudja, mit csinál, hanem azt is, miért.

A recept nem születik – megéri. A receptúra alkotás lassú folyamat. Nem úgy működik, hogy leülünk, és megírjuk.



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 presztízsz. 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

Inkább úgy, hogy figyelünk. Ízekre, emlékekre, hibákra. Egy jó recept gyakran egy rossz ötletből indul. Egy túl sós mártásból, egy szétesett tésztából, egy vendégpanaszból. Mert a recept nemcsak siker, hanem tanulás is. A séf, aki receptet alkot, nemcsak főz, hanem reflektál. Megkérdezi magától: miért pont ez az alapanyag? Miért pont így? Mi az, amitől ez az étel nemcsak működik, hanem mesél is? Mert az étel nemcsak táplál – hanem kommunikál.

A gasztronómia egyre inkább uniformizálódik. Mindenhol hasonló tényérok, hasonló technikák, hasonló szavak. De az egye-

diség nem abban rejlik, hogy valaki másképp csinálja – hanem abban, hogy önmagát csinálja. Egy recept akkor lesz egyedi, ha nem akar más lenni, mint ami. Ha nem akar megfelelni, hanem megmutatni. A séf egyedisége nem a különleges fűszerben van, hanem abban, ahogy gondolkodik. Ahogy egy hagyományos fogást újraértelmez. Ahogy egy elfeledett technikát visszahoz. Ahogy nem fél hibázni – mert tudja, hogy abból születik valami új.

A receptúra alkotás nemcsak kreatív, hanem szakmai munka is. A séf nemcsak ízekkel dolgozik, hanem hőmérséklettel,





idővel, kémiával. Tudja, hogyan viselkedik a hús, ha pihentetjük. Tudja, mikor kell sózni, mikor kell pihentetni, mikor kell elengedni.

De a szakma nemcsak tudás – hanem hozzáállás. A recept nemcsak technikai dokumentum, hanem szakmai állásfoglalás. A séf ezzel mondja el, mit gondol az étkezésről, a vendégről, a hagyományról. És ha jól csinálja, akkor nemcsak ételt ad – hanem élményt.

A recept végül nem a séfről szól – hanem a vendégről. Arról, hogy mit szeretnénk neki adni. Egy jó recept nemcsak finom, hanem figyelmes. Nemcsak működik, hanem megérint. És ez az, amit nem lehet tanítani – csak átadni.

Ahogy a főúr jelenléte egykor eleganciát adott az estének, úgy a recept ma karaktert ad az ételnek. És ha a szakma nem akar teljesen elszakadni az élő, érzelmekkel telített gasztronómiától, akkor újra meg kell tanulnunk receptet alkotni – nemcsak technikailag, hanem emberileg is.

Mert egy jó recept nemcsak táplál – hanem emlékezetessé tesz. Anélkül, hogy bárki észrevenné, hogyan csinálja.

„...Legyen hát egy verseny minden magyar szakácsnak, éljen bármely szegletében a világnak...”

Magyarország étele

AI

AMIKOR A TERMÉSZET DIKTÁLJA AZ ÉTLAPOT

Van valami mélyen megnyugtató abban, amikor az ember a szezon ritmusában főz. Amikor nem a hűtőház diktál, hanem az időjárás, a föld, a piac. A szezonális alapanyagok használata nemcsak szebb ízeket hoz, hanem tisztább gondolkodást is. Mert ha tudjuk, mi mikor terem, azt is jobban értjük, hogyan érdemes vele bánni.

A friss, szezonban szedett zöldség vagy gyümölcs nemcsak finomabb – hanem őszintébb. Nem kell trükközni vele, nem kell elrejtetni, nem kell túlkomplikálni. Egy jó paradicsom nyáron például nem igényel sokat: egy kis só, egy csepp olaj, és máris beszél. Télen viszont hiába próbáljuk ugyanazt kihozni belőle – nem fog menni. És ez rendben van. Mert a szezonális gondolkodás lényege épp az, hogy elfogadjuk: mindennek megvan a maga ideje.





Aki szakácsként dolgozik, tudja, milyen könnyű belecsúszni az állandóságba. Hogy legyen mindig ugyanaz az étlap, ugyanaz a beszállító, ugyanaz a rutin. De a szezon váltása segít kizökkenni. Arra kényszerít, hogy újra gondolkodjunk. Hogy ne csak főzzünk, hanem figyeljünk. Mert a szezon nemcsak alapanyagot hoz – hanem inspirációt is.

