



BESZÉLGETÉS PROHÁSZKA BÉLA OLIMPIAI ARANYÉRMES MESTERSZAKÁCCSAL A MINTAMENZA PROGRAMRÓL

Mátyus Aliz: Mit határoz meg, hogy a Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége alelnökeként végzi a dolgát, vesz részt a – most már országos kiterjesztéshez érkezett – Mintamenza, a

Prohászka Béla a Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége országos szervezetének alelnöke. A szövetség felkutatja, dokumentálja, népszerűsíti a Magyar Nemzeti Hungarikumokat és értékeket – a magyarságtudat és a munkahelyteremtés szolgálatára. Együttműködik a települési, a tájegységi, a megyei és az ágazati értéktárak, valamint a határon túli magyar közösségek értéktárainak feltárásában. Együttműködik mindazon társadalmi szervezetekkel, intézményekkel, cégekkel, amelyek céljai megvalósulását elősegítik. Alapelvük, hogy szerepvállalásuk főleg a termelésre és a munkahelyteremtésre vonatkozzon. Ennek érdekében jogszabály által biztosított és feladatkörébe vont Hungarikum feladatokat, valamint a gazdaság és a társadalom érintett szereplői között koordinatív, értékfeltáró és értéket népszerűsítő tevékenységet végez. Nem egy-egy ágazatot képviselnek, hanem a célt, amely a fejlesztéspolitikára és azon belül különösen a munkahelyteremtésre koncentrál. Bizonyítani akarják, hogy a magyar termékek, különösen a kis és középvállalkozások termékei – a tömegtermékek között nem, de – a prémium kategóriában versenyképesek tudnak lenni. Országimázst építenek a „magyar tudás”, „magyar technológia”, „magyar termék”(TTT) hármas egységével, melyben a MAGYAR szó = MINŐSÉG jelentéssel bír. A Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége minden érintett ágazat szövetségéként végzi tevékenységét (Tudás, Technika, Termék), a fejlesztéspolitika részeként a munkahelyteremtést tekinti kiemelt célnak, a magyar terméket, mint „márkát” pozicionálja a kereslet-kínálat piacon, mely országimázst épít. A szövetség tevékenysége a fejlesztéspolitikába épülő önálló tevékenység.



Prohászka Béla Olimpiai Aranyérmes Mesterszakács

közétkeztetést megreformáló nagyszabású program bevezetésében, melynek kezdeményezője és kidolgozója, s melynek programindító konferenciáján, mint Venesz-díjas Olimpiai Aranyérmes Mesterszakács, aki a Program szakmai és koordinálási feladatait látja el, szolt hozzá.

Prohászka Béla: A Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetségének alelnökeként a közétkeztetésben azokat a helyi termékeket szeretném bevezetni, amik a fesztiválokon, kiállításokon is megjelennek, magyar tájegységként, megyei szinten, településenként. A legnagyobb érték a

fesztiválok esetében a kulturális és a gasztronómiai bemutató, természetesen főleg akkor, ha e ket-
tő együtt szerepel. A fesztiválokra látogató vendégek mindig a helyi sajátosságokat keresik, azokat szeretnék látni, meghallgatni és megkóstolni. A magyar ember négy-óránként éhes, és nem mindegy, hogy mit fogyaszt el, mit iszik. A változatos ételekhez a kultúra kínálhatja a tájak konyhatechnológiai bemutatását, nem kell szégyellni azokat a sparhelteket, azokat a kemencéket, amiken őseink készítették ételeiket. Azokat az alapanyagokat pedig, amikre tájegységenként büszkék lehetünk, amiknek bemutatására a fesztiválokat rendezik, nagyon finom ételek készítésére használják fel. Vannak tájvédelmi területen növe-
nő növények is, mint például a medvehagyma, a medvehagyma fesztiválon a belőle készült ételek láthatók, kóstolhatók. Tájegységenként eper, alma, uborka fesztiválokat rendeznek, érdemes kiemelni a legnagyobbat, a dinnyefesztivált, de emellett ott vannak a húsipari termékek fesztiváljai is, Békés megyében a kolbászfesztivál országos nagyrendezvény. És vizeink értékei a halak, Baján a halászléfőző fesztivál egyedülálló. Maradandó gasztronómiai élményt nyújtanak az ide érkező látogatóknak. És nem elfelejtve a sajtokban, tejtermékekben gazdag területeket, ahol ezek jelennek meg különböző fesztiválokon. Például a gyomaendrői sajt és túró fesztivál. Vagy a nemzeti kincsünk, az őrölt fűszerpaprika Kalocsán. Nemzeti értékeket tudunk fesztiváljainkon az ide látogató vendégeknek mutatni.

