

„...és minden a helyére kerül!”



# BŐJTÉLŐ

*magazin*



MEDVEHAGYMÁS KOCKA

A VÁROS KÖZÖSSÉGÉPÍTŐJE

RAVIOLI FÜSTÖLT LAZACCAL

A SZEKTOR FELE LÁTHATATLAN

„NEM JÖN KI A MATEK”

## Mihályi László

„...a példaértékű..”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

# 02.

16. Évfolyam .szám

# FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

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



# A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.  
oldal

**N**apraforgókrémes ravioli füstölt lazaccal és házi ricotta felbókkal

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

**G**asztronauta - Nincs élet szuvid nélkül? Interjú Csídei Tamással 2. rész

20.  
oldal

OBJEKTIV

**O**bjektív: Interjú Mihályi Lászlóval, a váci Mihályi Patisserie alapítója és szellemi motorja.

45.  
oldal



**H**ol marad a vendéglátás másik fele? H-erről a témáról kérdeztük szakértőinket

32.  
oldal

VALÓSÁG

**A**száritás az egyik legrégebbi tartósítási módszerünk

59.  
oldal

Ízek a határból

**S**éfék a gazdánál

52.  
oldal

Jelen

**T**öbb mint 500 ellenőrzés - ami garantálta az ünnepi élelmiszerbiztonságot

+1  
oldal



**J**átsz velünk, az értékes nyereményért! mely a Hotelinfo Kft. felajánlása.

Köszöntő:

Az év alig indult el, mégis úgy tűnik, mintha a napok versenyfutnának egymással. Kint lassú minden, bennünk mégis ott dolgozik a vendéglátás lendülete. Épp ezért fontos, hogy ezt az időszakot okosan töltsük – fejlődéssel, figyelemmel, egy kis önmagunkra fordított idővel. És persze az Oldalas magazinnal, amely hónapról hónapra veletek marad. Tartsatok velünk továbbra is, kövessétek az Oldalast!

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

Digitális munka: Jóbórá Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,  
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: 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 2026

Információ:

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,  
Tel.: 1/267-0896, e-mail: [info@hungarycard.hu](mailto:info@hungarycard.hu)  
[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR MOST TELEFONON IS!

# Játék

# NYERD MEG

Múzeumi belépő vásárlása során érvényesíthető a  
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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



## NAPRAFORGÓKRÉMES RAVIOLI FÜSTÖLT LAZACCAL ÉS HÁZI RICOTTA FELHŐKKEL

A raviolihoz a tojást az átszitált lisztben formált mélyedésbe teszem és tésztát gyúrok belőle. A kész tésztát 30 percre nejlonba csomagolva beteszem a hűtőbe. A házi ricottát előző nap elkészítettem, a tejsavót kb 35 fokra

### Hozzávalók:

4 személyre

Ravioli: 40 dkg liszt, 4 tojás

Töltelék: 2 közepes hagyma,

35 dkg zeller (hámozva  
mérve), 1 teáskanál só, 2

evőkanál Donum Terrae nap-  
raforgókrém, 1 késhegynyi  
cayenne bors

Mártás: 10 evőkanál töltelék,

1,5 dl tejszín, 3 dkg vaj

Házi ricotta: 0,5 liter tejsavó,  
2 dl zsíros (lehetőleg házi) tej,

1 mokkáskanál só

20 dkg füstölt lazac, 1 csokor  
medvehagyma, 1 csokor friss

zsályalevél, 5 dkg vaj

melegíttem majd hozzáadtam a sót és a tejet. Amikor épp megjelenne a szélén az első forrásra utaló jel, de forralni nem szabad (!), akkor leveszem a tűzről, szűrőtál felett egy gézbe kötöm és felakasztom, hogy lecsöpögjön.

A töltelékhez a hagymát felaprítom, kevés olajon megdinsztelem, majd hozzáadtam a megtisztított és felkockázott zellert és a sót és annyi vizet, hogy épp ellepje. A zeller mikor megpuhul, elforraltam róla a maradék vizet. Botmixerrel pürésítettem, majd belekevertem a napraforgókrémet és a cayenne borsot.

A tésztát kinyújtottam, megtöltöttem a krémmel és szép nagy kocka alakú raviolikat vágtam belőle, én ilyen Olaszországban ettem eddig csak és imádtam ezeket a nagy méretű kockákat. Nekem ebből az adagból 18 nagy kocka lett. Forró sós vízben kifőztem.

A megmaradt kb 10 evőkanálnyi krémet egy sűrű szitán átpasszíroztam, majd felmelegítettem, hozzáadtam a tejszínt, összeforraltam és a legvégén került bele a vaj, ami felolvadt a forró mártásban. Míg tálaltam a tésztát, a zsálya levek a forró vajban 2-3 perc alatt ropogósra sütek.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

## Gasztronauta: Nincs élet szuvid nélkül? Interjú Csidei Tamással 2. rész

Miért elkerülhetetlen a sous vide? Nagyüzem és a la carte? A vendéglátás helyzetére a válasz sok esetben kézenfekvő, úgy hívják sous vide. A szakmai berkekben értelmezhető és szükséges, de szerepe az egyetemes gasztronómiában sokkal több, mit gondolnánk.

Csidei Tamás segítségével sok mindent megtudhattunk arról, amit sous vide-nek vagy szuvidnak hívunk. Szinte nincs is

olyan gasztronómiai szakember, aki ne tudná, ez mit jelent, sőt, kezd beszivárogni a háztartásokba is. De vajon mi kell ahhoz, hogy ez tényleg megoldás legyen? Csidei Tamás, a sous vide hazai elterjedésében kétségtelenül nagy szerepet vállalt, és tevékenységének köszönhetően nem csak a gépészet, a technológia, hanem maga a tudás is beszivárog szép lassan a szakmába.



### ☑ *Hogyan kapcsolódik a sous vide a szakmai életutadhoz?*

- 2010-ben alapítottam a Gasztronauta Kft.-t. Fő profilja a segítségnyújtás a szakmában. A mostani időkben ez a segítségnyújtás még sokkal fontosabb, mint bármikor. Rendszeresen tesszük közvé a technológia újdonságait, és számos ismert séf közreműködésével osztjuk meg a tapasztalatainkat. Oktatok, azzal a 25 év konyhai tapasztalattal, amelynek egy részét külföldön töltöttem. Nem véletlen az sem, hogy több mint 10 év oktatói tevékenység felső- és középfokú oktatási intézményekben, a METRO Gasztroakadémián letett munkámra büszke lehetek. Sous vide főzőkurzusaim és éttermi konyhák üzemeltetési szaktanácsadásai, úgy gondolom, egyértelműen támogatják a szakoktatást és az utánpótlás kinevelését.



### ■ *Mit jelent számodra a sous vide?*

– Az új, gazdaságos konyhai technológiák kutatása és ismertetése mára már életcéloommá vált. Szívesen teszek eleget azon felkéréseknek, amelyek egy konyha működésének, átalakításának vagy éppen gazdaságosabbá tevésének törekvését képezik. Ennek a technológiának az oktatására jött létre cégünk, a Gasztronauta Kft., éppen 15 évvel ezelőtt. A mai napig a családommal együtt vezetjük a céget, és hiába váltunk piacvezetővé a professzionális vonalon, éttermi és élelmiszeripari környezetben, megmaradtunk családi vezetőségű vállalkozásnak.

### ■ *Mi a különbség a nagyüzemi és a konyhai technológia között?*

– Professzionális környezetben 30% hőkezelési és további 20% üzemeltetési megtakarítást eredményezhet a technológia megfelelő alkalmazása esetén. Ha csak egy kiegészítő technológia, és nem vesszük komolyan, akkor nem lesz jó, sem pedig biztonságos. Az ételkészítéssel kapcsolatos technológiai előírások a legszigorúbbak. Előnye pedig az egyenletes minőség, az instant elkészítés és a gazdaságosság.



### ■ *Mik a gazdasági szempontok?*

– Gazdasági szempontból a terméknel a minimális tömegveszteség a jellemző, amelynek oka, hogy a nyersanyagot gondos előkészítési fázisokat követően főzhető vákuumfóliába helyezik és vákuumozzák. A másik ok pedig nem más, mint hogy az alacsony hőkezelés miatt a fehérjék vízkötő képessége nem változik nagy mértékben. A hús a leggyakrabban felhasznált sous vide alap-

anyag, ezért a szerepe kiemelt jelentőségű a sous vide technológiai gyártás során. A technológia szempontjából az egyik legfontosabb mikrobiológiai kérdés a spórás baktériumok hőtűrése. Ezért nem lenne szabad használni ad hoc módon, hallomásból, légből kapott információkra támaszkodva. Ez a technológia mély gyökeret eresztett a gasztronómiában és az élelmiszeriparban is. Nem lehet most már elmenni mellette, itt van, lélegzik és fejlődik. Most már csak jól kellene csinálni, és meg is maradhat.

### ■ *A sous vide technológia miként tör utat magának?*

– Az élelmiszeripari beruházások támogatásának köszönhetően újabb és újabb szereplők jelentek meg a piacon, mi pedig magunk is teremtetünk néhányat. Ez jobban szétosztja a vevőket, de mindinkább előtérbe kerül a minőség.



**SOUS VIDE CHEF**

**FŐZHETŐ VÁKUUMTASAKOK**

www.sousvidechef.hu  
info@sousvidechef.hu  
+36 30 557 4470



Évtizedek óta jelen vannak az élelmiszeripari piacokon a kiváló minőségű sous vide félkész termékek. Az Egyesült Államokban, Franciaországban és Svédországban a nyugat-európai piacokra gyártott kiváló termékek képviselik a minőséget. A hasonló minőséget képviselő hazai termelés egyelőre még a kisebb üzemek kiváltsága. A hazai tömegtermelésben előállított hasonló minőségű termékek kialakítása még az előkészítési, tervezési, pályázati fázisoknál tart. Véleményem szerint rövid időn belül hirtelen be fognak robbanni a magyar piacra, és lefedik a hazai és a regionális szükségleteket is. Egyszerűen egy olyan globálisan használható megoldásról van szó, amely a fenntarthatóságot növeli, egyszerűvé teszi a háztartásokban a főzést, időt és energiát spórol. Teljesen egyértelmű, hogy a jövő gasztronómiai megoldásainak egyike.

### ■ *Kell és lehet-e valahol a sous vide technológiát ténylegesen megtanulni?*

– Nem lenne szabad csak a gépeket árulni anélkül, hogy ne lenne lehetőségünk megfelelő tudáshoz juttatni a használatot megelőzően. Én és az általam képviselt cég pontosan ezen dolgozunk évek óta. Az, hogy az éttermi sous vide és vákuumtechnológiában piacvezetők vagyunk a Gasztronauta Kft.-vel, annak is köszönhető, hogy a kereskedelmet megelőzően 5 évig, időt és energiát nem kímélve, csak a technológia oktatását végeztük. Ma már a sous vide online oktatást csak saját ügyfeleinknek biztosítjuk, több

szinten is, zárt internetes felületünkön. Ez egy erősen védett belépési jogosultságú rendszer, különböző szintekkel: e-book, otthoni távoktatás, professzionális tudástár. Nagyon fontos része a tevékenységünknek az is, hogy élelmiszeripari gyártástechnológiákat dolgozunk ki, de ezt személyre szabottan, igényekhez mérten tesszük.

### ▣ *Milyen alapanyagot lehet, és mit nem érdemes szuvidolni?*

– Ketté kell választani a kérdést. Mindent lehet, de sok mindent egyáltalán nem érdemes. A

technológiának majdnem végtelen lehetőségei vannak, csak tudni kell bánni vele. Alapvetően rengeteg alapanyaghoz használható, viszont csak akkor alkalmazzuk, ha megfelelően tudunk bánni vele. Amíg sokan nem tudnak normálisan megsütni egy szelet marhahúst vagy egy halfilét, addig van realitása az előre elkészített húsoknak is. Sajnos azt kell, hogy mondjam, a mai vendéglátás minőségi mentsvára ez a technológia lehet, mivel rettentő nagy szakemberhiánnyal küzdünk. Az átfogó képhez hozzátartozik az alapanyag-ismeret, a szaktudás és természetesen a technológia. Mindez fellelhető



a szakmában, csak a piac adta lehetőségek, a tényleges tudással rendelkező szakemberek és még azt is mondhatjuk, hogy a piac, azaz a vendég hiányzik. Nehéz, még soha nem látott időszakát éli a gazdaság, és ezzel együtt a vendéglátás. Mindenki a megoldásokat keresi. Én sem tudom megmondani, a jelen helyzet hova vezethet, illetve meddig tart, de abban biztos vagyok, hogy a sous vide egy óriási segítsége a szektornak. Hát használjuk!