Egy apró tanács: ne csak a nagykereskedőnél nézz körül, hanem a környékbeli termelőknél is. Egy reggeli séta a piacon, egy beszélgetés egy méhészzsel vagy egy gombaszedővel néha többet ad, mint egy új technológia. Ezek az emberek nemcsak árut hoznak – hanem történetet is. És ha ezt be tudjuk építeni az étlapba, az ételbe, a vendégélménybe, akkor máris többet adtunk, mint egy jól elkészített fogást.





Fontos, hogy a szezon ne csak a konyhában jelenjen meg, hanem a kommunikációban is. Egy jól megírt étlap, egy rövid mondat a felszolgálótól, egy kis történet a fogás mellé – mind segít abban, hogy a vendég ne csak egy ételt kapjon, hanem egy élményt is. Mert a szezon nemcsak arról szól, mi van a tányéron – hanem arról is, hogyan jutott oda.

A szezonális alapanyag tehát nem korlát, hanem lehetőség. Segít abban, hogy ne gépiesen főzzünk, hanem érzékenyen. Hogy ne csak technikát használjunk, hanem gondolkodjunk. És hogy ne csak szakemberek legyünk – hanem emberek, akik figyelnek a világra, és abból főznek, amit az épp kínál.

AI





CSICSERI CURRY

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

A fűszereket (só kivételével) 2 evőkanálnyi olajon átpirítottam,

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

20 perc alatt tálalható vacsora, aki szereti a fűszeres, különleges ételeket, ezt is nagyon fogja szeretni. Az már csak hab a tortán, hogy glutén- és tejmentes.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

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

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

A FALUSI TURIZMUS NEMCSAK GAZDASÁGI HASZNOT HOZ, HANEM MEGERŐSÍTI A HELYIEK ÖNAZONOSSÁGÁT IS

A falusi turizmus nemcsak a turisták számára élmény, hanem a település számára gazdasági, közösségi és fejlődési lehetőség is. Egy kistelepülés értékei – a hagyomány, a természet, a helyi ízek és programok – csak akkor válnak valódi vonzerővé, ha tudatosan, szervezeten és korszerűen mutatjuk be őket a külvilágnak. Ebben a folyamatban az önkormányzatnak kiemelt szerepe van.

A falusi turizmus fejlesztés önkormányzatoknak szóló 2025-ös pályázati program pontosan azt a célt szolgálja, hogy a települések egy helyi összefogáson alapuló, gyakorlati képzés segítségével valódi változást indíthassanak el. A TanfolyamGURU szervezésében induló kezdeményezés nemcsak tudást ad a résztvevőknek, hanem kézzel fogható előnyöket is nyújt a településnek.

LABORATÓRIUM, VAGY A NAGYI KONYHÁJA, ESETLEG MINDKETTŐ?

A gasztronómia ma már jóval több, mint ízek és technikák játéka — identitás, történetmesélés, kulturális állásfoglalás is. Itthon egyre több séf nyúl a progresszív konyha eszköztárához: nordikus inspirációk, fermentálás, fine dining világtrendek, technológiai újítások.

Közben máshol — például Olaszországban, Törökországban vagy Latin-Amerikában — egyre többen fordulnak vissza a gyökerekhez. Ott nem a laboratórium a cél, hanem a nagymama konyhája: kézzel gyúrt tészta, évszázados receptek, mélyen élő hagyomány.

Sokan úgy látják, hogy a jövő konyhája vagy innovatív játszótér lesz, ahol a séf kísérletező tudósként alkot, vagy épp

ellenkezőleg: egyfajta kulturális archívum, ahol

az étel emlékezetet őriz. De vajon lehet-e hitelesen ötvözni a kettőt? Szerinted a magyar konyha fejlődése szempontjából melyik út lenne termékenyebb: a világ követése vagy a saját hagyományaink újragondolása? És te személy szerint inkább előre nézel, vagy visszafelé keresed az ízek értelmét?

Ebben a hónapban erre kerestük a választ, így szakértőinktől azt kérdeztük:

Laboratórium, vagy a nagy konyhája, esetleg mindkettő?