M. A.: *És hogyan kapcsolódnak ezek a fesztiválok, pontosabban az itt bemutatható élelmiszerek, ételek a közétkeztetéshez? Hungarikumok és közétkeztetés?*

P. B.: Igen. Minél kevesebb kényelmi terméket használunk a közétkeztetéshez, annál inkább a féltve őrzött magyar kincseinkből készítjük a valós ételeket. Ha az az

MENZA MINTA = MINTAMENZA KÖZÖS EGYÜTTMŰKÖDÉS A KÖZÉTKEZTETÉS MEGÚJÍTÁSA CÉLJÁBÓL



ÁNTSZ Dél-alföldi
Regionális Intézete



Magyar Nemzeti
Gasztronómiai Szövetség

Menzaprogramot indított az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség. Az egész országból várják azon konyhák, önkormányzatok jelentkezését, amelyek elkötelezettek az egészséges táplálkozás és a közétkeztetés megújítása iránt, valamint aktívan részt kívánnak venni egy korszerű gyermekétkeztetés kialakításában.

A program célja az is, hogy felmérésre kerüljön, hogy a jelenlegi közétkeztetésre fordított normatív támogatás mennyiben elégséges egy egészséges étrend kialakítására, és ennek tükrében, ha szükséges, változtatásokat javasoljon a döntéshozóknak.

2009-ben az OÉTI és az ÁNTSZ együttműködve országosan felmérte az óvodai közétkeztetés helyzetét. A helyi adatok értékelése után a Dél-alföldi Régióban a kedvezőtlen eredmények alapján a közétkeztetés minőségi javításáért működőképes és hatékony stratégia kidolgozása történt meg. Az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség egyedülálló partnerkapcsolatot alakított ki. Az együttműködés lehetőséget ad a közétkeztetés területén az egészségügyi szükségletek teljesítésének és a magas színvonalú szakmai háttér megteremtésének kialakítására.

Cél: az egészségesebb, korszerű táplálkozás kialakítása, a közétkeztetés megújítása, melynek egyértelmű nyertese egy egészségesebben táplálkozó, étkezési kultúrával rendelkező felnövő generáció.

Ennek érdekében el kell érni az eddig nem megfelelő gyakorisággal használt nyersanyagok, pl. hal, gyümölcs, minőségi tejtermékek, teljes kiőrlésű pékáruk szélesebb körű alkalmazását, az étlapok megújítását. A közétkeztetésbe a helyi szállítók, helyi őstermelők termékeit, valamint a bio élelmiszereket szélesebb körben be kell vonni.

Az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és az MNGSZ a cél eléréséért vállalja:

- A Programhoz csatlakozó konyhákön konzultáció, tanácsadás lehetőséget, menüsorok értékelését.
- Étlap-értékelést, tápanyag-kiszabatok feldolgozását, értékelését (NutriComp programmal)
 - kiindulási állapot
 - a Program szellemében kialakított étrend értékelése
 - nyomon követés
- Igény szerint „kerekasztal” megbeszélés szervezését

A Programhoz önkéntesen csatlakozó intézménytől a cél eléréséért vállalja:

- Együttműködik az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézetével és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséggel
- Az étlap- és tápanyag-kiszabatok értékelése kapcsán felmerülő hibákat kiküszöböli
- A nyersanyag-felhasználást felülvizsgálja az egyes tápanyagok életkori szükségleti értékek biztosítása érdekében

A programmal kapcsolatos bővebb információk, elérhetőségek, letölthető dokumentumok a <http://efrira1.antsz.hu/bekes/index.html/> közétkeztetés megújítása címen megtalálhatók.