Csidei Tamás  
Az új konyhatechnológiák  
szakoktatója  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)

 **SOUS VIDE CHEF**

A sous-vide technológia lényege tehát az, hogy az alapanyagokat vákuumcsomagolva, pontosan szabályozott, alacsony hőmérsékleten készítjük el. Ez a módszer megőrzi a húsok és zöldségek természetes nedvességét, aromáit és textúráját, miközben kiszámítható, állandó minőséget biztosít. A professzionális konyhákban azért vált nélkülözhetetlenné, mert egyszerre gazdaságos, biztonságos és tehermentesíti a szakácsot: a hosszú, kontrollált hőkezelésnek köszönhetően csökken a veszteség, nő a hatékonyság, és a tálalás pillanatában mindig ugyanazt a minőséget kapjuk.

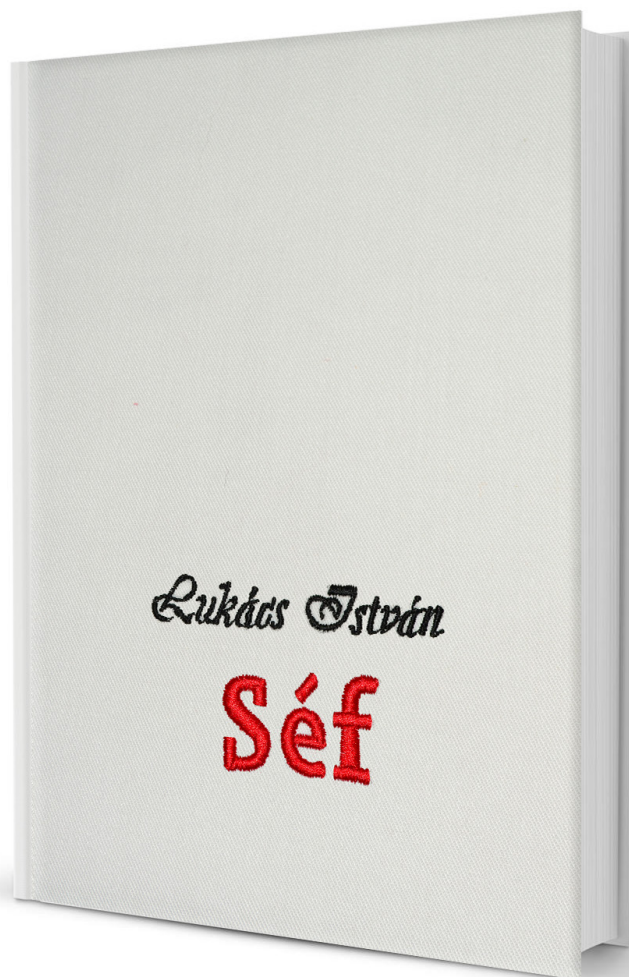
A sous-vide nem csupán trend, hanem egy olyan technológiai szemlélet, amely a modern gasztronómia egyik alappillérvé vált, és egyre inkább teret nyer az élelmiszeriparban és az otthoni konyhákban is.

■ \*\*Gyors recept:\*\*

Kacsamell 58 °C-on 2 órán át, sóval, borsal, narancshéjjal és rozmaringgal vákuumozva. A kész húst forró serpenyőben 1 perc alatt kérge-sítjük, majd vékonyan szeletelve tálaljuk. Az eredmény szaftos, illatos és hibátlan állagú.



Hosszú volt az út az ötvenes évek szürkeségétől a rendszerváltás utáni évtizedek kissé eklektikus, de tagadhatatlanul érzékelhető, színes fejlődéséig. A töredékes emlékekből azonban meghúzható az ív a történelmi korszakok között. A Nagy Játzma, ahol a pártvonalon innen-t egy hajszál választotta el a partvonalon túl-tól.



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

RENDELD MEG A KÖNYVET A:  
[WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP](http://WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP)  
CÍMEN!

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR



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 ÁTTEKINTÉSEL 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 MATEK TOVÁBBRA SEM JÖN KI

DE MOST MÁR A MINISZTERIUMBAN IS ÉSZREVETTÉK

Amikor éveken át egyedül mondtam, hogy a statisztikák mögött valami nagyon nem stimmel, sokan úgy néztek rám, mintha a vasárnapi húsleves gőzéből próbálnám kiolvasni a jövőt. Pedig nem jóslás volt ez, csak tapasztalat. Láttuk, éreztük, tudtuk, hogy a felszín csillogása alatt recseg a padló. És most, hogy a kormány bejelentette a 100 milliárdos éttermi mentőcsomagot, amelyről kiderült, hogy több sebből vérzik, mint egy rosszul fenett séfkés, hirtelen mások is elkezdtek hallani ezt a recsegést. Egy halk „na ugye” ilyenkor azért kijár.



A legszebb az egészben, hogy a turizmus továbbra is pörög, a vendéglátás mégis fuldoklik – és ezt most már nem mi mondjuk, hanem ők. A minisztérium kommunikációja közben úgy tesz, mintha a vendéglátás kizárólag éttermekből állna, mintha kávézó, cukrászda, büfé, catering, food truck vagy rendezvényes szolgáltató nem is létezne. Ez olyan, mintha a focicsapatból csak a csatárokat támogatnánk, a kapusnak pedig azt mondanánk: „Oldd meg okosban.” A vendéglátás azonban ökoszisztéma: ha az egyik része roskadozik, a másik sem marad stabil. Ezt mondtuk a Covid idején is, amikor csak néhányakat segítettek meg... Évek óta mondjuk, hogy a turizmus súlya alatt rogyadozik a vendéglátás. Nem panaszkodásból, hanem mert ez a valóság. Amíg a két ágazatot nem kezeljük külön, minden megoldás olyan marad, mint a félig megkevert rántás: elsőre jónak tűnik, aztán csomós lesz. Most pedig a minisztérium is kimondja, hogy hiába dübörög a turizmus, az éttermek nem bírják. Köszönjük, végre valaki felkapcsolta a villanyt. Azt hiszem ideje volt ezt felismerni...

A bejelentett 5+1 pontos csomag azonban nem a gyökérproblémát kezeli, csak a tüneteket. A reprezentációs adó kivezetése szép gesztus, csak épp nem közvetlenül az éttermeknek szól (hanem a cégeknek). A turizmusfejlesztési hozzájárulás felezése papíron jól mutat, a valóságban viszont nem segítség: a szektor nem könnyítést kér, hanem életmentést. A felszolgálati díj kedvezménye csak akkor ér valamit, ha van bevétel, azaz miből fizetni. A Kisfaludy-hitel pedig újabb teher, nem a megoldás. A Vendéglátó Kisokos sem csökkenteni fogja a terheket, csak elmagyarázza őket. A papírmentesség 2027-re azonban szép cél, csak épp három év múlva lesz belőle valami – addig marad a papírhegy.

A valódi gond továbbra is érintetlen. Nem a matek nehéz, hanem a környezet élhetetlen. Az éttermek nem azért zárnak be, mert rosszul számolnak, hanem mert nincs miből számolni. A szektor nem a reprezentációs adóba, nem a papírba és nem a szervizdíjba roppan bele, hanem az energiaárakba, az alapanyagárakba, a munkaerőhiányba, a fizetőképes kereslet csökkenésébe és a kiszámíthatatlan gazdasági környezetbe. Ezekre a csomag nem ad választ.

Bár az asztalnál ismert okokból nem ülhetünk, mégis örülünk, hogy végre téma lett a vendéglátás. A döntést üdvözljük, mert legalább valami elindult.

A módjával és a mértékével viszont nem teljesen, vagy egyáltalán nem értünk egyet. De legalább már nem csak mi mondjuk, hogy baj van. Kezdi észrevenni azok is, akik eddig a sikerstatisztikák mögé bújtak. És néha már ez is előrelépés.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

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

Persze lehet azt mondani, hogy mi csak a hibákat látjuk. Könnyű ránk sütni, hogy „negatívak” vagyunk, hiszen mi voltunk az egyetlenek, akik az elmúlt években következetesen jeleztük a döntéshozóknak: a számok mögött bizony nem rózsaszín felhő úszik, hanem viharfelhő gyülekezik. Még akkor is, ha „rajtunk kívül mindenki más elégedett”...

Sajnos, ha valaki időben szól, azt gyakran nem prófétának, hanem bajkeverőnek nézik, mégis úgy gondoljuk, jogunk van bírálni – sőt, kötelességünk –, mert aki éveken át egyedül mondja ki a kellemetlen igazságot, az nem rosszindulatú, csak felelősségteljes és valószínűleg a probléma megoldását is meg tudná világítani.

És lehet, hogy a probléma forrása nem is bonyolultabb annál, mint hogy a döntéshozók olyan tanácsadókat foglalkoztatnak, akik érdekalapon és számításból beszélnek, nem pedig a valóság talajáról. Olyan embereket, akiknek a siker nem a szakma állapota, hanem a saját pozíciójuk stabilitása. Így aztán nem csoda, ha a valóság néha el sem jut azokhoz, akiknek hallaniuk kellene. Az, hogy miért csúszik ki a kezük közül a szakma? - mi ezt évek óta látjuk, ők pedig még mindig nem jönnek rá....

Asztalos István  
Főszerkesztő

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete Elnöke





# Mihályi László

„a példaértékű”

Ebben a hónapban egy olyan mestert szeretnék nektek bemutatni, aki évtizedek óta meghatározó alakja a magyar cukrászatnak. A klasszikus kávéházi kultúra újjáélesztője, a szakmai igényesség és következetesség egyik legmarkánsabb hazai képviselője. Ő nem más, mint Mihályi László, a váci Mihályi Patisserie alapítója és szellemi motorja. Íme, a vele készült beszélgetésem:

#### ■ KEZDJÜK AZ ELEJÉN – RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?



Vác és környéke az otthonom, dunai gyerek vagyok. Sződligeten nőttem fel, Budapesten születtem, de az életem minden fontos állomása ide köt: itt jártam iskolába, itt fociztam, itt voltam katona. Úgy szoktam mondani: Vác a szívem, a választásom. Itt minden macskakő ismer. A szüleim már nem élnek, két nagyfiam van, 16 és 17 évesek. Kétnyelvű gimnáziumba járnak, és bízom benne, hogy egyszer ők viszik tovább azt a szakmai gondolkodást, amit én képviselek. Remélem, lesz hozzá kitartásuk.

#### ■ MIÉRT LETTÉL CUKRÁSZ?

Ebben nagy szerepe volt a nagyapámnak. Ő igazi főúr volt: elegáns, nyakkendő, tartásos vendéglátós. Gyerekként lenyűgözött ez a világ, és követni akartam. Aztán egyszer azt mondta: „Fiam, ha megtudom, hogy tányért fogsz

a kezébe, eltöröm mind a kettőt.” Ezzel jelezte, hogy pincér nem lehetek. A szakács szakma sem vonzott, mert apám horgász volt, és gyerekként annyi halat pucoltunk, hogy megutáltam a szagát. Így végül a vendéglátáson belül a cukrászat lett az utam - odaadtam be a jelentkezést.

#### ■ HOL TANULTÁL?

A Váci iskolát jelöltem meg, bár tízszeres túljelentkezés volt. Jó tanuló voltam, így felvettek. A Budai Vendéglátóipari Vállalat egyik üzeme adott gyakorlati helyet: tanulók voltunk, de valójában dolgoztunk. Nagy mennyiségek, tempó, fegyelem - ott tanultam



meg, mit jelent a munka. Ott értettem meg azt is, hogy én más minőséget szeretnék. Láttam, hogy a szakmának van egy elegánsabb, kifinomultabb oldala is.

#### ■ MILYENNEK TARTOD AZ OKTATÁSOD?

Akkoriban még voltak nagyok. A szakoktatóink tisztességes tudással rendelkező emberek voltak, akik megtanították, hogy a vendéglátás nemcsak szakma, hanem etika, alázat, kommunikáció és megjelenés is. Megnézték a ruhánkat, a kezünket, a körmünket - mert a vendég volt az első, és csak akkor lehetünk méltók hozzá, ha rendben voltunk. A tananyag akkor releváns volt: például a „pajtás sütőt” azért tanultuk, mert az

üzemekben az volt. Ma már más világ van, más gépekkel, más technológiákkal.

