



LEDALAS

- Enyészet hava -

2011.NOVEMBER



BOCUSE d'Or Selection
Hungary

Grillnyúl

A
kukorica

Játék

Magyar
Szürke

Cheflaszlo

„Úgy tűnik a blognak megvan a hangulata, hogy megijessze az olvasót.”



amit meg kell kóstolni:



AJÁNLÓ

Dunai Hajós

Vilmos

Pálinka



www.dunaihajospalinka.hu

Grillnyúl

Hozzávalók 4 személyre:

1 kg nyúlcomb vagy gerincfilé, 2 evőkanál olívaolaj, 1-1 teáskanál csipős, őrölt fűszerpaprika, fehér bors és őrölt kömény, ízlés szerint só.

Előkészítése:

A nyúlcombokat megmossuk, besózzuk. Állni hagyjuk egy óráig. Ezután olajjal megkenjük, majd alaposan bedörzsöljük a fűszerekkel. Edénybe tesszük, az edényt letakarjuk, de nem légmentesen. Egy napig állni hagyjuk a hűtőben.

Elkészítése:

Parázs fölött, lassan sütjük meg. Ha alufóliába csomagoljuk és úgy tesszük a grillrácsra, akkor előbb megpárolódik. Mikor a hús megpuhult, vegyük le a fóliát, és süssük parázs felett, míg meg nem pirul a bőre. A roston sült grillnyúlhoz joghurtból, kaporból, vörös- és fokhagymából, petrezselyemből, zellerzöldből, fehér borsból készült sűrű mártást ajánlunk.

Tálaláskor vékony szeletekre vágott póréhagymával szórjuk meg. Köretnek nyers zöldsaláta a legjobb, fűszer nélkül.

Megjegyzés: előpácolt nyúlhúsból, előkészítés nélkül elkészíthetjük!

Nyúl
TERMÉKTANÁCS

A receptet beküldte a Nyúl Termék Tanács Köszönjük!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁR ROVATA -

Kukorica

A mióta divatba jöttek a konzerv csemegekukoricák, a csöves tejeskukorica napjai leáldozóban vannak. Elvértve se találni olyan éttermet, ahol rajta lenne az étlapon vagy tisztában lennének a kukorica service-szel.

A régi világban nagy hagyománya volt a csöves tejeskukoricának, és szezonban hozzátartozott az étkezéshez mint desszert. A kukoricacső hegyesebb végét levágták és mindkét végére egy-egy ezüst vagy inox fogantyúval ellátott mininyársat szúrtak, majd kis fémállványon tálták. A vendég így kényelmesen elfogyaszthatta a csemegét, anélkül, hogy beszenyezte vagy összemaszalta volna magát vagy az asztalt. Manapság csak a luxuséttermek rendelkeznek speciális kukorica szettel, az olcsóbb kategóriájú éttermek vagy a kisvendéglők a kukorica mindkét végébe villát szúrnak és kistányéron így tálalják fel a vendégnek.

Játék

Mi a hecsedli?

A: Szilvából főzött lekvár;

B: Csipkebogyóból főzött lekvár.

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

Havi nyereményünk:

Egy üveg Öreg Ágyas Pálinka
a Dunai Hajós Pálinkafőző Üzem
felajánlásából.



A MUNKAHELYKERESÉS TANÚLSÁGA

A szakács az egy különönc fajta ember, ha munkahelykeresésről van szó. Van köztünk, aki él-hal a munkájáért, ezért éjjel-nappal rendelkezésére áll a leendő foglalkoztatójának, van aki csak a havi szükségleteinek megfelelő mennyiségű pénzt szeretné megkeresni, ezért Ő tudja, hogy mennyit vállal, de van aki másképp képzei el mindezt. Ebben a cikkben saját tapasztalatomat mesélem el.