Jelentkezést az ország egész területéről fogadunk

őstermelőtől, kistermelőtől származik, és ne adj Isten, az helyben, egy 40 km-es körzetben el is készül, akkor mondhatjuk azt, hogy nem utaztatott élelmiszerről van szó és ellenőrzött élelmiszerről van szó. Ha az étlapon fel tudjuk tüntetni azt a termelőt, őstermelőt, kistermelőt, akitől származik az alapanyag, akkor az már személyi minőségű garanciát is biztosít. És ezzel tudunk egy picit a helyi, a magyarországi gasztrókultúrának nagyobb teret adni. Az óvodásoknak pedig valós alapanyagokból készült, egészséges ételek kerülnek az asztalára. Dióhéjban így tudnám a kapcsolatot érzékeltetni.

M. A.: Bizonyos hasonlóságot látok az országosan helyire épülő gasztrókultúra és közétkeztetés, valamint a közösségi művelődés országos mozgósítása között. Itt is, ott is felfedezendők a helyi specifikumok, amelyekre épülhet a tevékenység, de mindkét esetben érdemes gondolni a szakmai, a módszertani segítségre, megerősítésre is. Gondolom, tervezik az olyan szakmai segítséget, ami egyben irányítás is.

P. B.: Igen. Magyarországon vannak kenyérlángos csárdák. De hány ilyen hely van? Hát, nagyon

kevés. Pedig a kenyérlángos nem más, mint az olasz pizza-tésztahoz hasonló tészta, amit az őseink készítettek. Amit nem véletlenül fogyasztottak, mert ez az étel nagyon finom. Nevezük falusi asztalnak vagy vendégasztalnak, ahol az adott, helyben megtermelt alapanyagokat feldolgozva, azokból kínálnak ízelítőket a vendégnek. Itt a kapcsolódási pont. És igen, tervezzük a szakmai segítséget. Olyan személyeket vonunk be az oktatásba, akik bemutatót tartanak iskolákban, rendezvényeken, fesztiválokon, akár a közétkeztetési konyhákban is, hogy a meglévő konyhatechnológiával hogyan lehet azokat az ételeket elkészíteni. Beleértve ebbe a lekvárok befőzését, a befőttek, savanyúságok elkészítését, mert azért azoknak fantasztikus ízviláguk van! És az ezekkel készített termékeknek ezek a titkai. Egész más egy szilvalekváros papucs, egy tepertős pogácsa, amit a nagymamánk készít, ízesít, mint egy félkész, mirelit termék, amit beteszünk a sütőbe. Mindezeket a hagyományos tudásokat meg lehet mutatni, meg kell tanítani. Erre természetesen gondolunk, és nemcsak azért, mert ez hagyományörzés, hanem azért is, mert az ilyen étel a finom.

M. A.: Elképzelhető, hogy egy területen nagyon ízesen, jól főznek, de nem egészségesen. Például túl zsírosan. Ez sok helyütt jellemző. Lehet – egy ilyen átfogó rendszer által – erre is hatást gyakorolni?

P. B.: Nem véletlenül alakult ki a magyar konyha olyannak, amilyennek, mert az akkori életvitel ezt kívánta meg. Ha megevett valaki egy gulyáslevest, egy jó tartalmasat, megevett hozzá egy ízes buktát vagy egy káposztás cvekedlit, azzal ki lehetett menni kapálni, kaszálni. Ma már az emberek életvitelük megváltozott. Az irodai munka könnyebb, de például a mezőgazdasági munka is, mert a gépeknek köszönhetően nem akkora már a fizikai igénybevétel. Ezért az ételeknek is egy picit finomulniuk kell. Én nem azt mondom, hogy ami sertézsírral készült, az minden rossz, és azt el kell felejteni, lehet azt mértékkel, szépen használni. Lehet fokozatosan, picit, a zsírnak a mértékét csökkenteni. Vagy átállni a mangalica zsírra. Nem véletlenül tartották az őseink. Lehet, akkor még ezt nem tudatosan, de a koleszterin miatt. Az a zsír most is egészségesebb, de hát az árfekvése picit magasabb. Hagyományos ételeinket, én mindig azt vallo, úgy kell elkészíteni, ahogy volt. Tényleg, ízesen kell elkészíteni, azt a zsír mennyiséget, azt a só mennyiséget úgy kell beletenni, ahogy őseink tették bele. És nem biztos, hogy az egészségtelen! Lehet, hogy nehéznek nehéz, lehet, hogy nem gulyáslevest és marhapörköltet kell együtt fogyasztani, jobb a megfelelő párosítás. És természetesen annyi mozgást kell végezni, hogy el tudjuk égetni ezt a kalóriát.