#### ■ MI AZ OKTATÁS SZEREPE SZERINTED?

Az oktatásnak stabil alapot kell adnia. Nem kell mindent tudni, de kell egy biztos kiindulópont, amire később építeni lehet. Ahogy Kapu Tibor sem jutott volna az úrbe megfelelő oktatás nélkül, úgy mi sem jutunk el a „vendégtér úrébe” alapok nélkül. A vendéglátás tele van váratlan helyzetekkel - kommunikálni, reagálni, megoldani kell. Régen az inasok az iskola után batyut vettek a vállukra, és elmentek külföldre segédnek. Nem pénzért, hanem tudásért. Kost, kvartélyt és

tapasztalatot kaptak - azt, amit csak a gyakorlat ad meg. Ebből éltek később.

#### ■ KI VOLT A MESTERED?

Aranyosi Pali bácsi. Szakmailag rengeteget tanultunk tőle, emberként pedig megtanított a határookra. Nála nem volt félmunka: amit csinálsz, azt jól csináld, vagy sehogy. A kindlitészta „hatujjas” csípését például addig nem engedte, amíg nem ment tökéletesen. Ha elrontottam, lesöpörte a kezemet: „Menj a pics@ba, gyakorolj a linzeren!” Egy hónap múlva visszamentem, megmutattam, és azt mondta: „Látom, megy. Csinálhatod.” Sosem alázott meg, sosem bántott. Csak addig nem engedte, amíg nem volt jó. Ha megcsináltad, és látta, hogy alkalmas vagy rá, onnantól tiéd volt a feladat.

Ez a fajta szigor nem rosszindulatból jött, hanem abból, hogy kíváncsi volt: benned van e a szándék megtanulni.

#### ■ A SZAKOKTATÓK MEGFELELNEK ENNEK A MÓDSZERNEK?

Nem. Sem emberileg, sem szakmailag. Több mint tíz éve kimondtam, hogy a magyar szakoktatók nagy része - nagyjából 80%-a - alkalmatlan a feladatára. Akkor persze megkaptam a magamét: üzenetek, telefonok, hogy „hogy képzelem”. Én viszont abból indultam ki, amit a saját szememmel láttam. Jártam a Gundeltől Kaposvárig rengeteg iskolában, zsűriztem, figyeltem a gyerekeket. És amikor egy versenyen vagy egy tányéron látom a hibát, mindig felmerül bennem: ezt ki mutatta neki? Honnan tanulta ezt a butaságot?





Volt olyan alkalom, amikor képviselőfánkot készítettek. Az égetett tészta még rendben volt, de a doboscukor már eleve megégett, savanyú volt, felhabzott. A gyerek belemártotta, lerakta, az oktató pedig ott állt mellette és egy szót sem szólt. A rossz mozdulat végigment, senki nem javította ki. A végén megkérdezi tőlem az oktató: „Na, milyen volt az óra?” Mondtam neki: szerinted? Ezek alapvető hibák. Nem rosszindulatból történnek, hanem mert senki nem mondta el nekik, hogy ez így nem működik.

Ma egyszerűen nincs elég olyan ember, aki valóban tudná oktatni a szakmát. Eltűnt az a következetesség, az a szigor, ami régen természetes volt. Akkoriban

mindenki - oktató, mester, segéd, tanuló - felelős volt azért, hogy egy gyerekből szakember legyen.

#### ■ MI LENNE A MEGOLDÁS?

Oktatni csak az tud jól, akinek van gyakorlati rutinja, tapasztalata, és érti a szakma logikáját. Mindig azt mondom: alapanyagot kell tanítani, technológiát kell tanítani, és a kettő párosítását. Mert bármi változik - gép, alapanyag, környezet -, a technológiai gondolkodás visz tovább.

Most ott tartunk, hogy az interneten kérdezzetik egymást: „Nézd már, ezt, hogy kell csinálni?” Itt van előttem egy 662 oldalas képzőanyag, amit ma használnak.

Végigolvastam. Ehhez képest Párizsban 66 000 oldalnyi anyagot kaptunk, tizenöt vaskos lexikonban. A mostani egy spirálozott kivonat: van benne marcipán, de nem tudjuk, mi a marcipán; van benne dobostorta, de nem tudjuk, mi a dobostorta; vannak modern desszertek, de nincs mögöttük következetesség. Nincs alapanyag ismeret, nincs technológia. Csak egy tananyag, amit be lehet magolni, de szakembert nem lehet belőle nevelni.

A szakoktatók legnagyobb hibája pont ez: olyanok próbálnak gondolkodni a szakmáról, akik maguk sem képesek rá.

■ A KOLLÉGÁK SZAKÉRTÉLMÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Most is több mint száz önéletrajz van az asztalomon. Interjúztatok folyamatosan. És nagyon sokan egy alapvető tesztet sem tudnak kitölteni. Ezért ma már minden jelentkezőnek ki kell töltenie egy 14 kérdéses, egy két oldalas tesztet. Legalább 75-80%-ot tudni kell. Ha nem megy, nincs miről beszélni. Ezek alapvető kérdések.

Nem azért van a teszt, hogy bárkit „megsemmisítsünk”, hanem hogy lássuk: van-e belépő kompetenciája. A jelentkezők nagy része ezt sem tudja megugrani. És ez pontosan oda vezet vissza, amiről beszéltünk: az oktatás hiányosságaihoz.

■ MERRE MENTÉL TOVÁBB AZ ISKOLA UTÁN?  
A Bécsi Kávéház-Fórum Szállóban





töltöttem 11-12 évet. Az eleje kaotikus volt - katonaság, foci -, de aztán beállt minden, és nagyon szép időszak lett. A '80-as, '90-es évek elején ez volt Magyarország egyetlen olyan cukrászata, ahol egyszerre több mint 40 mester dolgozott. Hihetetlenül erős szakmai közeg volt, az akkori legnagyobb nevekkel. Ott minden rendelkezésre állt: friss gyümölcs, gesztenye, jó alapanyagok. Három műszakban folyamatosan ment a munka - vicceltünk is, hogy minek villanykapcsoló, hiszen sosem volt sötét. Készült minden: marcipánfigura, bonbon, pohárkrém, torta, desszert, sós sütemény, pékáru, briós, bagett, kuglóf, fagyalt, parfék. A teljes klasszikus kávéházi paletta. Ott tanultunk meg mindent, ami a szakmához kell. Ma Magyarországon alig van hely, ahol ekkora választékot találsz. A nagy

műhelyek eltűntek, a kávéházi kultúra felaprózódott. Régen természetes volt, hogy reggel beültél egy francia briósra lazaccal - ma talán egy-két helyen kapsz ilyet.

#### ■ MI A CÉLOTOK A MIHÁLYI KÁVÉHÁZZAL?

A tradicionális kávéházi kultúrát szeretnénk visszahozni. Lépésről lépésre építjük fel, és ehhez olyan embereket keresek, akik értik, hogy a tradíció nem receptgyűjtemény, hanem kultúra, történet, termékvilág. Mi ezeket a „csipkerózsikákat” akarjuk felébreszteni: régi technológiákat, régi ízeket, régi szokásokat. Persze készítünk modern termékeket is, de ugyanúgy van igény a briósra - ha jól van megcsinálva. Meg kell mutatni, hogy a brióst nem csak magában lehet enni, hanem halakkal,

sertéssel, salátákkal is. Ha megmutatod, az emberek nyitottak rá.

#### ■ PIACOT KÖVETSZ VAGY PIACOT TEREMTESZ?

Az amerikai üzleti iskola szerint: ne keresd, mire van igény - teremtsd meg. Mi is ezt tesszük. Létrehozzuk a terméket, és kialakul a közönsége. Ami megmarad, az jótékony célra megy - megvannak a helyeink, akik nagyon örülnek neki. Ahogy terjed a szemlélet, kialakul egy tudatos fogyasztói réteg is. Emellett séfklubot, bemutatókat, kóstolókat tartunk, iskolákba járok, rendezvényekre megyek - próbálom átadni azt a gondolkodást, amit képviselek.

#### ■ HATSZ A KÖRNYEZETEDRE?

Nem foglalkozom a konkurenciával, egy „Frank Sinatra úton” megyek: azt csi-

nálom, amit jónak hiszek, amit tanultam, amit képviselek. Hibázom én is, de nem mások véleménye alapján dolgozom. Az viszont látszik, hogy hatással vagyok a szakmára: sokan követnek, kérdeznek, beszélgetünk. Elmondom nekik a történetet, a szemléletet, aztán mindenki annyit visz el belőle, amennyit tud.

#### ■ MIT GONDOLSZ A MAGYAR CUKRÁSZDÁKRÓL?

Ugyanazt, mint az oktatásról: mély depresszió van. Szeretjük ráfogni a vendégre, hogy nincs elég vásárló, vagy hogy megváltoztak a szokások - ez bullshit. A vendég itt van, költi a pénzét, jönne még többet is, csak jót kellene adni neki. A magyar cukrászdák nagy része majmolja a nyugatot: franciákat, olaszokat, mindent. Jönnek a divatok - dubaji





csokoládé, cupcake, lollipop -, aztán eltűnnek. Lehet rajtuk keresni pár fillért, de erre szakmát építeni nem lehet. Aki csak anyagi alapon közelíti meg a szakmát, hogy „keresek három forinttal többet”, az menjen a fenébe. Egy valódi szakembernek víziója van, felkészültsége, és a szenvedélyével megvalósítja azt, amit elképzelt. Ahogy egy festő néhány pacából világot teremt, mi ugyanezt tesszük a tányéron. Teljesen mindegy, hogy cupcake-nek hívják vagy bármi másnak - a lényeg ugyanaz.

■ MITŐL LESZ EGY DESSZERT SZAKMAI TELJESÍTMÉNY, ÉS MITŐL CSAK LÁTVÁNYOS MAJMOLÁS?

Engem arra tanítottak, hogy amikor tányért zsűrizek, ne a fantázianeveket nézzem. Nem érdekel a „bodzás csipkés álom” vagy a „berettyói barack csoda” - a tányér nem hazudik. Én technológiát látok: alapanyagokat, cukrot, zsírt, fehérjét, szénhidrátot, és azt, hogy ezek milyen arányban állnak össze. Ha valaki odapakol fél kiló zselét vagy oda nem illő elemeket, azonnal félrehúzó. Fölösleges munka, ami nem ad hozzá semmit. A valóságot nem tudja létrehozni, csak majmolja, amit a YouTube on látott. Valódi teljesítmény akkor születik, ha valaki érti az alapokat, a technológiát, a mértéket. A többi csak díszlet.

## ■ A SZAKMAI SZERVEZETEK BETÖLTIK A SZEREPÜKET?

Léteznek, de nekem teljesen más vízióm van. Sok mindenben rossz irányba mennek, vannak jó dolgok is, de én egy teljesen új világot szeretnék. Van is erre egy bejegyzett alapítványom, de egyelőre ketten hárman vagyunk. Nem mindenki képes olyan tempóban és olyan hozzáállással jönni, ahogy én szeretném. Gyerekcipőben jár még, de én készen állok rá, anyagilag is áldozok érte. A kérdés az, hogy tudok e magam köré gyűjteni néhány olyan embert, aki ugyanígy gondolkodik, és hajlandó tenni is érte. Nem pénzért - én sem pénzért csinálom. A szakmáért csináljuk. Mert, ha valaki ebben a szakmában akar dolgozni, ez a minimum.

## ■ A NEMZETKÖZI KARRIERED

Ausztriában kezdtem, váltó rendszer-

ben: négyhavonta cseréltük egymást a kollégával. A '90 es évek privatizációs hulláma után külföldre mentem, és hajókra szerződtem. Dolgoztam óceánjárókon, folyami hajókon, mindig ötcsillagos helyeken, a legjobb séfekkel. Johann Laferrel például már akkor együtt dolgoztam egy osztrák hajón, amikor ő még csak szaktanácsadó volt: menüt írt, tanította a szakácsokat. Később tévés szakács lett, majd Michelin csillagos éttermet nyitott - én pedig ott voltam mellette a korai időszakban. A felkérések egymást követték: Ausztria, Amerika, Kanada. A sok munka után összegyűlt annyi pénzem, hogy elmehessek tanulni Franciaországba. Párizsban és Lyonban több intenzív, öt hónapos képzésen vettem részt. Addigra már profi szakemberként érkeztem: rengeteg tapasztalattal, több ezer rendezvényt a hátam mögött.