Történt ugyanis, hogy munkaaajánlatot kaptam. Olyat, amire sokan vágnának <többek között én is>. Rögtön mindent félretéve el is látogattam a munkamegbeszélésre. Ott egy nagyon szimpatikus személlyel találkoztam, olyannal, aki az eddigi többszöri próbálkozásom ellenére megközelíthetetlen volt számomra. (direkt nem nevezem meg, mert biztos vagyok benne, hogy mindenki ismeri) A véleményem róla abszolút pozitív, pedig nem erre számítottam, ismerve az előzményeket. Beszélgetésünk során megtudtam, hogy hol, mennyit, miként kellene dolgozni, ezzel semmi gondom nem akadt, még a hazajárás is tökéletesen működött volna <vonattal, mert sajnos én így járok>. Akkor mi nem stimmelt? Tehetjük fel a kérdést. Számomra csak az, hogy amikor <véleményem szerint nagyon tudatosan> elmondtam, hogy mi az amit vállalni tudok, és mennyi, akkor számomra furcsa lett a reakció. Ez abban nyilvánult meg, hogy megtudtam <amit edig is tudtam> ezzel a fajta nyíltsággal leszűkíttem azt a kört, ahol engem alkalmazni fognak. Mint már írtam is én ezt tudom, de könyörgöm én nem akkor vagyok jó, ha elmondom nyíltan, őszintén, hogy mi módon tudom becsülettel ellátni a feladatomat. Még akkor is, ha ismerve a vendéglátóipar extrémiségét, hogy az milyen szinten tud felülrni bármilyen rendszert, beosztást, stb. Mindenkiben, de bennem biztosan van „némi” emberség, hogy fel tudjam fogni, azt, hogy milyen az, ha „munka van”. Ilyenkor nincsen szabadnap, nyomni kell, keményen. Az ilyen eseteket leszámítva szerintem mindenkinek tisztában kell legyen saját maga kvalitásával, azzal, hogy mennyi időre szerződik, stb. Megbeszélésünket nyitva hagytam, ugyanis mondtam, hogy visszatelefonálok, hogy mi a döntésem. „Egész úton hazafelé azon gondolkodám”, hogy mi legyen? Döntsek úgy, ahogy tudom, hogy nem akarok? Vagy azon, hogy miért lett ez a szakma ilyen, mégpedig, hogy, amennyiben valakinek van valami munka melletti elfoglaltsága, vagy hobbyja, akkor az már tényleg nem jó szakember, mert nem lehet rá számítani 30 napot? Vagy azon, hogy mindezt egy szakács szájából hallottam, aki érthető módon elhivatott ugyan, de Ő, a saját üzlete iránt. De azon is gondolkodtam, hogy miért hagytuk, hogy ez így legyen? Nem hibáztatok senkit, mert az ajánlat tisztességes volt, még akkor is, ha pénzről nem is esett szó, mert „egyenlőre arról nem beszélünk”!

Összegezve én azt gondoltam, hogy nem vállalom be azt a munkát, amire miníg is vágytam, még akkor sem, ha szakmailag sokat, nagyon sokat fejlődhettem volna. Tettem ezt azért, mert tudom, hogy jó az, az út amin járok. Ahhoz pedig, hogy ezt az utat járhassam tovább, igenis tisztában kell lennem azzal, hogy mit válllok, mit vállalhatok fel, hogy az a becsületemre váljon. Még akkor is, ha ezzel „saját lehetőségeimet korlátozom be”. Ehhez ugyanis szükségem van időre, olyan időre, amit nem a munkahelyemen töltök, hanem a gép előtt, gondolkodva, gombokat nyomkodva. Én kissé úgy éreztem, hogy a meg nem nevezett kolléga szemében az én hozzáállásom nem árulkodott a szakmai elhivatottságomról, pedig én azt gondolom, hogy igenis megvan nálam is, csak nálam másképp (a forma 1-ben csak a pilóta lehet elhivatott, vagy a szerelő, a gyári munkás, stb. is?), kissé extrém módon, hasonlóan egyébként, mint másnál, csak nekem ehhez szükség van a munka mellett időre. Mint említettem olyanra, amikor elmélyülhetek a gondolataimba, vagy olyanra amikor nyomkodhatom a klaviatúrát, mint most is. Végezetül. Nem éreztem azt, hogy álmaim munkahelye nem menne ennek a rovására, ezért az, hogy én ott dolgozhatok, egy ilyen helyen, az megmarad álmoknak. De bízom benne, hogy egyszer eljutok oda, mikor ugyanolyan elhivatottnak neveznek majd, mint azt aki 30 napból 30-at dolgozik. Én a munkahely mellet továbbra is csak egy kérdésre keresem a választ:

Az elhivatottságot ugye nem üzleti érdekekben mérjük?!