M. A.: Hogyha országos bevezetésre készül valami, vagy legalábbis országosan beszélhetünk egy rendszerről, annak biztos van egy végig gondolt szisztémája, hogy képes megvalósulni. Mondana erről valamit?

P. B.: Igen, ez a program 2009-ben indult Békés megyéből. Elő-



szőr 100 óvodai konyhának az értékelése kezdődött el Békés, Csongrád és Bács-Kiskun megyéből. A cukor, szénhidrát, só, fehérje szintek nagyon magasak voltak. Megnézve az étlapokat, olyan hibákat találtunk, hogy lebbensleves, grízes tészta, együtt! Itt a szénhidrát sok. Volt olyan, hogy kenőmájás, húsleves, reszelt szárnyas máj, itt meg a koleszterin nagyon magas. Akkor határoztuk el, hogy létre hozunk egy Minta- menza csapatot. Leültünk a konyhákkal beszélgetni, hogy hogyan lehetne ezen a helyzeten javítani. Az elején olyan túl sok támogatást még nem kaptunk, ezért úgy döntöttünk, hogy keresünk egy olyan intézményt vagy személyt, aki együttműködne velünk. Így esett a választás a Kondorosi csárdára. Ott megnéztük, hogy az akkori normatív támogatás mire elég! Akkor még hatályos jogszabály alapján, majd az országos tisztifőorvos ajánlás szerint vizsgáltuk, hogy elegendő-e a normatív támogatás arra, hogy a szabályozást betartsák. Nagyon fontos volt az is, hogy olyan ételek legyenek, amit az óvodások szívesen elfogyasztanak. Az első 4 hétben az étlap a szerint került összeállításra, hogy figyelembe vettük a pénzkeretet, a szezonalitást és a helyi szokásokat. Ez utóbbi is nagyon fontos. Megtörtént. Kielemeztük, és utána már 2 hétig a teljes kiőrlésű gabonából készült péksüteményeket adtuk, figyelembe véve a szezonalitást: a spárgát, de nem csak, hanem a spárga felfújt mellé tettünk burgonya pürét, grillezett harcsafilét. Mert egyszerre változtatni nem szabad! Az elfogadtatása nagyon jó volt. Igaz, generáltunk egy 20%-os árkülönbötet, mert azért az egészségesebb mindig drágább, de az ok azért abból is adódott, akartuk, hogy az étkeztetés változatosabb is legyen. Különböző beszerzési források révén, ezt értük el. A tapasztalatokat kielemezve, Gyula városával 2010-ben kötöttünk egy együttműködési megállapodást, és a város itt már egy jelentősebb,



egy 3700 főre főző konyhával integrálható be a Minta- menza Programba. Az első időszakban itt is ellenállás mutatkozott mind a fogyasztók, mind az elkészítők részéről. Olyan alapanyagokat kellett behozni, ami nem a 4 vagy 6 hetes forgó étlapra tervezett, hanem szezonális. A fogyasztók részéről felmerülő probléma oka abból adódott, hogy nem ismerték az alapanyagot, nagyon kevés volt a rendelkezésre álló ételismeret, tehát, amit a mindennapokban fogyasztottak – otthon is. Ezért tartunk szisztematikusan előadásokat, megyünk egészségnapra/hétre, amikor bemutatjuk az alapanyagokat: Mi az, hogy brokkoli, sóska, spenót. Ebből hogyan készülnek az ételek. Természetesen elmeséljük azt is, hogy miért kell ezeket fogyasztani. A következő város, Békéscsaba lett, ahol már 10 000 főre főznek, korcsoportonként külön felméréseket, elemzéseket készítenek. Ott már egy picit hamarabb jutottunk sikerhez, mert már a kommunikációnk is kezdett kicsit jobb lenni. Igénybe véve a televíziót, bemutattuk egy adott étel útvonalát a tányérig, ahogy megfőzték a központi konyhán, az ételt elkísértük a tálalókonyhára, megnéztük, hogyan tálalják ki, milyen korcsoportnak. Az iskolásoknál a fogyasztókat megkérdeztük, hogyan ízlik, mi a tapasztalatuk a közétkeztetésről. És eljutottunk az óvodás terembe is, ahol el kell mondani, nagyon szép terített asztal volt, nagyon szép evőeszközökkel, tányérok- kal, oda ültek az óvó nénik, elmond-