Kiss Krisztián

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

Szerintem minden a Nagyi konyhájától indul. De már ott tartunk, hogy innovatív eszközöket is használunk. Ez már fejlődés, de óvatosan kell olykor bánni vele, mert a hirtelen fejlődés akár káros is lehet. Nem feltétlenül kell mindent is újra gondolni. Egy modern séf tudja, hogy mihez lehet hozzányúlni és mit kell meghagyni. Mindenki kipróbálja az újításokat, ami nem baj, hiszen tanulunk belőle. Erre volt egy jó példa mikor mindenki elkezdett mindent is konfitálni. Ott is hamar kiderült, hogy nem mindenre jó megoldás, így van ez minden innovatív dologgal.

Egy dolog nagyon fontos! Előre nézel, de csak óvatosan. A közízlésen nem lehet csak úgy átgázolni.



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,

Teljesen időszerű kérdés!

Ma mikor azon gondolkodik a szakma vajon mennyi étterem lesz egy év múlva talpon? Milyen éttermek maradnak meg, és tudják fenttartani azt a figyelmet és milyen termékekkel, ételekkel, ami kielégíti az igényeket. Személyes véleményem az, hogy azok az éttermek, amelyek széleskörűen “érthető” “ételeket készítenek a jövőben talán biztosabb lábakon tudnak majd állni, de nem szabad arról sem megfeledkezni, hogy növekedett az igény arra is, hogy újat, különlegeset is szeretnek kipróbálni a vendégek. A hagyományos ételek, “hagyományos ízekkel” ami talán fel is idéz egy családi ebédet, vagy vacsorát, de kicsit formálva és nem teljesen átalakítva viszik majd a sikert.

Ami segít majd egy rétegnek az, hogy lassan kivesznek a Főzni Tudó szakácsok és így csak félig vagy egészében elkészített sztenderd ételeket fognak tudni árulni, így semmi különleges vonzerőt nem tudnak maguk mellé állítani.

Egy viszont nagyon fontos, akár új vagy régi hagyományos forma mindig legyen maximálisan minőségi, amit készítünk!!!



Pálszabó Mihály

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

Meglátásom szerint megfér egymás mellett mindkettő. A fehér kabátnak köszönhetően bejárhattam Európa majdnem minden országát. Voltam egy üvegpalotában, az Adria 92-ben. A Michelin csillagos étteremben, ahol 12 fogást szolgáltak fel, és hozzá illő borokat és italokat. De nem ezt tapasztaltam Nyugat-Európában. Minden nemzet a saját gasztronómiáját kínálta a betérő vendégeknek. Mi is büszkék lehetünk a magyar hagyományainkra. Esetenként új technológiát „kíméletesebben” alkalmazva, vagy minőségi alapanyagainkat felhasználva, fűszereinkkel kiegészítve, megőrizve a tradíciót. Meglátásom szerint méltó helyünk van a gasztronómia világszínpadán. Pár évvel ezelőtt dolgoztam egy belvárosi étteremben, ahova a Sofitel és a Gresham Palota vendégei jöttek vacsorázni. A tradicionális magyar ételeket kérték mindannyian. Ezt a célt szolgálja immár a 8. alkalommal megrendezett Magyarország étele verseny is. Ehhez ezúton is gratulálok mindannyiunknak.



Ortó Gyula

Saját kérésére a jellemzése csak ennyi: Szakács

Hazánk hagyományos konyhája, mindig és mindenkor a aktuális generáció tagjai számára, elsődleges felelősséget élvez. Igen, megtanulni, tudni, hitelesen átadni, komoly felelősség. Lehet más nemzetek konyhájába betekinteni, divatos technológiákat elsajátítani, de ez csak kizárólag ideiglenes állomás! Olyan érzés mindez, mint külhoni

hosszabb idő eltöltésekor a honvágy! A szíved mindig hazahúz...

Ha nem így van, nem vagy MAGYAR EMBER, csak egy egyén...

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Endrédi Zsolt

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

Szőke vagy barna??- de komolyra fordítva a szót attól függ, mire vágysz éppen, mindkettőnek megvan a maga varázsa és célja.

Ismerős otthoni ízek, nagy és laktató adagok, egyszerűbb tálalás (ami ma már nem is igazán igaz mert mindenki majmol valamit) vagy különleges ízvilág, elegánsabb környezet, újdonságok.

Erről már sokszor értekeztünk, de az élet határozza meg melyik marad életképes, egy a lényeg, ami eléd kerül, azzal maradéktalanul elégedett legyél és olyat kapj amiért szívesen fizettél.