#### ■ MIÉRT KEZDTÉL ÚJRA TANULNI?

Azért, mert olyan emberekkel dolgoztam, akik mellett kevésnek éreztem magam. Láttam, milyen tudásuk van, és tudtam, hogy nekem még rengeteget kell tanulnom. Könyveket vettem, tanultam, de rájöttem: könyvből nem lehet mindent megtanulni. Iskolába kell menni, ahol megmutatják, megfőzöd, összerakod, kiszámolod az arányokat, megtanulod a tányérépítést, az alapanyagok viselkedését, a színek, textúrák, hőmérsékletek összjátékát. Ez egy nagyon összetett világ.

#### ■ MIT GONDOLSZ A HAZAI ALAPANYAGOKRÓL?

Vannak jó példák, de sok alapanyagot még mindig külföldről kell hozni, mert a stabil minőség itthon nem mindig adott. A málna jó példa: egyik évben savanyú, másik évben szétfolyik. Erre nem lehet gasztronómiát építeni. Franciaországban kontrollált folyamatok vannak: kövekkel kompenzálják a hideget, mélyebb gyökerű növényeket telepítenek a melegebb nyarak miatt. Folyamatosan alkalmazkodnak. Nálunk sok termelő még mindig ugyanazokat az ültetvényeket használja, mint harminc éve. Pedig alkalmazkodni kellene a klímaváltozáshoz és a megváltozott gasztronómiai igényekhez.

## ■ MI A VENDÉGLÁTÓIPAR LEGNAGYOBB PROBLÉMÁJA?

A felkészületlenség. Sok étterem hatalmas névvel működik, de ha bemész a konyhába, azonnal látszik a baj: tisztaság, higiénia, alapanyag kezelés, raktárkészlet - minden esetleges. Az étlapból is látszik, ha nincs mögötte gondolkodás, kalkuláció, rendszer. Ehhez társul a vezetői alkalmatlanság: sok helyen nincs irányítás, nincs motiváció, nincs példamutatás. Ha a vezető nem áll stabilan, a csapat sem fog. Innen jön az elvándorlás. Sokan nem tudják kontrollálni sem az alapanyag felhasználást, sem az energiafogyasztást. Amikor a háttérben felgyűlnek a problémák, ráfognak a vendégre. Pedig nem a vendég a probléma. A vendég itt van, költi a pénzét. Nekünk az a dolgunk, hogy még jobbat adjunk neki.

## ■ MI A LEGFŐBB VÁGYAD?

Mindig vonzott a mediterrán világ. Nem dolgozni mennék oda, hanem visszavonulni. Egy kis ház Dél Olaszországban, Puglia környékén - egy hely, ahol havonta egyszer elvonulhatok, olvashatok, feltöltődhetek, újra kreatív lehetek. A másik vágyam, hogy a gyerekeim vigyék tovább ezt a gondolkodást. Tanuljanak, legyen kitartásuk, energiájuk. És hogy legyünk egészségesek - végső soron ez a legfontosabb.

## ■ MIT ÜZENSZ A KOLLÉGÁKNAK?

Rendezzék a soraikat. Tanuljanak, fejlődjenek. Én 56 évesen is tanulok. Legyenek jó vezetők, húzzák maguk köré a csapatot. Tanuljanak nyelvet, beszéljenek a fiatalokkal - mert igenis vannak jó fiatalok. A generációs siránkozás hülyeség. Legyenek példaképek: ehhez őszinteség, tisztaság, igazságosság kell. Van egy mondás, amit a végére mindig elmesélek. Amikor Friedrich Antonnál dolgoztam, az utolsó este bekopogtam hozzá elköszönni. Azt mondta: „Bármit fogsz csinálni - saját üzlet, étterem, cukrászda -, soha nem lehetsz jobb séf, mint amilyen ember vagy.” Ha rossz ember vagy, úgy bánssz a kollégáiddal is. Ha nem fizeted ki őket, ha nem törödsz velük, nem fogsz tudni velük beszélni. Ők nem a te életedet akarják működtetni, hanem a sajátjukat. Ezt üzenem mindenkinek: beszéljete az embereitekkel, figyeljete rájuk. Ők hozzák létre azt, amit ti szeretnétek.

*Köszönöm a jóízű beszélgetést, és kívánom, hogy valósítsd meg az álmaidat, de addig is járulj hozzá a szakma fejlődéséhez!*

AI

# Mindent a Balatonról: elindult a tó kutatás új, tudományos portálja

2025 év végén elindult a HUN-REN Balatoni Limnológiai Kutatóintézet (HUN-REN BLKI) által tervezett Balatonkutatók oldala, ahol videókban, podcastokban és képeken keresztül mutatják meg többek között azt is, mivel foglalkoznak a HUN-REN BLKI kutatói és hogy miért kulcsfontosságú a tudomány a tó jövőjéhez.

2025. december 24-én megnyílik a Balatonkutatók oldala, egy új, közérthető tudományos felület, ahol videókban, podcastokban és képeken keresztül mutatják be HUN-REN kutatói a Balaton kutatásának legfontosabb eredményeit. Megismerhető, mivel foglalkoznak a HUN-REN Balatoni Limnológiai Kutatóintézet kutatói, hogyan változik a tó élővilága, milyen hatással van rá az emberi tevékenység és a klímaváltozás, valamint az is, hogy miért kulcsszereplő a tudomány a Balaton jövőjének alakításában.

Az oldalon terepi videók, podcastok és interaktív galériák lesznek elérhetőek. Megtekinthetőek a Balatonkutatók podcast videói, az „Invázió a tethelyen” című terepi felvételek, a „Kutatók akcióban” interaktív fotógaléria, továbbá előadóülések és események visszanezhető anyagai. Céljuk, hogy széles közönség számára tegyék láthatóvá a Balaton kutatásának mindennapjait és legújabb tudományos eredményeit.

Részletek az oldalon: <https://balatonkutatok.blki.hu>

MTI



# 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](mailto:szatmarimalom@szatmarimalom.hu)

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



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**

Európai Mezőgazdasági  
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

# SZATMÁRI

# SZATMÁRI

*Folyamatos fejlődés*

# A SZÁRÍTÁS

AZ EGYIK LEGRÉGEBBI TARTÓSÍTÁSI MÓDSZERÜNK

A szárítás első hallásra egyszerű műveletnek tűnik: elveszük a vizet, és kész. A valóság azonban ennél jóval izgalmasabb. A szárítás a konyha egyik legcsendesebb, mégis legnagyobb hatású technikája, amely nem harsány, nem látványos, de annál következetesebb. Olyan folyamat, amelyben az idő dolgozik helyettünk — vagy ellenünk, ha nem értjük a logikáját. A szárítás nem a türelmetlenek sportja, hanem a precíz szakácsoké, akik tudják: néha épp az elvétel adja hozzá a legtöbbet.

A víz ugyanis nemcsak tömeg, hanem ízdó közeg. Ha lassan, kontrolláltan távozik, az alapanyag karaktere koncentrálódik, mélyül, új arcát mutatja. Egy szárított paradicsom nem egyszerűen „kevesebb vízű” paradicsom, hanem egy intenzív, sűrű, már-már fűszerként használható esszencia. Egy érlelt hús nem csupán szárazabb, hanem komplexebb, diósabb, érettebb. A szárítás nem elvesz, hanem átalakít.

A modern konyhákban a szárítás már régen túllépett a padlásgerendára





akasztott kolbász romantikáján. Ma már páratartalomról, légáramlásról, hőfokról beszélünk — és arról, hogyan lehet mindezt reprodukálni. A dehidratálók, érlelőszekrények, alacsony hőfokú sütők mind ugyanazt a célt szolgálják: kiszámíthatóvá tenni egy olyan folyamatot, amely régen a szerencsén múlt. A szárítás ma már nem „megoldjuk valahogy”, hanem tudatos technológia, amelynek helye van a fine diningtől a bisztrókonyháig.

A vendéglátásban a szárítás különösen értékes eszköz. Segít csökkenteni a veszteséget, stabilizálja a készleteket, és olyan alapanyagokat ad a szakács kezébe, amelyekkel új textúrák és új ízek születhetnek. Egy szárított hagyma porrá őrölve teljesen más karaktert ad, mint frissen. Egy szárított zöldségből készült ropogós olyan

elem, amelyre a vendég biztosan emlékezni fog. A szárítás tehát nemcsak tartósítás, hanem kreatív lehetőség.

A szárítás lényege mégis az idő. A türelem. Az a fajta szakmai alázat, amely megengedi, hogy ne mi irányítsunk mindent, hanem hagyjuk, hogy a folyamat tegye a dolgát. Aki jól szárít, az nem siet, nem kapkod, nem rövidít. Tudja, hogy a végeredmény nem a gyorsaságon, hanem a következetességen múlik.

A szárítás tehát nem a múlt maradványa, hanem a jelen egyik legfontosabb technikája. Aki érti, az nemcsak tartósít, hanem új minőséget teremt. Aki pedig jól használja, az nemcsak alapanyagot kezel, hanem ízeket épít — lassan, türelmesen, biztos kézzel.

AI

# GARANTÁLT MAGAS SZÍNVONALÚ SZÓRAKOZÁS ZENÉS SZÍNHÁZ ÉS EGY TÖBB FOGÁSOS VACSORA

A magyar szépirodalom számtalan alkotásban ír a magyar gasztronómiáról. Jókai, Krúdy, Petőfi és még nagyon sokan mások. Ezeket összegezve ebből egy színmű született, amit kifejezetten VACSORASZÍNHÁZBAN láttunk érdemesnek megvalósítani. Brestyánszki Rozi írta, Kálló Béla Játszai Mari-díjas színművész rendezte, melynek februárban lesz az ősbemutatója.

A mű tájolható, elvihető, bemutatható. VACSORASZÍNHÁZ - gazdag vacsorával, cigányzenével és egy három felvonásos színművel a fogások között A vacsora mellé Lakatos Miklós prímás és a Kurináék húzzák a jókedvhez a magyar nótát.

Ezzel kapcsolatos információ, a VACSORASZÍNHÁZ producere Paskó Csaba (Paskó atya konyhája)

Minden vendéglátással foglalkozó, vendéglő tulajdonos, vendéglő Manager és újdonságokra nyitott embernek

ajánljuk az előadást, aki tematikus vacsora esteket szervez!

A VACSORASZÍNHÁZAT ajánljuk, tematikus vacsoraest, borvacsora keretében is. Megbeszélés szerint a Kárpát-medence bármely pontjára áthelyezhető/elvihető!

A VACSORASZÍNHÁZHOZ első és alapcsomagban 4 színész tartozik, három zenész.

Paskó atya konyhája menüsor, de ez megbeszélés szerint kihagyható, a helyi séf munkája kiválthatja, de a menüt, annak tematikus beillesztését megbeszélés szerint az est tematikájához, ütemezéséhez a vacsoraszínház producerével egyeztetve lehet beilleszteni.

A vacsoraszínház kamara jellegénél fogva 50 – 60 személyre van kitalálva.

Paskó Csaba

paskocs75@gmail.com

00381600975425

24000 Szabadka, Szent Teréz tér 3.

Brestyánszki B. Rozi

# BABRA MEGY A JÁTÉK

VACSORASZÍNHÁZI ELŐADÁS HÁROM RÉSZBEN



A 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

# MTÜ-ELNÖK:

2025-BEN AZ ELŐZŐ ÉVI REKORDJÁT IS MEGDÖNTÖTTE A TURIZMUST

A tavalyi a hazai turizmus új rekordja, amikor az előző évi rekordot is megdöntötte, a résztvevők száma meghaladta a 20 milliót - mondta Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) elnöke a turizmus 2025. évi előzetes eredményeit értékelő sajtótájékoztatón.

Kiemelkedőnek nevezte, hogy egy 10 milliós ország eredménye kétszer annyi vendéget fogadott, mint amennyien az országban élnek.

A magyar turizmus az uniós átlag 2,5-szeresével nőtt a vendégszámot tekintve, Ausztriát több mint kétszeresen, Horvátországot több



mint ötszörösen, Csehországot pedig több mint kétszeresen szárnyalta túl. Az a tény, hogy a magyar turizmus tavalyi teljesítménye az Európai Unióban vendégszám-növekedést tekintve a 7. helyre volt elég, mindannyiunk büszkesége tud eltölteni - fogalmazott Guller Zoltán, és jelezte: a repülőtér elérte a 19 milliós utasszámot, ami az elmúlt 75 év legjobb eredményét.