ták, hogy mi az ebéd, az hogyan készül el, miért jó azt fogyasztani, amikor elfogyasztották az ételt, véleményt kértünk. Végül is az egy napi nyomon követés elindult. Annyi kis kitétel, hogy az iskolában én nagyon hiányolom azt a tudatos ételfogyasztást, ami az óvodában van. Az iskolában rövid idő áll rendelkezésre az evéshez, gyors, tudatlan az ételfogyasztás. Ha a tudatos ételfogyasztásra sok kerülhetne az iskolákban, az a Minta- menza programnak is a sikerre lenne.

Visszatérve az útra, hogyan jutottunk el a Békés megyei kezdeményezéstől az országos bevezetésig. A felsoroltakat figyelembe véve, az étlapszerkesztést, és hogy mi van a tányéron, ezt a „Minta- menza” csapat figyelemmel kísérte. Erre felfigyelt fel az Országos Tisztiorvosi Hivatal, a különböző minisztériumok – főleg, hogy meghirdettük, hogy a helyi östermelőktől, kistermelőktől származó alapanyagok jelenjenek meg a közétkeztetésben, és a kényelmi termékeket picit háttérbe kell szorítani. Így a Vidékfejlesztési Minisztérium is érdeklődést mutatott a programunk iránt. Természetesen a legfőbb a népegészségügyi szempont. Ha tudatos a táplálkozás, az ásványi anyag, a vitamin tartalom is megfelel az életkori szükségleti értékeknek. Tudjuk, hogy az étkezésünk az életvitelünk 35%-át befolyásolja. Ez nagyon fontos. És így lett a program lépésről lépésre felépítve, országos kiterjesztésre. Ennek köszönhető, hogy 2012. november 13-án az orszá-

gos nyitókonferencián az országos tisztifőorvos asszony ajánlotta az egész országban ezt a programot.

A népegészségügyi hatóság szakemberei és gasztronómiai szakmai segítők részvételével minden megyében megalakultak a helyi csapatok, akik felveszik az adott főzőkonyhakkal a kapcsolatot, tájékoztatást adnak, hogy milyen szisztéma szerint, mit néznek és vesznek figyelembe. Megnézik az étlapot, hogyan van megszerkesztve, figyelembe veszik-e a szezonalitást, kiszámolják a változatossági mutatót. Nem csak az étel alapanyagára, hanem a technológiára is figyelnek. Táplálkozás-egészségügyi szempontból vizsgálják, hogy a fehérje, szénhidrát, cukor, só milyen arányban szerepel. Ezt 10 napra lebontva is nézik. A szakmai segítő kollégák megnézik, hogy ezek az ételek hogyan vannak tálalva, és ezt véleményezik. Ezt elküldjük a fenntartó részére, az üzemeltető részére is, hogy a visszacsatolás után legyen a korrekcióra lehetőség. Az országos kiterjesztést követően a különböző főző- és tálalókonyhákban is várható a „Mintamenza” megjelenése.

M. A.: *Arról tud-e valamit, hogy a megyék hogy startoltak.*

P. B.: 2 hónap alatt regionális szinteken – 3-3 megye részvételével 7 helyszínen – megtörtént a helyi csapatok felkészítése, így a jelentkezők fogadása, a munka indítása egységes szempontok alapján megkezdődött.