CENZURAVÁNYA



A nyári rendezvény számos tanulságot adott ahhoz, hogy nehogy kifogyjunk a cikkeinkből, már, ha a szervezés során felmerült kellemetlen észrevételeinket nem felejtjük el. Már pedig „fehér ember nem felejt”, így mi sem. Nos lássuk a tényeket. Gondoltam egy nagyot, és szerettem volna a szakmát leültetni egy asztalhoz, azt gondolom a magam módján ezt meg is valósítottam, nem is akárhogyan, de természetesen tisztában vagyok a rendezvény és annak beharangozása során vétett hibáinkkal. Kaphatott volna a rendezvény jóval nagyobb hírverést is. Nekem sajnos ennyi fért bele a fizetésemből, mert ugye - ez is - abból ment. Én úgy érzem, hogy aki meg akarta hallani, az igenis tudott, tudhatott róla, ez nagyban a facebook-nak volt köszönhető, nem a szaklapoknak. Aki pedig meghallotta és ott volt, az igenis jól érezte magát. Csak ez a fontos a jövőre nézve! De miben segítettek, vagy miben nem a szakmai lapok? Vagy miért nem sikerült a rendezvény beharangozása úgy, ahogy kellett volna? Nos ebben a kis cikkben ezt boncolgatom.

Egy lapnak jó esetben véleményem szerint igenis jószolgálati küldetése is van, mégpedig az, hogy tudósít, felvilágosít, beszámol a különféle történésekről, <Mondom ezt én, aki ezt soha, sehol nem tanulta.> legalábbis a józanész ezt diktálná. Mégis számomra elképesztő volt a szakmai „nagy lapok” hozzáállása, akik ígérettek ugyan, hogy küldjem el a sajtóanyagaimat, azt majd jól megszellőztetik, mégsem lett belőle semmi, vagy akik nem voltak restek elküldeni 6 számjegyű ajánlataikat. Persze tisztelet a kivételnek! Ez is egy jó apropó volt arra, hogy a jövőben tisztán lássunk. Igen, mert azt a fajta építkezést, amit én kitűztem, az „alulról jövőt”, azt másképp nem lehet, csak úgy, ha látjuk azt, hogy ki az akire valóban számítani lehet. Nem miattam, nem miattunk, hanem a cél, a küldetés miatt. Mert minden ami arra alkalmas, tehát van híralapja, azt én nem vagyok, nem leszek rest megszellőztetni, mert a szabad sajtó (!) csak így tud igazából szabad maradni. Ha a hírt nem a pénz, az érdekek, a személyes kapcsolatok szűrik meg. Remélem, a jövőben ezeket ki tudjuk szűrni és eljutunk egy olyan világban, ahol nem mindenki a saját pecsenyéjét sütögeti, vagy, ha igen, akkor is nem minden áron! Mert ugye van az a nem mai mondás, hogy „Élni és élni hagyni”, ez pedig az én megközelítemben azt jelenti, mint, már írtam is, hogy egy lapnak kötelességei is vannak! Például tudósítani, ha már szakmai lapról beszélünk. Ma ez megtörténik, de csak abban az esetben, ha van, aki kifizeti az árát. Értem én, hogy a pénz irányít mindent, de akkor hol az elhivatottság? Na, én erre is büszke vagyok, mégpedig, hogy az Oldalásban minden hozzám beérkező anyagot elhelyezek, ami csak előre viszi/viheti a szakmát. Egy olyan irányt mutatok az újsággal, amit a piacvezetőknek is követniük kellene, bár ez szembemegy az elüzletesedett gondolkodásukkal. Én mégis bízom benne, hogy a hozzáállásommal, gondolkodásommal példát mutatok, amit a nagyok is követni fognak, ez által a hír az valóban hír lesz minden oldalon, függetlenül attól, hogy ki küldte azt, vagy ki a kiadója egy lapnak. Ha ezt sikerül elérnem, akkor már nem volt hiábavaló az ebbe fektetett munkám. Azt azért megjegyzem, hogy amennyiben nem engednek ennek a fajta gondolkodásnak a „nagyok”, akkor veszíteni fognak a piaci értékükből, mivel piacépes lapnak naprakész, független információkat kell, hogy közvetítsen az olvasói számára, nem csak a nagy cégek, belterjes körök megmozdulásait tudósítani. Vagy mondhatom azt is, hogy olyan cikkeket kell közölni, amit nem csak az érdekek írnak, vagy nem csak önmagunk fényezésére szolgálnak <Ez számomra a legelképesztőbb, ez már majdnem olyan, mintha parancsra tapsolnánk. Én ebből nem kérek, köszönöm!>. De az is fontos, hogy egy lapnak a hír is legyen ugyanolyan fontos, mint az abban szereplő egész oldalas hirdetései, és ne pénzben mérje a hírértéket, mert akkor lefekszik a tőkének. Ez pedig nem használ a megítélésének. Szerencsére már volt, aki ezek után, <nem magyarázkodva, de becsülettel> megkeresett, ez ügyben. Neki köszönöm, és ezúton tudatom, hogy semmiféle harag, düh, nincs bennem, sőt, jól esett, hogy nyíltan felvállalta mindezt. Szerencsére ilyen is van és bízom abban, hogy egyre több ilyen lesz még!