Szappanyos Viktor

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

Laboratórium vagy nagy konyhája? Alma vagy körte?

Oly sokszor körbejárt kérdéskör, nehéz párhuzamba tenni ugyanakkor nyilvánvaló, hogy hagyományok nélkül nincs laboratórium. A fine dining szép és jó dolog, de kevesebb embernek érthető, elérhető. A hagyományos ízek fognak talpon maradni hosszú távon, mert

sokaknak az érthetőbb, elérhetőbb. Arról nem is beszélve, hogy családi összejövetelekre szinte elképzelhetetlen, hogy egyszerre beülhet 15-20 ember egy laboratóriumi étterembe, mert nem tudják kivitelezni a stílusból adódóan. Viszont a hagyományos konyhák is kezdenek átesni a ló túloldalára, mert főzni már alig kell a rengeteg felhasznált mirelit és félkész termékek miatt, ezért lassan a hagyományos is elsikkad. Egy biztos, talpon az marad, aki jobbat ad! Szerintem!

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.

A világ folyamatosan változik, semmi sem marad örök. Az idő sodrásában új technológiák, friss szemléletmódok és eddig ismeretlennek tűnő, mégis ismerős eljárások jelennek meg. Ezeket elutasítani nemcsak hiba lenne, hanem a fejlődés természetes útjának akadályozása is. Ugyanakkor ez nem

jelenti azt, hogy a régi értékek elavultak vagy haszontalanok lennének. Épp ellenkezőleg: sok régi, jól bevált módszer és ízvilág ma is megállja a helyét, sőt, gyakran inspirációt ad az újnak.

A gasztronómia világában különösen fontos felismerni, mire van valódi igény. Az új ízek felfedezése, technikák elsajátítása izgalmas és tanulságos út, de a régi ízek ismerete és szeretete nélkül nehezebb valódi értéket teremteni. A múlt ízei – azok a nagymamák által készített, szeretettel teli fogások – olyan alapot adnak, amelyre bátran építhetünk. Az új és régi ízek közötti párbeszéd nem verseny, hanem együttműködés.

Személy szerint én mindkét világot szeretem. A régit azért, mert azon nőtem fel, az újat pedig azért, mert látom benne a jövő lehetőségeit. A legideálisabb az lenne, ha a régi és az új egyforma figyelmet és teret kapna – nem egymás rovására, hanem egymást kiegészítve. Mindenki maga döntheti el, melyik világ áll hozzá közelebb, de a választás lehetősége csak akkor valódi, ha mindkét irányzat jelen van.

És ne feledjük: a bütykös ujjú nagymamák ízvilága nemcsak emlék, hanem örökség. Ha egyszer megunjuk az új gasztronómiai irányzatokat, bátran térjünk vissza a régihez – mert így lesz valódi összehasonlítási alapunk, és így tudjuk igazán értékelni mindazt, amit a múlt és a jelen kínál.

Köszönöm szépen, hogy elolvastad!

S. D. G.



MAGYARORSZÁG
ÉTELE 2026.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.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*

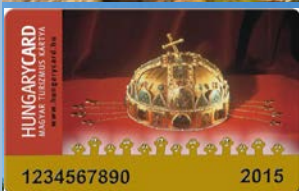
HungaryCard csomagokkal

	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



Naszálytej

tejből történelem

A tejjárban ritka az olyan szereplő, amely nemcsak termékeket gyárt, hanem történetet is mesél. A Naszálytej ilyen. Vác városában 1976-ban indult útjára a Váci Tejüzem, amely kezdetben a környék alapvető tejellátását biztosította. Azóta sok minden változott: privatizáció, tulajdonosváltás, technológiai fejlesztések, új üzemek – de a tej iránti elkötelezettség megmaradt.

A Naszálytej Zrt. ma már nem csupán egy helyi tejüzem, hanem országos sze-

replő, amely több mint 5000 értékesítési ponton van jelen. A cég fejlődése nem volt látványos kampányokkal kikövezve, inkább csendes, következetes építkezés jellemezte. A laktózmentes és bio termékek fejlesztése nem divatkövetés, hanem válasz a fogyasztói igényekre. A cég figyel arra, hogy ne csak a tej legyen bio, hanem a feldolgozás is megfeleljen a szigorú előírásoknak. Ez a fajta alaposság ritka, és talán épp ezért maradnak meg a polcokon a Naszálytej márkái – nem





harsányak, hanem megbízhatóak.