M. A.: *Az előző Szín – Közösségi Művelődés számunkban bemutattuk a hunyai polgármester asszonyt. Aki helyi termékekből építette föl a közétkeztetést.*

P. B.: Ez példaértékű! De el lehet mondani ezt Békés megye több településéről is, hogy ez így működik. A helyi lakosság érdekében. Mert nyomon követhető, egészséges, a forrást ismeri és az megbízható – a lakosság egészségi állapotáról szól az egész. De ehhez kell az is, hogy ez egy kistelepü-

lés legyen, mert egy nagytelepülés közbeszerzési eljárás alá esik, és nem veheti meg Kis Jani bácsitól a karalábét, hanem neki 200 km-ről fogják hozni.

M. A.: *És most ezzel, hogy ez a rendszer elindul, ezzel lehetőség lesz?*

P. B.: Ezzel, hogy ez a rendszer elindul, ha a közbeszerzésen induló pályázó a pályázati kiírásban úgy szerepelteti, hogy helyi őstermelőtől és legalább 40 km-es körzetből származó alapanyagokat vásárol fel, súlyozási pontszám alapján plusz elbírálásban részesülhet. Törvény van rá, hogy az 54 millió forint feletti beszerzés, az már uniós közbeszerzés. Ha valaki 8 millió forint alatt vásárol nyersanyagot, meghívásos közbeszerzést csinálhat, összehívja a faluban a gazdákat, és azt mondja, na, én akkor töletek veszem 2012-ben az alapanyagot. 10 000 fő felett a nyersanyag értéke durván fél milliárd forint, ahhoz nyílt közbeszerzést kell kiírni, ebben az esetben az országból Vas megyétől Szentgotthárdig bármely termelő pályázhat. Lehet, hogy Sopronból fogják hozni a kiflit Békéscsabára. Ha ő nyerte meg a pályázatot. Ez Európai Unió közbeszerzési szabvány, ezt nem lehet kivédeni! Így lehet, hogy az ajánlattételnél, súlyozási pontnál ez be van írva: helyi kistermelőtől, őstermelőtől. Mi ezzel járultunk hozzá a vidék gazdaságához, hogy ezt mi különböző fórumokon hangoztattuk, én úgy veszem észre, ezt az önkormányzatok megfogadják és beépítik a közbeszerzési kiírásukba.

M. A.: *Azt mondja még meg nekem, hogy lett köze ehhez az egész dologhoz, és hogy került ilyen helyzetbe, hogy ennek az atyjaként lehet Önt említeni.*

P. B.: 2008 áprilisától 2010. szeptember 1-jéig a Magyar Gasztronómiai Szövetség elnöke voltam, és a 2009-es felmérés, ami régiós volt, az óvodai konyhákra vonatkozott. Az akkori regionális ÁNTSZ kiértékelte, és Dr.

Sárosi Tamás főorvos úr engem keresett, hogy együtt tudnánk-e működni, hogy ez a mutató pozitívabb legyen. Én így kerültem a csapatba, mint egy külsős szakmai szervezet vezetője. És e mellé állt a Magyar Hungarikumok Szövetsége, és ami az egészet összefogja, a Complete-Food Kft., aminek az ügyvezető igazgatója én vagyok. Így kerültem én kapcsolatba a közétkeztetéssel.

M. A.: *És milyen életet fog ez jelenteni Önnek? Rengeteget kell utaznia? Vagy nem kell azért a teljes életformáját megváltoztatnia?*

P. B.: Hát az én életemet nem befolyásolja, előtte is és most is sokat utaztam, imádom utazni, nagyon szeretem a vendéglátást, ami a közétkeztetést is jelenti. Sokan leírják, azt gondolják, hogy a közétkeztetésben másod, harmadosztályú alapanyagokat használnak fel. Én azt mondom, hogy nem! Nagyszámban is lehet nagyon jót és finomat főzni, valós alapanyagok kellene. Szeretem a vendéglátást, én jól érzem magam ebben a pozícióban, ebben a helyzetben.