Én ezúton köszönöm meg azoknak akik valamilyen formában segítettek a munkánkat (voltak azért jópáran). Aki pedig az idén nem segítettek, azoknak azt üzenem, hogy gondolkozzanak ezen, mert el fogják veszíteni a piacképességüket, ha nem változtatnak a hozzáállásukon. Mert ugye mi nem ellenük, de ezen dolgozunk!

Cheflaszlo

Botrányhős? ...vagy csak egyszerű tiszta gondolkodású kolléga? Ezt mindenki döntse el!

Ebben a hónapban szerettem volna valami igazán különlegessel előállni, amihez azt gondolom sikerült is egy megfelelő interjúalanyt találni, mégpedig Szűcs László urat, (talán úgy többen ismerik, hogy Cheflaszlo) aki a maga módján vív az igazságtalanság ellen, és a becsület érdekében. Ő az aki működteti a Cheflaszlohun.blogspot-ot is. De az is Ő, aki egy sajtótájékoztatón nem kívánatos személy. Igazából nem árt Ő senkinek, de a maga módján mégis, a kis cikkeivel befolyásolja az egész szakmát. Szerencsére van aki ezt bántásnak veszi, és van aki azonosulni tud az ott olvasottakkal. A lényeg, hogy minden oldal felkapja a fejét, ha a sokak által „botrányhősnek” titulált fiatalmebernek a neve felmerül. És ez pedig hatalom. Ezért is készítettem vele interjút, mert érdekelt a véleménye a következő kérdésekben. Nos lássuk:

MOST, HOGY VENDÉGÜL LÁTSZ ZAMÁRDIBAN, ELŐSZÖR TÉGED SZERETNÉLEK KISSÉ MEGISMERNI, AZUTÁN PEDIG A VÉLEMÉNYEDET. MESÉLJ MAGADRÓL, RÓLAD, A CSALÁDODRÓL.

Akik ismernek, azok tudnak rólam eleget. Akik nem, azoknak meg elég annyi, hogy napi rendszerességgel jelentetem meg a „nézeteimet” a blogomon.

MI A HOBBYD?

Board-os vagyok, ami magában foglalja a bármilyen deszkán történő utazást. Jelenleg egy méter



húszas Sector 9-es „carving” deszkám van. Hibátlan állapotban, Nimród Antal filmrendezőtől kaptam ajándékba, ezért is vigyázok rá. Tudni kell ezekről a deszkákról, hogy a lábbal való hajtásra nem alkalmasak, viszont a sebességre annál inkább. Meredek lejtőn. A deszka hossza, a tengely szélessége alkalmassá teszi az örült száguldást. Vannak egyéb hobbyjaim, de azok nem olyan veszélyesek, leszámítva a blogomat. Az veszélyes is tud lenni, de erről majd később.