Fontos szakmai elismerés, hogy a Naszálytej immár nyolcadik éve a Magyarország Étele szakácsverseny hivatalos alapanyag-beszállítója. Ez nemcsak presztízs, hanem lehetőség is: a versenyen keresztül a tejtermékek fogyasztását tudatosan lehet ösztönözni, miközben a hazai gasztronómia

kiemelkedő szereplői mutatják meg, milyen sokoldalúan használható a tej, a túró vagy épp a vaj. A tej nemcsak reggeli ital, hanem kulcsösszetevő – kreatív, tápláló és kulturálisan is meghatározó.

A váciak számára a tejüzem nemcsak munkahely vagy gyár, hanem tájékozási pont. A „tejüzem környéke” egy



helyi kifejezés, amely generációkon átívelő emlékeket hordoz. Zacsós tej, kakaó – sokak gyerekkorának része volt, és sokan ma is tudatosan keresik a magyar tejből készült termékeket.

A Naszálytej története nem a marketingről szól, hanem a tejről. Arról, hogy lehet egy alapélelmiszert tiszt-

tességgel, szakértelemmel és hosszú távú gondolkodással előállítani. Nem hangos, nem hivalkodó – de ott van minden reggeli kávéban, minden gyerek uzsonnájában, és minden olyan pillanatban, amikor a tej nemcsak ital, hanem emlék.

AI

Az ország specifikus
álláskereső platformja!

**Munkaerőt vagy
munkát keresel
a vendéglátásban?**

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



Tarka

A HAZAIBAN TÖBB VAN



A megbízható eredetű, Magyar Termék védjegyes áruk választásával nemcsak szeretteinkről gondoskodhatunk, hanem hazai munkahelyek és családok ezreinek megélhetéséről és biztonságáról is!



Mit eszünk 2030-ban?

Gasztrotrendek, amik már itt vannak

A jövő íze már a tányérunkon van. Egyre többen választanak növényi alapú fogásokat, nemcsak egészségügyi vagy etikai okokból, hanem mert az új generációs húshelyettesítők ízben és állagban is meggyőzőek. A vendéglátásban ez nem trend, hanem új norma.

Közben a technológia is belépett a konyhába: mesterséges intelligencia segít az étlaptervezésben, készletgazdálkodásban, sőt, az ízek személyre szabásában. A vendégek nemcsak finomat akarnak enni, hanem tudni

is, honnan jött az alapanyag, milyen hatással van a bolygóra – és rájuk.

A lokális termékek újraértékelődnek, de globális ízekkel párosulnak. Egy kecskeméti étteremben is megfér egymás mellett a mangalica és a kimchi. Az étel nemcsak táplál, hanem történetet mesél, élményt ad.

Egyre nagyobb teret kapnak a funkcionális ételek is: olyan fogások, amelyek nemcsak jóízűek, hanem támogatják az immunrendszert, a mentális frissességet vagy az energiaszintet. A vendégek tudatosabbak, és keresik azokat az étkezéseket, amelyek valóban hozzáadnak az életükhöz.

A fenntarthatóság pedig már nem extra, hanem elvárás. Komposztálás, szezonális étlap, etikus beszerzés – ezek mind részei annak az új vendéglátói szemléletnek, amely nemcsak a vendégért, hanem a jövőért is dolgozik. 2030 nem a sci-fi világa, hanem az a pillanat, amikor a gasztronómia végleg összefonódik a tudatossággal, technológiával és kultúrával. És mi már most elkezdhetjük megfőzni ezt a jövőt.





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!*

VILLÁNYI



Olaszrizling Szőlőpálinka



A napsütötte villányi olaszrizling szőlő jellegzetes ízéből, vidám, könnyed, gyümölcsös pálinka készült.

www.villanyi-palinka.hu

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

ÚJ ALAPOKON A VENDÉGLÁTÁS ADÓZÁSA

JAVASLAT A FENNTARTHATÓ MŰKÖDÉSÉRT

A magyar vendéglátóipar az elmúlt években komoly kihívásokkal nézett szembe: járványhelyzet, infláció, munkaerőhiány és energiaár-emelkedés egyaránt próbára tették a szektort. Ebben a gazdasági környezetben elengedhetetlen, hogy az adózási szabályozás ne csak terhet jelentsen, hanem támogassa a vállalkozások fenntartható működését. Javaslatunk célja, hogy a vendéglátás ne túléljen, hanem fejlődjön.