Guller Zoltán közlése szerint tavaly a vendégek számán belül fele-fele volt a belföldiek és külföldiek aránya. Budapesten a vendégek számának növekedése több mint 13 százalékos volt: több mint 7 millió külföldi és több mint egymillió magyar érkezett az előzetes adatok szerint. Országosan a vendégéjszakák számában is jelentős növekedést mértek: 48,92 millióra nőtt az előző évi 46,65 után.

Ismertette, hogy a vidéki Magyarország is jól teljesített, több mint 12 millió vendéget köszöntöttek, 9 millió belföldi, és csaknem 3,5 millió külföldi érkezett a turisztikai térségekbe 2025-ben.

A Balatonra 3,4 millió vendéget, több mint 2,5 millió belföldi és közel 830 millió a balatoni szálláshelyek külföldi ár 218 milliárd forinttal. A teljes vidéki vendégforgalom bő 20 százalékát a balatoni szállók adták - mondta.

Guller Zoltán rámutatott: a legfontosabb küldő piacok kiemelték a német, 13 százalékos növekedéssel, ezt a román, lengyel, olasz piacot, valamint az Egyesült Királyság, Csehország, Ausztria, Szlovákia, Egyesült Államok és Spanyolország követte. Budapestre a legtöbben az Egyesült Királyságból érkeztek tavaly,

sorrendben a német, olasz, amerikai, spanyol, román, izraeli, lengyel és francia turisták követték - sorolta.

Közölte, hogy a vidéki turizmusban 9 millió hazai turista érkezett tavaly, ami 2,5 százalékos növekedés, a vendégszakák száma alapján Siófok, Hévíz, Hajdúszoboszló, Balatonfüred és Bük volt a legforgalmasabb város.

Kitért arra, hogy a SZÉPkártya feltöltések tavaly 499 milliárd forinttal, ez 10 milliárd forinttal magasabb, pedig 492 milliárd forinttal magasabb, ami 14 százalékos növekedést jelent. Tavaly december végén még 127 milliárd forint volt felhasználható a kártyákon.

Guller Zoltán közölte:

a legfontosabb cél a jövőben a minőség





Budapest, 2026. január 12. Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTU) elnöke a turizmus 2025. évi előzetes eredményei értékelő sajtótájékoztatón Budapesten 2026. január 12-én. MTI/Purger Tamás

növelése, és a jobban költő turisták bevonása. Nem az a cél, hogy a 20 milliós vendégszámot folyamatosan növeljék, hanem azon dolgoznak, hogy a minőségi szemlélet jön előtérbe - fejtette ki.

Továbbra is elérhetőek a turisztikai szolgáltatók számára a 2,5 százalékos fix kamattal elérhető start forgóeszköz és beruházási kölcsönök, ezt a Kisfaludy

Turisztikai Hitelközpontnál (KTH) lehet igényelni - mondta.

Szállodai kapacitásban Budapesten nagyléptékű fejlesztés szükséges, a három-négycsillagos kategóriában, mert nincs elég szállodai szoba - válaszol a kérdésre hozzátéve, hogy a ténylegesek pedig teljes kihasználtsággal működnek.

MTI

# A VENDÉGLÁTÁS

## A MAGYAR KULTÚRA ÉLŐ SZÍNPADA

A vendéglátóhelyek és a kultúra kapcsolata nem pusztán szép emlék, hanem nagyon is aktuális kérdés. Azért beszélünk róla, mert kezdjük elfelejteni, honnan jövünk – és mit veszíthetünk. Volt egy korszak, amikor a kultúra nem külön intézményekben lakott, hanem ott, ahol az emberek éltek: a kávéházakban, csárdákban, éttermekben, szállodák halljaiban. Amikor jóformán nem volt más, csak ezek a helyek – és mégis elég volt.

A bárzenészek estéi, a cigányzenekarok hajnalig húzott dallamai, a füstös, zsúfolt termekben megszülető salon-előadások mind arról szóltak, hogy a művészet nem elérhetetlen, ünnepi dísz, hanem a mindennap része. A primás egyetlen vonása többet mondott egy egész beszédnél, a zongorista kísérete alatt üzletek köttettek, szerelmek születtek, barátságok erősödtek meg. A vendéglátóhely nem „háttér” volt, hanem maga a színpad – csak épp nem hívták annak.





Ma, amikor a vendéglátás sokszor pusztá iparággá silányul, könnyű elfelejteni, hogy ezek a terek valaha a közösségi élet szíveként dobogtak. Ezért írjuk le újra és újra: a kultúra nem csak a nagy színpadokon, fesztiválokon, támogatott intézményekben létezik. Ott van a kisvárosi étterem sarkában játszó zenészenben, a bor mellé mesélő vendéglősben, a vasárnapi ebéd közben felcsendülő dallamban is.

Az üzenet egyszerű, mégis sürgető: ha hagyjuk, hogy a vendéglátóhelyekből eltűnjön a zene, a történetmesélés, a személyesség, akkor nemcsak egy szakmát gyengítünk meg, hanem a saját kulturális önképünket is. A bárzenész, a cigányzenekar, a salon-est nem romantikus díszlet a múltból, hanem emlékeztető: a kultúra ott él igazán, ahol az emberek egymás szemébe néznek.

Ezért beszélünk róla. Hogy kimondjuk: a vendéglátás nem csupán tányér és számla, hanem felelősség is. Ha támogatjuk azokat a helyeket, amelyek teret adnak zenének, irodalomnak, beszélgetésnek, akkor nemcsak fogyasztunk – részt veszünk valamiben, ami nálunk nagyobb. És talán még nem késő visszahozni valamit abból a világból, amikor egy vendéglő nem csak hely volt, hanem élmény, közösség és kultúra egyszerre.

AI



## SZAKMA IFJÚ MESTERE 2026 – KÖZKÍVÁNATRA MEGHOSSZABBÍTOTTUK A NEVEZÉSI IDŐSZAKOT

Az Étrend – Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a Magyar Kereskedelmi és Iparkamarával, valamint a Szolnoki Szakképzési Centrummal közösen hirdeti meg a „Szakma Ifjú Mestere 2026” versenyt, amely a „Magyarország Étele 2026” gasztronómiai verseny részeként kerül megrendezésre.

A verseny célja, hogy a szakács-, cukrász- és vendégtéri szakember tanulók tudását életszerű környezetben mérje fel, és lehetőséget adjon számukra, hogy bizonyítsák szakmai felkészültségüket. A fiatalok egyéniben és csapatban is indulhatnak, a csapatok pedig egy à la carte üzem működését modellezik: a vendégek fogadásától és kiszolgálásától kezdve a háromfogásos menü és desszert elkészítéséig, valamint a díszterítésig.

A verseny főbb részletei

- Nevezési időszak: 2026. február 15.
- Döntő időpontja és helyszíne: 2026. április 25–26., Debreceni Egyetem Szolnok Campus

Versenyfeladatok

- Szakács tanulók: háromfogásos menü elkészítése a „Magyarország étele 2026” kötelező alapanyagaival, valamint egy artistikai remek bemutatása.
- Cukrász tanulók: tányérdesszert és egy 12 szeletes dísz torta vagy cukrászati artistikai alkotás bemutatása.
- Pincér tanulók: díszterítés és italajánlat készítése, valamint a vendégek szakszerű kiszolgálása.

A zsűri elismert szakemberekből áll, a pontozási rendszer nemzetközi szintű, így a verseny objektív és hiteles értékelést biztosít.

Díjazás

A legjobbak elnyerik a „Szakma Ifjú Mestere 2026” Champion díjat, valamint oklevelet és tárgyjutalmakat. A második, harmadik és negyedik helyezettek szintén értékes elismerésben részesülnek, egyéniben és csapatban egyaránt.

Üzenet

A „Szakma Ifjú Mestere” verseny nem csupán megmérettetés, hanem lehetőség a fiatal szakemberek számára, hogy bemutassák kreativitásukat, szakmai tudásukat és elhivatottságukat. A verseny hidat képez az oktatás és a munka világának elvárásai között, és hozzájárul a magyar gasztronómia jövőjének építéséhez.

További információ és nevezési lap:

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



## MEDVEHAGYMÁS KOCKA – PESTOVAL

Hirtelen jött ötlettől vezérelve készült ez a sós rágcsálnivaló, mikor az előző bejegyzésben szereplő omlós sajtos rudak tésztáját nyújtottam megláttam a konyhapulton egy kevés maradék medvehagyma pestot...

### **Hozzávalók:**

4 személyre

1/2 kg liszt,

25 dkg vaj,

2 evőkanál zsír,

1 kávéskanál só,

175 g tejföl, kb 2 evőkanál

medvehagyma pesto,

1 tojás a lekenéshez,

sajt a tetejére

Így történt, hogy az újabb adag tészta, már kifejezetten ehhez készült. Már ezért érdemes volt pestot készíteni. A tésztája az omlós sajtos rúdé, belül pedig vékony rétegben bújik meg a medvehagyma pesto, kizárólag ínycsemegeknek.

A tésztát az itt leírtaknak megfelelően elkészítem, majd amikor nyújtottam, ketté vettem. Egyforma vékony lapokat nyújtottam belőle (kb 1-1,5 mm) majd az egyik lapot nagyon vékonyan megkentem a medvehagyma pestoval, a másik lapot pedig ráborítottam az megkent tésztára. Kicsit megnyomkodtam, majd lekentem a tojással, megszórtam sajttal és kockákra vágtam. Előmelegített 180 fokos sütőben pirosra sütöttem.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# A „SMART SNACKING” FORRADALMA

– AMIKOR A NASSOLÁS EGÉSZSÉGES DÖNTÉSSÉ VÁLIK

Az egészséges étkezéstről sokáig úgy beszéltünk, mintha az csak a főétkezésekről szólna. Reggeli, ebéd, vacsora – mintha ezek között nem történne semmi. A valóság azonban az, hogy a legtöbb ember naponta legalább kétszer-háromszor nassol, és ez a „köztes idő” legalább akkora hatással van az energiaszintre, a koncentrációra és az általános jóllétre, mint maga az ebéd. Innen indult el a „smart snacking” trend, amely ma már világszerte meghatározza a tudatos étkezést.

A smartsnacking lényege egyszerű: nem tilt, hanem választást kínál. Ahelyett, hogy a nassolást büntudathoz kötné, arra tanít, hogyan lehet a két étkezés közötti időszakot is minőségi alapanyagokkal megtölteni. A vendéglátásban ez különösen fontos, hiszen a rohanó vendég gyakran nem ül be egy teljes fogásra, viszont szívesen elvisz magával valami „kicsit, de jót”.

A trend egyik motorja a fehérjealapú snackek térnyerése: a görög joghurtos pohárdesszertek, a magvajjal készült miniszendvicsek, a cottage cheese-es tálak vagy a házi energiaszeletek mind olyan alternatívák, amelyek egyszerre laktatók és táplálóak. A rostban gazdag opciók – zöldségchipsek, hummuszos boxok, teljes kiőrlésű ropogósok – pedig stabil vércukorszintet adnak, ami a délutáni „energiazuhanást” is megelőzi.

A vendéglátóság számára ez nem csupán egészségügyi kérdés, hanem üzleti lehetőség is. A jól összeállított snackpult vagy grab&go kínálat növeli az impulzusvásárlást, miközben a vendég úgy érzi, hogy törődnek vele. A csomagolt, átlátható összetevőlistával ellátott termékek bizalmat építenek, a szezonális alapanyagok pedig frissességet adnak a kínálatnak.

A smart snacking azért működik, mert nem akarja megváltoztatni az emberek szokásait – csak jobb irányba tereli őket. A nassolás ugyanis nem ellenség, hanem lehetőség: ha okosan csináljuk, a nap egyik legjobb döntése lehet. És a vendéglátásban pontosan ez a lényeg: olyan választásokat kínálni, amelyek egyszerre finomak, praktikusak és jók a vendégnek.

## A SEKTOR FELE LÁTHATATLAN

A minisztérium friss kommunikációja alapján úgy tűnik, mintha a vendéglátás kizárólag éttermekből állna. A kávézók, cukrászdák, cateringesek, büfék, food truckok, rendezvényes szolgáltatók, vagyis a teljes ökoszisztéma fele – egyszerűen lemaradt a térképről. Ez olyan, mintha egy focicsapatból csak a csatárokat támogatnánk, a kapusnak pedig azt mondanánk: „Olld meg okosban.”