M. A.: *Nagyon köszönöm a beszélgetést, örülök, hogy megismertem. Öröm olyan emberrel találkozni, aki szereti azt csinálni, amit vállal. Ilyen emberrel beszélgetni mindig nagyon üdítő.*

P. B.: Azt hozzá kell tennem, hogy sikert, azt jó csapattal együtt lehet elérni. Én '98-tól egészen 2008-ig különböző szakács, gasztronómiai versenyeken vettem részt. Vallom, hogy a csapat nagyon fontos. Ezért bemutatnám azt a csapatot, akik megálmodták a Mintamenzát. Roppant fontos, hogy kiemeljem, e mögött az egész mögött egy olyan személy van, akivel elindítottuk, és aki nem más, mint *Domokos László*, aki most az Állami Számvevőszék elnöke, de akkor Békés megye közgyűlésének az elnöke volt. Ő abszolút elszánt volt, és teljesen átértézte, hogy ez az egész népegészségügyi szempontból is ez gazdasági szem-



**Dr. Mucsi Gyula, Békés megyei
tisztí főorvos**



**Dr. Sárosi Tamás, helyettes me-
gyei tisztifőorvos**



**Betyó János, közegészségügyi-jár-
ványügyi felügyelő**

pontból is mekkora érték. Helyi értékek, helyi emberek, nem az utaztatott élelmiszerek, a büszkeség, hogy helyiek szállítanak, és nem máshonnan, hogy ismert alapanyagok érkeznek.

Ahhoz, hogy idáig eljussunk, ez a csapat kellett, hogy így működjön. Nélkülük én nem tudtam volna ezt létrehozni. Meg termé-



Betyóné Kiss Viktória, adatrögzítő



**Dr. Marácz Gabriella, közegész-
ségügyi osztályvezető**

szetesen, a polgármesterek, fenntartók nélkül sem, akiknek szívügye a közpénz hatékony felhasználása a közétkeztetésben, és hogy egészséges alapanyagok legyenek felhasználva benne. Egészséges gyerekek, egészséges felnőttek legyenek az adott körzetében. Ezek a legjobb partnerek.

Prohászka Béla a COMPLETE-FOOD ügyvezető igazgatójaként nyilatkozott a **Menza Minta = Mintamenza Program** országos kiterjesztése kapcsán rendezett programindító konferencián.

A Venesz-díjas Olimpiai Aranyérmes Mesterszakács szakmai és koordinálási feladatokat lát el, ezen belül fontosnak tartja a közpénzek hatékony felhasználását a közétkeztetésben. Lényeges szerinte, hogy milyen alapanyagok kerülnek a gyermekek elé!

„A legjobb minőségű alapanyagok kellenek, és a konyhákat lépcsőzetesen új konyhatechnológiával kell felépíteni. Közeli jövőbeli célként az étlapok szezonálisát tűztük ki. Itt fontos, hogy a helyi kistermelők, őstermelők hogyan tudnak beintegrálódni. Mivel az alapanyagok helyben termeltek, nem utaztatottak, ezért ásványi anyagokban, vitaminokban gazdagok.”

Több szakhatóság, illetve minisztérium összehangolt munkája szükséges. „Nagyon fontos a Vidékfejlesztési Minisztérium, mert ott van az a szakmai szervezet, nevezetesen a Falugazdász Hálózat, amely tudja, hogy kinek mekkora a földterülete, és hogy mit termel” – nyilatkozta Prohászka Béla.

„Ha a gyerekek az óvodában, iskolában egészséges alapanyagokból készült ételeket fogyasztanak, egészségesebbek lesznek. A program ezért nemzetgazdasági, népegészségügyi szempontból is fontos.”

PROHÁSZKA BÉLA MAGÁRÓL:

1967. szeptember 10-én születtem Gyulán. Édesanyám kitűnő, ízletes főztje miatt választottam a hivatásomat. Tanuló éveimet a gyulai Park Hotelben kezdtem, olyan szakemberek mellett, mint Parászka Tivadar és Brindás János. 1985-ben fejeztem be szakiskolai tanulmányaimat a szakács szakmában, majd szaközépkolai érettségit tettem. 1986-ban Budapesten a Belvárosi Vendéglátó Vállalatnál hat hónapot tölthettem el. Ebben nagy segítségemre volt Dr. Tóth József, Dr. Feleki Ferenc és Szabó Ferencné. Megtiszteltetés volt számomra, hogy olyan nagy múltú helyeken dolgozhattam, mint a Mátyás Pince, a Százéves Étterem, a Fesztivál Étterem, a Központi Hidegkonyha, és az Átrium Hyatt. 1990-től 1994-ig Gyulán a Park Hotel konyhafőnökeként dolgoztam. A kollégáimmal számos külföldi ételbemutatót vettünk részt: Szlovákiában Pressovban, Szerbiában Zrenjaninban, Lengyelországban Pozanban, Zakopaneban, Krakkóban, ahol nagy sikert arattunk az elkészített magyaros és jellegzetes specialitásainkkal.

1994-től 1998-ig a gyulai Aranysas Étterem ügyvezető igazgatójaként dolgoztam. Eközben 1997 tavaszán megalakult a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Békés Megyei Regionális Szervezete, melynek elnökévé választottak. Létszáma egy év alatt 150 főre emelkedett. Igyekszem minden magyarországi versenyről tájékoztatni a tagokat, és a lehetőségekhez mérten azokon részt venni, akár mint kísérő, akár mint versenyző. Úgy ítélem meg, hogy nagyon sok jó szakember dolgozik Békés megyében, akiknek egyik fő feladatuk a jövő generációjának e szép hivatás rejtelmét átadni. Számos hagyományos Viharsarki recept is előkerül a régi könyvekből, melyek elkészítésével szívesen foglalatoskodom.

1998. szeptember 1-től a HUNGUEST Erkel Hotel Gyógyszálló KFT-ben, mint konyhavezető dolgoztam. 1998. áprilisában a Miskolcon megrendezésre került szakácsversenyen való eredményes szereplésemért (3 aranyérem, Szakácsművészeti kategória különdíja), megválasztottak a luxemburgi világbajnokságra kiutazó magyar

csapat tagjának, ahol csapatban bronzérmet, egyéni versenyzőként diplomát hozhattam haza. A HUNGUEST SERVICE KUPÁN második helyezést értem el csapatban. 1998. és 1999. évben is részt vettem csapattal a Nagyszakácsi Királyi Szakácsversenyen, ahol mindkét évben a Vadételek királyi szakácsa címet nyertem el. A szakmai pályafutásom legnagyobb sikerének tartom, hogy szakmai fejlődésemet három olyan szakmai szaktekintélynek köszönhetem, mint Lukács István háromszoros Oscar-díjas mesterszakácsnak, Kopcsik Lajos Oscar-díjas mestercukrásznak és Gombai Nagy Péter mestercukrásznak.

A bajnokságról a Hunguest Hotels csapat csapatkapitányként ezüstéremmel tértem haza.

2000-es erfurti szakácsolimpián egyéniben bronzérmet értem el, majd 2000. december 16-án kaptam meg a mesterszakácsi címet.

2001. március 22-től 2001. szeptember 22-ig Thaiföldön a Budapest étterem konyhafőnöke voltam. Itt megadatott az a lehetőség, hogy szeptember 8-án a Thaiföldi Országos Gasztronómiai Versenyen részt vehettem, ahol éttermünk csapatával aranyérmes helyezést értünk el.

2001. október 1. Gastro – Art Kupán aranyéremmel jutalmazták munkámat.

2002-ben az Étrend Egyesület által szervezett Szakácsművészeti versenyen 3 aranyéremmel és összetett versenyben I. helyezéssel jutalmazták munkámat.

2004-től vendéglátó vállalkozóként dolgozom.

2008-ban Németországban Erfurtban aranyérem birtokosa lehettem az egyéni versenyzők között. Ezt az érmet a szakmai pályám csúcsának tartom, melyre úgy érzem, méltán büszke lehetek.

2009. április 18-án megválasztottak a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnökének, amely pozíciót 2011. szeptember 1-ig töltöttem be.

2010-től a Mintamenza Csapat tagjaként részt veszek az országos Menza Minta = Mintamenza programban.

2012. decemberétől a Complete-Food Kft. ügyvezetői posztját töltöm be.

Vallom: „Ezt a nagyon szép szakmát csak szívvel és lelkesedéssel lehet művelni.”