Elsőként indokolt lenne a vendéglátóhelyek számára egy célzott, szezonális áfacsökkentés bevezetése. A turisztikai főszezonban – például június és december között – az éttermi szolgáltatások áfája 5%-ra mérséklődhetne, ezzel ösztönözve a fogyasztást és növelve a forgalmat. Ez nemcsak a vendéglátósoknak jelentene könnyebbséget, hanem a belöldi turizmust is élénkítené.

Másodsorban javasoljuk egy új, átláthatóbb tételes adózási forma kidolgozását a kisforgalmú, családi vállalkozások számára. Például a KATA megszűnése után sokan bi-

zonytalan helyzetbe kerültek, miközben a vendéglátásban rengeteg mikrovállalkozás működik. Egy új, célzott adózási forma – például „KATA-V” (Kisadózó Vendéglátós) – stabilitást és kiszámíthatóságot nyújthatna számukra.

Fontos lenne továbbá az energiahatékonysági beruházások adókedvezményeinek kiterjesztése. A konyhatechnológia korszerűsítése, hűtőrendszerek cseréje vagy megújuló energiaforrások alkalmazása nemcsak környezetbarát, hanem hosszú távon költséghatékony is – ehhez viszont ösztönző adópolitika szükséges.

A vendéglátás nem luxus, hanem gazdasági és kulturális alaprég. Ha valóban versenyképes, élhető és fenntartható szektort szeretnénk, akkor az adózási szabályozásnak is ezt kell tükröznie. Teljesség igénye nélküli javaslatunk nemcsak a vállalkozók érdekeit szolgálják, hanem a vendégeket is – hiszen a minőségi vendéglátás mindannyiunk közös ügye.

Asztalos István

Elnök, Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

DISZNÓTOR: A TERÍTETT ASZTAL JELENTŐSÉGE



Másképp lehet megbeszélni a szakmai munkához szükséges feladatokat a terített asztalnál és természetesen az azt megelőző munkálatokban is, ahol éppen az a lényeg, hogy mi hogyan készül. Mindenkinek megadott, hogy saját emlékei, tudása szerint kapcsolódott be akár a bélmosási folyamatba vagy már a kolbász, hurka töltésébe.

Pontosan az ehhez hasonló hagyományok átadására, tovább vitelére van és lenne szükség minden szakmában. Mire a cikket írom addigra a Piacigazgatóság munkatársai a külső filmes szakértő segítségével éppen a huszadik riporton

vannak túl. Ezekkel az elkészült filmekkel is segítjük majd a felnövekvő generációk munkáját. Láthatják, hogy mennyi munka kell ahhoz, hogy egy-egy vállalkozást végig tudjanak vinni. Fontos a munka szeretete, amelyben mindenki megtalálja sokszor egy életre az örömét.

A munka öröme, haszna nem csak anyagi segítség számunkra, hanem egészségünk alapja is. Minden olvasónak kívánok hasonló örömeket, melyben nekem már néhány évtizede részem van.

Rendezné Olgi
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Őszi rigmusok:

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

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

*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!.*

A Séf szürkeállománya

A hagyományos és a modern konyha határán

- Danyi Gábor írása -

A hagyományörzésnek két, egymást feszítő arca van. Az egyik a családi emlékezet: a nagymama linzertésztája, a gulyás, a csirkepaprikás – és a meggyőződés, hogy „az igazi szakács deszkáról szaggatja a galuskát”. Sőt, még azon is tudunk vitatkozni, hol a határ galuska és nokedli között. Ezek a mondatok jóleső lecsengéssel csengenek. Otthon, biztonság, gyökér.

A másik arc a szakmai múlt: az 50–60–70-es évek konyhája, ahol hiánygazdaságban, szűk mozgástérben dolgoztak szakemberek. Ők is letettek valamit az asztalra – mégis, a korszak terhei miatt ma gyakran leértékeljük a tudásukat.

Két hagyomány, kétféle emlékezet: az egyiket szentként őrizzük, a másikat fél szemmel nézzük. Már a kiindulópont is elmentmondás.