Miközben a minisztérium maga is elismeri, hogy „hiába pörög a turizmus, az éttermek egyre nehezebben tudnak fennmaradni”, a bejelentett 5+1 pontos akciótérkép mégsem a gyökérproblémákat kezeli. Például a reprezentációs adó kivétele nem az éttermeknek szól, hanem a cégeknek, a turizmusfejlesztési hozzájárulás felezése nem segítség, csak keve-

sebb beszedendő teher, a felszolgálati díj kedvezménye bevétel nélkül értelmezhetetlen, a hitel pedig nem levegő. A Kisokos sem könnyítés, a papírmentesség pedig csak három év múlva lesz valóság.

A szektor tehát nem azért recseg, mert rosszul számol, hanem mert nincs miből számolnia. A valódi terhek – energiaárak, alapanyagköltségek, munkaerőhiány, csökkenő fizetőkép-

es kereslet, kiszámíthatatlan gazdasági környezet – a segítő szándék ellenére érintetlenek maradtak.

Ebben a hónapban szakértőinkhez fordulunk, mert érdekel, mit gondolnak: lehet-e érdemi eredményt várni egy olyan mentőcsomagtól, amely a vendéglátásnak csak egy szeletét kezeli, miközben a szektor másik fele láthatatlan marad? Valóban működhet-e bármilyen megoldás addig, amíg a turizmust és a vendéglátást egy kalap alatt kezeljük, noha a két ágazat terhei, érdekei és működési logikája látványosan eltér?

Ezért ebben a hónapban azt kérdeztük szakértőinktől:

Hol marad a vendéglátás másik fele?





## Kiss Krisztián

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

Megint csak egy csontot kaptunk, amivel csak páran tudnak játszani. Vagy nem voltak ott a szakmai szervezetek, akikkel közösen lehetett volna gondolkodni, vagy megint csak egy bizonyos érdekszférának kedveztek. Általános helyzet, hogy mindent utólag... Javasolnám, hogy sokkal többször hallgassák meg azok hangját, akik ebben dolgoznak – a kicsiktől a nagyokig. Sajnos sokszor előfordul, hogy egy intézkedés a nagyoknak jó, a kicsiknek nem, vagy épp fordítva. Szegmensekben kellene gondolkodni, mert ami jó valakinek, az a másinak akár a csőd széle is lehet. Nem lehet egyetlen szegmensnek „kedvezni”. Külön kellene választani a szereplőket, és úgy kialakítani a döntéseket.



## 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*

Egy senior vendéglátós véleménye, aki a szakmában a 57. évét tölti. Ebből 10 évet gebinesként (szabadkasszásoként), közel 40 évet pedig vállalkozóként dolgoztam. A program hasonlóképpen „bukásra” van ítélve, mint a KOCSMA-program. Amíg a TV-reklámidő 80–85%-át a nemzetközi láncok hirdetései teszik ki, addig az éttermi szolgáltatás (a magyar gasztronómia) nem rúg labdába.

A költségek az egekben vannak (nyersanyag + energia + bér + járulékok + áfa + 62 féle adó), és ehhez jönnek a mai generációk fogyasztási szokásai. Egyszerűbb megrendelni valamit, mint elmenni a családdal étterembe, és kulturált környezetben ebédelni vagy vacsorázni.

A programban felsorolt intézkedések nem segítik az éttermi szolgáltatást. Lehet turizmusról beszélni, a hétvégék lehetnek „telt házasak”, de a többi napon is fizetni kell a személyzetet. Egyébként a társadalom nagy többségének a családi büdzsébe egyszerűen nem fér bele a vendéglátó szolgáltatás bármely formája. Én ezt egy lózungnak és kidobott pénznek tartom.

**WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU**



## 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,*

Ezzel a mentőcsomaggal pont az a baj, hogy mentőcsomag. Nem utólag kellene segítyeket és kedvezményeket biztosítani, amikor már láthatóan sok üzlet összeroppanóban van, vagy legalább is a szakadék szélén áll. Korábban kell meghallani, meghallgatni – és fontos, hogy széles körben, a szakma valódi résztvevőit. A folyamatos monitorozás és az észrevételek ellenőrzése elengedhetetlen lenne, de véleményem szerint erre nem fordítanak megfelelő időt és energiát. És ehhez nem elegendő az sem, hogy 2–3, esetleg 4–5 embert kérdeznek meg a szakma helyzetéről, pláne ha ugyanabból az érdekkörből származnak. Természetesen számít – és számíthat – az ő véleményük is, de ne csak az számítson. A segítség mindig segítség, és biztosan jól jön sok üzletnek, cégnek, ki is húzhatja őket a rossz helyzetből. De például a bérjárulékok csökkentése rengeteget segítené, és a brutális energiaár-emelkedés ellensúlyozására is lehetne tenni néhány érdemi lépést.



## Németh Tamás

*„Füstbenjáró”, a Full-Gas étterem Cheffe*

Olvasgattam a javaslatot meg segítség stb...

De ez nem segítség, jó dolog ez, de megint egy szegmens van kiemelve, holott ez többszereplős, tudjátok erről a véleményem már régről. Én nem ezt tartanám segítségnek, én nem halat adnék a halásznak, hanem hálót, megmutatnám, hol van hal, és megtanítanám halászni. Megint megtelik majd a szegmens pályázati pénz- meg támogatással, és nem azokhoz jut a támogatás, akiknek valósan segítené. Ahogy látjuk a végtelen pénzekkel kitömött borszakágot, itt is ilyesmi lenne: pénzzel lélegeztetőgépre rakott, valós üzemelést nélkülöző helyek, amiknek kinyitnia sem kellene, nemhogy még segíteni. Ezszarulhangzik, de adzsungelben az orosz lán a király, nem a nagyszörmével kiragasztott gazella. A valós helyek, akik jók, azok vendégül látják azokat, akik átlépik a küszöböt. Ebben kell segíteni nekik: az alapanyagárakban, a járulékokban, marketingben, képzésekkel, eszköztámogatásokkal — de nem is világos, hogy ez hogyan működne.



# MAGYARORSZÁG ÉTELE 2026.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



## Endrédi Zsolt

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

Ez egy nagyon összetett kérdés, és a válasz sem egyszerű. A munkahelyem miatt látom, hogy a turizmus része (szálloda) igen pörög, viszont az éttermet és a konferenciát megtölteni már igazi kihívás. A megváltozott fogyasztási szokásokat nagyon nehéz gyorsan lekövetni, iszonyú alapanyagárakkal küzdünk. A bevétel az étteremben nálunk többnyire euróval rendelkező vendégektől származna, miközben alacsony az euróárfolyam, a beszerzés pedig magas forintban történik. Nehéz – sőt lassan már szinte „mission impossible” – meg-

felelő szaktudással rendelkező személyzetet találni, nem elszállt bérigénnyel. Ezeket az alapproblémákat talán tudja javítani az állami mentőcsomag, de ehhez idő kell. A kérdés csak az, hogy a szektornak (éttermeknek) van-e annyi ideje, hogy ezt is túléljék, mire ez a segítség működni kezd.



## Szappanyos Viktor

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

Hol marad a vendéglátás másik fele?

Erre a válaszom most egy kicsit száraz és elég hivatalos lesz. A minisztérium legutóbbi kommunikációja a vendéglátás helyzetéről elsősorban az éttermek működési nehézségeire fókuszál. Bár ez a szegmens kétségtelenül meghatározó, a vendéglátás ennél lényegesen szélesebb ágazat: kávézók, cukrászdák, cateringvállalkozások, büfék, food truckok, rendezvényes szolgáltatók és számos egyéb üz-

lettípus alkotja azt az ökoszisztémát, amely a mindennapi fogyasztás és az eseményalapú vendéglátás jelentős részét biztosítja.

A jelenlegi intézkedési csomag értelmezésekor ezért alapvető kérdés, hogy a beavatkozások milyen mértékben fedik le a teljes szektort, illetve mennyiben képesek kezelni azokat a strukturális tényezőket, amelyek a vendéglátás egészének működését befolyásolják.

A minisztérium által bejelentett 5+1 pontos akcióterv több eleme közvetetten érinti a vendéglátó vállalkozásokat, ugyanakkor ezek többsége nem tekinthető klasszikus értelemben vett válságkezelő eszköznek. A reprezentációs adó megszüntetése elsősorban a vállalati megrendelők oldalán jelent könnyebbséget. A turizmusfejlesztési hozzájárulás csökkentése mérsékli az elvonást, de nem teremt többletforrást. A felszolgálati díjhoz kapcsolódó kedvezmények csak akkor bírnak érdemi hatással, ha stabil vagy növekvő forgalom mellett alkalmazhatók. A kedvezményes hitelprogramok a finanszírozási terhek időbeli átrendezését szolgálják, de nem pótolják a kieső bevételeket. Az adminisztratív egyszerűsítések pozitív irányt jeleznek, azonban hatásuk jellemzően közép- és hosszú távon jelentkezik.

A vendéglátás jelenlegi helyzete sokkal inkább bevételi és költségoldali szorításként írható le, mintsem hatékonysági problémaként. A vállalkozások jelentős része egyszerre szembesül: magas energia- és rezsiköltségekkel, emelkedő alapanyagárakkal, tartós munkaerőhiánnyal és bérnyomással, mérséklődő fizetőképes kereslettel, valamint kiszámíthatatlan makrogazdasági környezettel. E tényezők együttesen olyan működési környezetet teremtenek, amelyben a túlélés sok esetben már nem optimalizálási kérdés.

További kihívást jelent, hogy a turizmus és a vendéglátás szakpolitikai kezelése továbbra is szorosan összekapcsolódik. Bár a két terület egymásra utalt, működési modelljük, költség szerkezetük és kockázati profiljuk eltér. A turizmus teljesítményének javulása önmagában nem garantálja a vendéglátó vállalkozások jövedelmezőségét, különösen a helyi fogyasztásra építő egységek esetében.

Mindezek alapján indokolt feltenni a kérdést: a jelenlegi intézkedések képesek-e lefedni a vendéglátás teljes spektrumát, vagy elsősorban egy szűkebb részterület problémáira adnak választ?

A szakmai párbeszéd szempontjából ezért kulcsfontosságú annak vizsgálata, hogy: szükség van-e önálló, vendéglátás-specifikus beavatkozási csomagra, milyen eszközök kezelhetik egyszerre a költségoldali nyomást és a keresleti visszaesést, valamint hogyan különíthető el világosabban a turizmus- és vendéglátás-politika. A kérdés összegzésként továbbra is nyitott: Hol marad a vendéglátás másik fele? Szerintem.



### *RÁCZ TÚRKEVEI LAJOS*

*Szakoktató, szaktanár MTVA M5 csatorna „Erdei utakon Reviczky Gáborral” című műsor műsorvezetője, Executive séfje*

„Nem keresek. Találok.” Pablo Picasso

Dolgozunk Magyarország gazdaságában, de ez olyan, mint a fektetett nyolcas: soha nincs vége. A végtelenségig lehetne ragozni. Az életben nincs egyszerű megoldás, mert mindenkinek a saját vállalkozása a legfontosabb. Mindenki úgy próbálja túlélni a mai napot, hogy reméli: a holnap talán jobb lesz. Dolgoznak, fizetnek, előállítanak, és próbálnak tisztességesen megfelelni mindenki-

nek – a vendégnek, az államnak, a munkavállalónak. Ez pedig nem egyszerű feladat. Sajnos hosszú éveken keresztül nem kérdezték meg a szakmát, nem volt valódi egyeztetés, pedig igény lett volna rá. Így most minden egy kalap alá került. Lehet, hogy nem jó így – de az is lehet, hogy mégis ez a jó.

A saját életemből egy momentum: 26 évig kézilabdáztam, és nem tudom, milyen lehetett a másik oldalon, azoknak, akik soha nem sportoltak. Voltam edző is – nem hálás feladat.

Felvetődik a kérdés: ugyanaz a segítség kell-e minden résztvevőnek, minden vállalkozásnak a vendéglátás területén? Figyelembe kell venni az emberi tényezőt is, amely néha szűk látókörű, önző, és az állam által felajánlott segítségből igyekszik minél nagyobb hasznot kivenni – miközben lehet, hogy kevesebbrel is működne a vállalkozás. De hát ez már „a szentek keze”.

Egyszer szét kellene választani az éttermeket és a turisztikai vállalkozásokat. Meg kell nézni a lehetőségeket: ki hogyan működik, jól vagy rosszul. Ezután lehetne meghozni azt a döntést, amely az egész szektornak a legmegfelelőbb. Nagyon fontos lenne a munkaerő megtartása: fizessük meg a munkavállalót, hogy ne azon járjon az esze, miként tudna elmenekülni ebből a vendéglátós életből.