Egy szakács kijön az iskolából, a fejében az alapokkal. Belép a konyhába – és szembetalálja magát egy világgal, amely közben rohan, újul, változik. A tányérokon „textúra”, „ropogós elem”, „savak” – ismerős szavak, új jelentéssel. Innen indulnak a dilemmák: olyan kérdések, amelyeket nem tanítanak, mégis naponta dönteni kell róluk.



Szakmai dilemma – meddig újíthatok, és hol árulom el a gyökereimet?

A kérdés. Mihez szabad hozzányúlni – és mihez nem? Mikor „újragondolás” egy étel, és mikor marad már csak a neve, mint címke egy egészen más fogáson?

A helyzet. A modern konyha gyakran elemekre bontja a hagyományost: kivesz, áthelyez, átértelmez. Ezzel esélyt ad a túlélésre – a régi ízvilág új formában élhet tovább. De ha mindent szétszedünk, a név már nem ugyanarra mutat: a „főzelék” lehet technológiailag pontosabb, tisztább, mégis idegen azoknak, akik a régi melegét keresik. Két szakács is el tud egyszerre mondani két igazságot ugyanarról a tényerről: „ez így jobb” és „ez már nem az”.

A magyarázat. Nincs közös mérce, mit nevezünk ma „modernnek”, és hol kezdődik a „tisztelet”. Ezért billeg a szakma a fine dining és a kifőzde között; ezért érzi sok szakács, hogy sötétben tapogatózik.

Az érzés. Bizonytalanság és feszültség a döntés pillanatában: ha újítok, elárulom-e a gyökeret; ha nem újítok, lemaradok-e?

Pszichológiai dilemma – azért vagyok kreatív, mert érdekel, vagy mert félek, hogy lemaradok?

A kérdés. Ugyanaz a mozdulat lehet játékos felfedezés – és lehet kényszer. Melyik mozgat?

A helyzet. A közösségi média villogó tényérjai, a vendégszerzés kényszere, a tulajdonosi elvárás mind azt suttogják: „mutass valami újat”. Sok konyhában a lécet egyedül kell átugrani: nincs idő, ember, tudásmegosztás, mentor. Aki bukik, falat épít maga köré; aki támogatást kap, tanul és bátorodik. Ugyanaz az ötlet – két sors.

A magyarázat. A külső összehasonlítás állandó, a belső kapaszkodó ritka. Ha a kísérletezés nem kíváncsiságból, hanem szorongásból indul („ha nem tudok ilyet, lemaradok”), akkor a kudarc nem tapasztalat, hanem bizonyíték „ellenem”.

Az érzés. Hullámozás nap mint nap, inspiráció és szorongás váltják egymást. Nem mindig tudjuk, melyik az igazi hang.

Identitás és életpálya dilemma – jó szakács vagyok-e, ha „csak” egyszerű ételeket főzök?

A kérdés. Mit ér ma az a tudás, hogy valaki szemre fűszerez, érzi a hús állagát, hibátlan rántást készít – és ezt nem tudja posztolni?

A helyzet. Az alapok megbízhatóságot adnak, de épp az „érzésre tudás” nehezen tanítható, nehezen skálázható. Konyhát vinni viszont állandó minőséggel lehet: a másolhatóság érték. Így fordul elő, hogy a csendes, tisztességes munka láthatatlan marad, miközben a látványos újítás nagyobb figyelmet kap. Közben az erőforrás-különbségek is számítanak: akinek van tőkéje, gépe, ideje, kísérletezhet; aki hónapról hónapra él, kevésbé. Két hasonló tehetség – két nagyon különböző pályáiv.

A magyarázat. A láthatóság és a taníthatóság torzítja az értékérzékelést. Aki nem tud kísérletezni, könnyen gondolja magáról, hogy „lemaradt”, pedig lehet, hogy csak más pályán fut.

Az érzés. Csendes kétely: elég-e, amit tudok? És mellé egy másik, makacs gondolat: akkor is szakember vagyok, ha a reflektorfény nem rám esik.

Önreflexiók konyharealitás – ki nek főzök valójában?

A kérdés. A pálya elején sokan magukért indulnak; a valóságban viszont előbb a vendégnek főzünk, aztán a tulajnak – és csak a sor végén magunknak. Belefér-e mégis a tányérba valami, ami „én vagyok”? A helyzet. Az iskola gyakran „üzemi” gondolkodást ad: legyél megbízható, illeszkedj a rendszerbe. A konyhán pedig a keretek adottak: költség, kapacitás, vendégétlés. A séf vágyik a saját hangra, de a napi döntéseket a hely realitása diktálja. Ahol nincs közös irány, hitvallás,



ott minden mozdulat vitává válik: merre haladjon a ház – és benne a szakács?