A figyelem legyen mindenkié: segítsük egymást, és ne gáncsoljuk a másikat. Ahogy említettem: az emberi tényező a legfontosabb elem ebben az egészben.

Pénz, pénz, pénz... Montecuccoli szavaival élve. Köszönöm szépen, hogy elolvastad! Örömmel... S. D. G.



## BUDAPEST

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



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

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



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

## Standard

### Budapesten

2 felnőtt / 1 nap\*

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

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

**11.123 Ft**

\*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: HATVAN.HU

# Több mint 500 ellenőrzés

- ami garantálta az ünnepi élelmiszerbiztonságot -

Két hónapon át tartó, átfogó téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzést végeztek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), valamint a kormány- és járási hivatalok szakemberei. A 2025. november 3-tól egészen szilveszterig zajló, országos ellenőrzés-sorozat középpontjában a hagyományosan ünnepekkor fogyasztott élelmiszerek, például a friss sertéshús, a savanyú káposzta, a beigli és a forralt bor álltak, de az élőhalak tartását is vizsgálták a felügyelők. A legtöbb ellenőrzött létesít-

mény működése megfelelt az előírásoknak, és a termékekkel is alig akadt probléma. A több mint 500 vizsgálat kevesebb mint 5%-ában indult eljárás.

A Nébih és a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek szakemberei az elmúlt év utolsó két hónapjában zajló ellenőrzési időszakban összesen 527 hatósági vizsgálatot végeztek. Ellenőriztek: 72 vágóhíd és daraboló üzemet; 5 halászatitermék-, 27 savanyúkáposzta-, 36 karácsonyi





édesség- és 85 bejgli-előállítót; 133 élőhal- és 106 alkoholos ital forgalmazót, 5 vadfeldolgozót, valamint 58 őstermelőt. A tapasztalatok összességében kedvezőek, eljárás 22 esetben indult.

A Nébih laboratóriumaiban savanyú káposztát, karácsonyi édességeket, nagy- és kisüzemi söröket, továbbá alkoholos italokat vizsgáltak, emellett bejglik, tekercsek, valamint azok tölte-

lékeiből történtek mérések. A szakemberek számos paramétert ellenőriztek, többek között a színes habkarikáknál a mesterséges színezéktartalmat, a savanyúságoknál a tartósítószer jelenlétét, a máknál a növényvédőszer- és kadmiumtartalmat, míg a dióknál a mikotoxin-tartalmat. Problémát egyetlen esetben sem tapasztaltak. A 226 ellenőrzött alkoholos ital is mind megfelelt az előírásoknak.

Kisebb hibák akadtak az őstermelők-nél, az élőhalat forgalmazóknál, a karácsonyi vásárok italárusainál, a savanyú káposztát, az édesség és a bejglit előállító üzemekben, valamint a halfeldolgozóknál. A friss sertéshúst előállító üzemek közül 8 létesítménnyel szemben indult eljárás, higiéniai, jelölési és önellenőrzési kifogások miatt. 3 esetén élelmiszerlánc-bírság kiszabása is várható, míg 1 üzemben közel 300 kg nem jelölt alapanyag megsemmisítését rendelte el a hatóság.

A téli időszak ellenőrzései között helyet kaptak a nagy- és kisüzemi sörök is. A Nébih szakértői a „sör” vagy „ízesített sör” kategóriába tartozó italok közül 3 nagyüzemi és 12 kisüzemi sört vizsgáltak. Kisebb jelölési hibák mellett egy

terméket nem engedélyezett tartósítószer tartalom miatt kivontak a forgalomból.

Súlyosságában kiemelkedett a szezonális ellenőrzés esetei közül az a Szabolcs-Szatmár-Bereg vármegyei vadfeldolgozó egység, melynek működését azonnali hatállyal felfüggesztették a Nébih ellenőrei. A hatóság e létesítményhez kapcsolódóan 3 tonnát meghaladó mennyiségben vont ki élelmiszert a forgalomból.

A téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés részletes eredményei az összefoglaló zárójelentésben olvashatóak.

AI

Az ország specifikus  
álláskereső platformja!

**Munkaerőt vagy  
munkát keresel  
a vendéglátásban?**



Vendéglátósmunkák.hu



# Tarka

## A HAZAIBAN TÖBB VAN



*C. M.*

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



# A séf dönt, a rendszer végrehajt: így működik a modern konyha

A konyháról hajlamosak vagyunk úgy beszélni, mintha minden a kreativitáson múlna: az ihleten, a jó napon, a „megérzésen”. Pedig a vendéglátásban a megérzés ritkán fizeti ki a számlákat. A stabil minőség mögött nem varázslat áll, hanem folyamat. A konyha valójában nem műhely, hanem rendszer és a rendszer akkor működik jól, ha a szakács irányító. A legtöbb konyhai probléma nem ott kezdődik, ahol gondolnánk. Nem az alapanyag a hibás, nem a recept, nem a szakács figyelmetlen: a gond sokszor az, hogy a folyamatok nincsenek kontroll alatt. A hő, a páratartalom, az idő, ezek a konyha „háttérszereplői”, amelyek csendben, láthatatlanul döntenek el, hogy egy étel jó lesz-e vagy csak „majdnem jó”. A különbség pedig a vendég szemében óriási. A modern konyhatechnológia nem azért fontos, mert divatos, hanem mert kiszámít-

hatóvá teszi azt, ami régen szerencse kérdése volt. Egy intelligensen szabályozott sütő vagy üst nem elveszi a szakács munkáját, hanem megtartja a minőséget akkor is, amikor a konyha épp a határán táncol. A technológia nem kreativitást helyettesít, hanem hibalehetőséget csökkent. A séf nem gépkezelővé válik, hanem döntéshozóvá: ő mondja meg, mit kell történnie, a gép pedig gondoskodik róla, hogy az úgy is történjen. A munkaerőhiányos időszakban ez a Fagor Magyarországnál is különösen fontos. Nem azért, mert a gép „kiváltja” az embert, hanem mert leveszi róla azt a terhet, amit nem érdemes emberre bízni: a monoton, precíz, ismétlődő feladatokat. A szakács így nem a hőfokkal küzd, hanem az étellel foglalkozik. A konyha pedig nem túlél, hanem működik. A jövő konyhája tehát nem futurisztikus labor, hanem okosan szervezett műhely. Ahol a kézművesség és a technológia nem egymás ellen dolgozik, hanem egymást erősíti. Ahol a séf nem attól nagy, hogy mindent kézzel csinál, hanem attól, hogy tudja, mikor kell kézzel dolgozni és mikor kell átadni a feladatot egy olyan rendszernek, amely pontosabban, megbízhatóbban és fáradhatatlanul ismételi. Ebben a gondolkodásban a Fagor nem „gépeket” ad, hanem stabilitást. Olyan eszközöket, amelyek nem helyettesítik a szakácsot, hanem megtartják a minőséget akkor is, amikor a konyha épp a legnagyobb nyomás alatt van. A modern vendéglátásban ez nem luxus, hanem versenyelőny: a kiszámíthatóság, a reprodukálhatóság és a biztonság harmasa. Ha a folyamat stabil, a kreativitásnak is több tere marad. És talán ez a legnagyobb felismerés: a technológia nem elvesz a konyhából, hanem visszaadja azt, ami a legfontosabb, az időt, a figyelmet és a minőséget.



AI



**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 forgalmat!*

IRSAI OLIVÉR



Törkölypálinka



Az Irsai Olivérből készült törkölypálinka egy kifinomult, magas minőségű ital, amely alapjául válogatott szőlőtörköly szolgál. Negyven százalékos alkoholtartalma mellett élénk, gyümölcsös jegyekkel és könnyed, virágos illattal nyit, így valódi csemege azoknak, akik a karakteres, mégis elegáns párlatokat kedvelik.

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT ALKOHOLFogyasztás iránt. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFogyasztást Te is!

## A VENDÉGLÁTÁS

A VÁROS KÖZÖSSÉGÉPÍTŐJE

Azért hozom elő ezt a témát, mert az utóbbi időben egyre több szó esik arról, hogyan lehetne erősíteni a helyi közösségeket. Programok, rendezvények, kulturális események születnek, mégis azt látom, hogy sok helyen éppen az a terület marad háttérben, amely a mindennapi találkozások legtermészetesebb terepe: a vendéglátás. Lehet bármilyen gazdag a városi programkínálat, ha nincs egy hely, ahol az emberek szívesen leülnek egymás mellé, akkor a közösségépítés is csak félig kész.

A vendéglátás ugyanis nem csupán szolgáltatás, hanem társadalmi tér. Egy jó kávézó, egy barátságos étterem, vagy egy élő pékség sokkal többet ad, mint ételt és italt. Kapcsolódási pontot teremt. Olyan helyet, ahol a helyiek és a látogatók természetes módon találkoznak, beszélgetnek, megosztanak valamit egymással. A közösségi élmény nem a plakáton születik, hanem a pultnál és az asztalok között, ott, ahol a vendéglátó és a vendég között valódi emberi kapcsolat jön létre.

A társadalmi kohézió szempontjából a vendéglátás az egyik legerősebb eszköz. Egy jól működő kávézó, vagy étterem többet tesz a helyi közösségért, mint bármely kampány. A vendéglátóhely az a pont, ahol a város lakói megállnak, beszélgetnek, ahol új ismeretségek születnek, ahol a min-

dennapok ritmusa emberibbé válik. A modern városi életben ezek a terek jelentik azt a pluszt, amely miatt egy település nemcsak lakható, hanem élhető is lesz.

A jövő közössége ott kezdődik, ahol a város felismeri: a vendéglátás nem luxus, hanem társadalmi erőforrás. Ha a szakma támogatást, figyelmet és fejlődési lehetőséget kap, akkor a város nemcsak rendezettebb lesz, hanem összetartóbb is. A vendéglátás adja meg azt a pluszt, ami miatt az emberek nemcsak élnek egy helyen, hanem kötődnek is hozzá. És végül ez az, ami igazán számít.

Asztalos István

Elnök, Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete



## SÉFEK A GAZDÁKNÁL



Azért hozom elő ezt a témát, mert egyre többször látom, hogy a kistermelők munkája csak a kész termékénél kerül fókuszba, pedig a valódi érték sokkal korábban születik meg. A műhelyekben, a sajtérlelőben, a füstölőben, a gyümölcsösben. Ott, ahol a termelő nem csupán előállít, hanem gondolkodik, kísérletezik, figyel és tanul. Aki vendéglátóként ellátogat egy ilyen helyre, az nem csak árut vesz át, hanem megérti, milyen hosszú út vezet egyetlen ízig.

A kistermelői műhelyekben járva az ember érzi, hogy minden termék mögött ott van egy döntés, egy kockázat, egy történet. A frissen vágott sajt illata, a lassan érő sonka csendje, a kézzel válogatott gyümölcs gondossága mind azt üzeni: itt nem tömegtermelés zajlik, hanem valódi figyelem. A séf ilyenkor nem alapanyagot lát,

hanem lehetőséget. Egy új textúrát, egy új irányt, egy új gondolatot, amelyet a konyhában tovább tud vinni.

A kistermelői világ közösség is. Egy hely, ahol a gazda és a vendéglátós nem üzletfelek, hanem partnerek. Mindketten ugyanazért dolgoznak: hogy a vendég tányójára tiszta, hiteles, szerethető ízek kerüljenek. A termelő tudja, hogy a munkája a konyhában teljesedik ki, a séf pedig tudja, hogy az étel lelke a műhelyben születik meg.

A kistermelők arra emlékeztetnek, hogy a gasztronómia nem csak technika, hanem bizalom. Kapcsolat ember és ember között. És amíg lesznek olyan szakemberek, akik időt szánnak arra, hogy megismerjék az alapanyag mögötti történetet, addig a magyar vendéglátásnak mindig lesz valódi tartása és mélysége.

*Téli versek, rigmusok:*

*Februári szél  
kopogtat*

*Februári szél  
kopogtat,  
ablakunkra fújja,  
hogy a tél még tartja  
magát,  
de már készül tűnni újra.*

*Ha nincs hóvirág,  
ha nincs napsugár,  
mit adhat az ember,  
jó szót, mosolyt, remény-  
séget,  
hogy tavasz jön egyszer.*

*S nem csak fagy ül  
kertre, házra,  
nem csak köd száll  
út porára...*

*Február már halk ne-  
szekkel  
hozza el a tavasz árnyát.*

\*\*\*\*\*

*Tavaszcímzés*

*Legyen könnyű február,  
hozzon békét, nyugalmat,  
kályhameleg jó napokat,  
szívek közé bizalmat.  
Poharunkba derűt adjon,  
asztalunkra örömet,  
hogy mire a tavasz ébred,  
minden lélek felderül.*

# A Séf szürkeállománya

## Amikor a segítség nem hoz fordulatot

- Danyi Gábor írása -

Az emberrel, aki túl sokáig marad egyedül, nem egyik napról a másikra történik meg a változás, hanem lassan, szinte észrevétlenül alakul át benne minden. Először csak óvatosabbá válik, később bizalmatlanabb lesz, végül pedig már nem is számol azzal, hogy a dolgok valóban jobbra fordulhatnak. A jövő nem célként jelenik meg előtte, hanem kockázatként, ezért a gondolkodása beszűkül, a tervezés helyét átveszi az alkalmazkodás és az építés helyett egyre inkább a kibírás válik elsődlegessé.

Ez a mentalitás egy tanult működés, reakció a külvilág eseményeire. Aki hosszú ideig bizonytalan környezetben él, az megtanul kevéssel gazdálkodni, kerülni a kockázatot és spórolni az energiájával, miközben a figyelve fokozatosan a mára szűkül, arra, hogyan lehet ezt a napot vagy ezt a hetet túlélni. A hosszabb távú gondolkodás nem tűnik el teljesen, egyszerűen háttérbe szorul, mert nincs stabil alap, amire épülhetne.

A vendéglátás mint szakma évek óta pontosan ebben az állapotban működik. Folyamatos nyomás alatt, kiszámíthatatlan környezetben, állandó kényszerű alkalmazkodásban tanulta meg, hogyan lehet működni szűk mozgástérrel. Ez önmagában teljesítmény, ugyanakkor ennek ára van, mert közben szinte



észrevétlenül elveszett az a tér, ahol nem csak a problémák elhárítása, hanem a valódi működés és alakítás történhetne.

Ebben a feszült állapotban érkezik meg klasszikus válságkezelő eszközök, mint segítség.

A segítő szándéka tiszta, gyors enyhítést szeretne, levegőt adni, időt nyerni és a kommunikáció is ezt sugallja, amikor mentőcsomagról és megsegítésről beszél. Kívülről mindez könnyen úgy hat, mintha a támogatás automatikusan magával hozná a felemelkedést is. Mint ha a problémák forrása kizárólag az erőforrások hiánya lenne, és ha ez megszűnik, a rendszer magától magasabb szintre lépne.

Ez azonban félreértés.

A pszichológia, pontosabban a Maslow-féle szükségletpiramis logikája segít megérteni, miért nem így működik ez a folyamat. Az emberi szükségletek egymásra épülnek, és amíg az alsó szintek, mint a megélhetés, a biztonság és a kiszámíthatóság nem válnak tartóssá, addig a magasabb szintek, a fejlődés, az alkotás vagy az önmegvalósítás nem válnak valódi mozgatóerővé. Nem azért, mert az ember nem akar többet, hanem mert az idegrendszere

elsődlegesen a stabilitás megőrzésével van elfoglalva.

Aki túlélésre rendezkedett be, az a segítséget is túlélésre fogja használni, ezért ha valaki túl sokáig élt a bizonytalanság határán, a hirtelen érkező támogatás nem emeli automatikusan magasabb szintre. Először azt próbálja biztosítani, hogy ne csússzon vissza, a gondolkodása stabilizál, nem előreugrik, és/vagy a korábbi hiányait pótolja gyorsan, vagy elhasználja az erőforrást azért a rövid nyugalomért, amelyet addig nem engedhetett meg magának. Ez kívülről irracionálisnak tűnhet, belülről azonban következetes emberi működés.

Ugyanez a logika jelenik meg a vendéglátásban is. A kapott támogatás ritkán fordítódik innovációra, modernizálásra vagy minőségi ugrásra, sokkal inkább a napi működés fenntartására és a legsürgetőbb problémák kezelésére megy el. Bérre, rezsire, tartozásokra, lyukak betömésére, nem azért, mert a szakma ne akarna fejlődni, hanem mert még nem érzi magát stabil talajon. Itt válik fontossá kimondani egy kényelmetlen, de alapvető állítást, miszerint a segítség önmagában nem visz feljebb, csupán megakadályozza

a további lecsúszást. Ez önmagában nem hiba, a probléma akkor kezdődik, amikor ez az állapot tartóssá válik, és a rendszer erre rendezkedik be.

Ennek következménye, hogy a kockázatvállalási kedv fokozatosan eltűnik, a minőség tudatos fejlesztése háttérbe szorul, miközben az energia megőrzése válik elsődlegessé, és az önálló kezdeményezés helyét egyre inkább a külső megoldásokra való várakozás veszi át. A gondolkodás megreked a szükségletek alsó

szintjén, ahol mindig csak a holnap a tét, ami hosszú távon szakmai fáradsághoz és kiüresedéshez vezet.

Mindezt tovább erősíti, hogy a segítség szinte kizárólag költségoldali megközelítésben jelenik meg, miközben a vendég, mint keresleti oldal, alig kap szerepet. Pedig vendég nélkül nincs visszacsatolás, nincs sikerélmény és nincs fejlődési kényszer, így a szakember dolgozik, alkalmazkodik, túlél, de nem kap megerősítést arra, hogy amit csinál, annak van értelme és



jövője. Nem egyszeri mentőövekre lenne szükség, hanem kiszámítható működésre és olyan környezetre, ahol a vendég újra a gondolkodás középpontjába kerül, és ahol a biztonságérzet mellé fokozatosan perspektíva is társul. Csak ebben a térben jelenhet meg újra a magasabb szintű szakmai működés.

A kérdés végső soron nem az, kap-e segítséget a vendéglátás, hanem az, mire rendezkedik be általa, túlélésre vagy működésre. A vendéglátás nem megmentésre szoruló, tehetetlen objektum, hanem egy hatalmas, fejleszthető felelősségi tér, ahol döntéseink közvetlenül emberekre

hatnak. Arra, hogyan érzik magukat a vendégek, hogyan dolgoznak a kollégák, és milyen szakmai szint válik elfogadottá. Egy étterem nem csak ételt ad, hanem biztonságérzetet, figyelmet és élményt is, vagy éppen ezek hiányát. Amíg ezt nem így kezeljük, addig a legjobb szándékú támogatás is legfeljebb időt ad, az idő azonban önmagában nem változtat irányt.

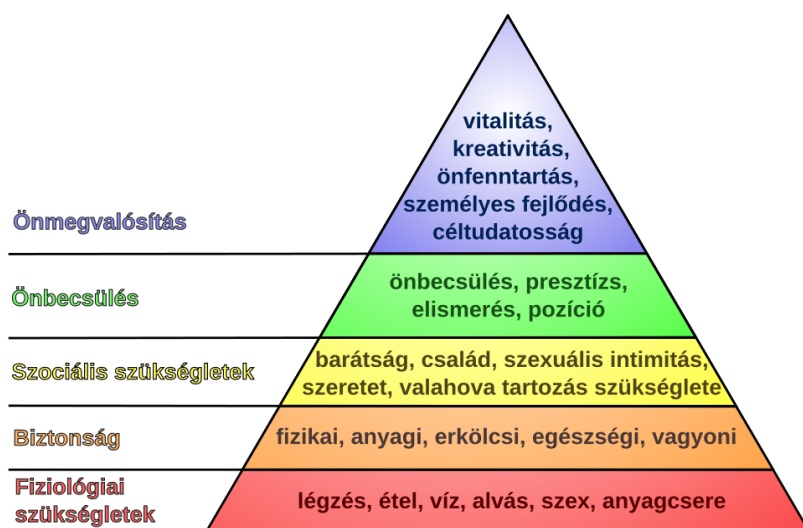
Danyi Gábor

Coach, ChefKortex

[info@chefkortex.com](mailto:info@chefkortex.com)

[www.chefkortex.com](http://www.chefkortex.com)

Facebook | LinkedIn





*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

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

- Miért nincs a fáknak szárnya?  
- ???
- Mert akkor minden fa szállna.

- Hú, de csinos a Béla felesége!
- Csinosnak csinos, de nem hű!

- Hogy hívják a szerencsés nindzsát?  
- ???
- Máz Lee.



# Ne vess 1-et!

- Áron bátyám! Asztán tud-e még?  
- Hát hogyan tudnék, fiam!  
Csak... már nem bírok...

Egy srác felszáll az éjjeli buszra, és flegmán odaveti a buszsofőrnek:  
- Mikor indul ez a szemétláda?  
- Majd ha megtelik szeméttel!

- Hogy hal meg a teniszező?  
- ???  
- Megáll benne az ütő.  
  
Két rendőr beszélget:  
- Képzeld, tegnap találtam egy négylevelű lóherét!  
- És szerencséd lett?  
- Naná! Ma is találtam egyet!

Az uszoda úszómestere odaszól egy pasasnak:  
- Elnézést uram, legyen szíves, ne pisiljen a vízbe!  
- Ugyan, mások is belepisilnek!  
- Igen, de nem a rajtkőről!

- Melyik a legrosszabb gyógyszer a világon?  
- A 9.  
- Miért?  
- Mert fordítva hat!

- Hogyan öli meg a szőke nő a halat?  
- ???  
- Vízbe fojtja.

# Pannonhalmi főapátság

*Prior Fehér*  
2024



A bort több menetben szüretelt szőlőből készítették, amelyet bogozás és gondos válogatás után préseltek, majd a mustot acéltartályban, alacsony hőmérsékleten, hosszú erjedéssel és seprőn tartással érlelték tovább. Friss korában üde, tiszta karaktert mutat, így kiválóan illik fehérhúsú fogásokhoz és halételekhez. Ahogy érik és kerekedik, egyre mélyebb aromákat hoz, amelyek szépen társulnak tejszínes, gombás ételekhez és különféle sajtokhoz is.

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

## Az MSZÉSZ elnöke üdvözli a 5+1-es kormányzati intézkedéscsomagot

Somlyai Zoltán, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége elnöke üdvözli és örömmel fogadta a vendéglátóipart érintő 5+1 elemből álló intézkedéscsomagot, amelyet Nagy Márton nemzetgazdasági miniszter jelentett be a kormány gazdaságélénkítő akciótervének részeként. A bejelentés szerint az intézkedések célja a vendéglátóhelyek működési terheinek csökkentése, valamint a szektor versenyképességének erősítése.

Somlyai Zoltán hangsúlyozta: „A vendéglátás és a szállodaipar az elmúlt évek rendkívüli terheit viseli, ezért minden olyan intézkedést, amely az adminisztratív, adózási és finanszírozási nyomást enyhíti, érdemi segítséget jelent a vállalkozások számára. Az 5+1-es csomag olyan irányba mutat, amely lehetővé teszi a szektor stabilizációjához.”

z elnök szerint különösen fontos, hogy a döntéshozók a támogatással a turizmus GDP-hez való hozzájárulását segítik, elismerve a vendéglátás gazdasági jelentőségét, hiszen a szektorban jelentős szerepet játszik, hanem a belföldi és nemzetközi turizmus egyik meghatározó pillére is. Somlyai Zoltán kiemelte, hogy a szakma részéről továbbra is elengedhetetlen a kiszámítható gazdasági környezet, valamint a hosszú távú fenntartható szabályozás, és bízik abban, hogy az 5+1-es intézkedés a jövőben is, a szektor egészét támogató lépések alapját képezheti. Kiadó: Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége

MTI

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2026.03. 01.  
LAPZÁRTA: 2026. 02. 15.

# TÉLUTÓ, JÉGBONTÓ HAVA

FEBRUÁR 1.

A KÖZTÁRSASÁG NAPJA

FEBRUÁR 2.

A VIZES ÉLŐHELYEK NAPJA

FEBRUÁR 4.

RÁKELLENESES VILÁGNAP

FEBRUÁR 11.

A BETEGEK VILÁGNAPJA

FEBRUÁR 14.

SZENT BÁLINT – „VALENTIN NAP”

FEBRUÁR 21.

NEMZETKÖZI ANYANYELVI NAP

FEBRUÁR 25.

A KOMMUNIZMUS ÁLDOZATAINAK EMLÉKNAPJA

## Havi szállóige:

„A lehetetlen csak addig az, amíg valaki meg nem csinálja.”

(Nelson Mandela)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Az Oldalas magazin időszakonként az MTI híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