A magyarázat. A szerepek (vendég – tulaj – séf) különböző nyelven kérnek „jót”. Akkor oldódik a feszültség, ha van közös szándék: egy kimondott misszió, amihez igazodni lehet. Nélküle minden döntés ideiglenes és vitatható.

Az érzés. Ritka, de felismerhető pillanat, amikor a kompromisszumok között is megszületik „az én tényérom”. Ez tartja életben a pályát.

A belső mérleg

A hagyomány és az innováció között nincs kész térkép. Magyarországon hiányzik a konszenzus, mit nevezünk modernnek, és mit je-

lent ma a tisztelet a réginek; ezért sokszor sötétben tapogatózunk. A helyzetet a pénz, a tudásmegosztás, a gépesítettség és a láthatóság is alakítja – nem egyenlő pályán futunk. Ami mégis támpont lehet: egy belső mérleg. Egy önazonos iránytű, amely egyszerre nyitott az újra, és megbecsüli a régit; amely érti, hogy nem minden újítás öncél, és nem minden múltbeli érték érinthetetlen. Döntést nem hoz helyettünk – de megmutatja, mi fér bele nekünk. Nem az a feladatunk, hogy minden dilemmát feloldjunk. Hanem az, hogy észrevegyük: ezek a kérdések mozgatnak minket. És amíg főzünk, együtt főzünk velük is.

Danyi Gábor
Coach
+36/20-539-2570





Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi a közös a terhes nőben és egy átlagos diákban?
- A 9 hónapig tartó, rendszeres reggeli rosszullét.

- Miről lehet felismerni az internetes kalózt?
 - ???
- Webhely van az arcán.

- Képzeld el, végre sokkal olcsóbb lett a benzin!
 - Tényleg?
 - Nem, de képzeld el!



Ne vess 1-et!

- Hogy hívják a sokat szidalmazott labdarúgó játékvezetőt?
- ???
- Strapa-bíró.

Asszony a férjéhez:

- Drágám, mondd meg őszintén: megcsaltál?
- Mikor?

A lakodalomban odafordul a menyasszony a vőlegényhez:

- Te, Józsi, ez a hús olyan rágós, hogy alig bírom megenni!
- Talán hajtsd fel a fátylad, kicsim!

Józan ész:

- Végre valahára a férjemnek megjött a józan esze.
- Beadta a válópert!

- Mi a távcsöves?
- ???

- Messziről jött hajléktalan.

Hosszú vándorlás után a sivatagban szomjazó ember végre meglát egy kutat és utolsó erejével felkiált:

- Víz!

Mire egy hang a kútból:

- Hol?

Megy egy ember a sivatagban egy-egy téglával a hóna alatt.

Találkozik egy másikkal, aki megkérdezi:

- Minek neked azok a téglák?
- Te nem érted? Ha jön az oroszlán eldobom, és akkor gyorsabban tudok futni.

Sebestyén

Kadarka
2018



Cseresznyepiros színű vidám kadarka. Légiesen könnyed, vibráló savakkal. Ízében málnacukorkás, ribizlis jegyekkel.

www.sebestyen-szekszard.hu

Hazai libamáj a világ legjobbjai között

Egy magyar fejlesztésű prémium libamájtermék nyerte el a brit Great Taste Awards 2025 egycsillagos minősítését.

A Royal Paté „natúr egész libamáj” készítménye mindössze két összetevőből - libamájból és sóból - áll, és hűtés nélkül is tartható, tartósítószerrel nélkül.

A díjat vakteszten ítélte oda a nemzetközi zsűri. A 2019-ben alapított magyar cég célja a hazai libamáj-gasztrónómia megújítása, termékeik ma már 12 európai országban és Dubajban is elérhetők.

A Gulfood Innovation Awards-on szarvasgombás libamájuk a világ négy legjobb húsipari terméke közé került. A vállalkozás alapítói számára a fenntarthatóság és a természetesség a legfontosabb.

MTI

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2025.10. 01.
LAPZÁRTA: 2025. 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:

„Ki jól fogott a munkához, félig el is végezte.”

(Latin szállóige)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő
digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

www.fb.com/oldalasmagazin | www.fb.com/oldalasmagazin

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