MIÓTA FOGLALKOZOL A KONYHAMŰVÉSZETTEL? HOGYAN INDUL A PÁLYAFUTÁSOD? HOL TARTASSZ MA?

14 éves koromban kezdtem a pályát Öhlmann Gyulánál, akkor nagy neve volt, azóta elitta a jövő életét is és lopott éveken keresztül. Űtős receptjei, szemlélete, vagánysága, tartása megmaradt bennem. Akkoriban egy szezon alatt elkoptattam egy fa klumpát, a fizetésem 7500 forint volt, az egész nyárra. Ott tartok ahol tartottam, amit kaptam a lelegején (vagyis amit el tudtam lesni), a vendégszeretetet azonban nem kellett erősítenem.

MI AZ, AMI A VENDÉGLÁTÁSHOZ KÖT?

Talán a közvetlen, megragadó stílusom miatt jobb vendéglátó vagyok, mint szakács, sokszor megfordul a fejemben, hogy pincérnek kellett volna mennem. Szeretek ételt kínálni és eladni, szeretem a közvetlen kapcsolatot a vendéggel.

SZERINTED MI A VENDÉGLÁTÓIPAR LEGFŐBB PROBLÉMÁJA?



A magyarok rettenetes jó hírrel álltak a vendégszeretettel. Mind elkopott az évtizedek során.

A JÖVŐBELI TERVEIDRŐL ELÁRULSZ NEKÜNK VALAMIT?

Terveim között szerepel, hogy továbbutazom erről a magyar állomásról. Aki egyszer beleszagol a kalandozásba, csavarog évtizedekig, azt nem lehet lekötni. Én egy csavargó vagyok, némi cigány vérrrel. Nagymamám (állítólag) jóban volt (nagyon jóban) a siófoki vajdával. Természetesen annak idején, amikor édesapám „készült”, Ő echte cigány. Ránézésre fekete göndör haj, ferde orr, erős vágások, züllyött kisugárzás. Persze nagyon intelligens és olvasott, megfontolt ember. Kaphattam egy adag cigányságot a vérembe, mert szeretem a „vándorlást”. Az USA-ban közel 40 –szer költöztem és most is 2

bőröndből élek, egy költözés számomra percek alatt lerendeződik.

Téged sok esetben „Botrányhősnek” neveznek, amivel személy szerint én nem értek egyet, mivel véleményem szerint Te csak „más köntösben”, de a szakmát igenis befolyásolod a cikkeiddel. És ez nem feltétlenül rossz. Innentől jöjjön az egyszavas kérdezz-felelek.



SZAKMAI SZERVEZETEK, AZOK MŰKÖDÉSEI?

Figyelni kell a részletekre is. Itt a piros, hol a piros?

„TOPCHEFEK”?

Viccelsz?

FŐZŐVERSENYEK?

Nem értek hozzá, nem vagyok versenyző. Szeretem a lelátóról átélni a versenyt és elsőként megírni a blogomon.

SZAKMAI TUDÁS?

Nem sok. A végzős tanuló a rozsmaringot szárával együtt vágja. A kakukkfűvet is. Akkor miről beszélünk?

SZAKÁCSOK?

Az országunk tele van nagyon jól képzett, naprakész szakemberrel.

EGÉSZSÉGESEBB TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK, ALAPANYAGOK?

Stevia és nyers méz édesítőnek, a cukor a szervezet legnagyobb ellensége, tejtermékek csak nyers formában pasztörizálás nélkül fogyasztandók, és eszembe jutnak még a „szuper ételek”. A Chlorella (erős vértisztító-, májtisztító, daganatellenes szer), Spirulina (teljes növényi alapú fehérje, erős rákellenes étel, kiváló ásványi anyagok és nyomelem tartalma, vércukorszint stabilizálására, kiváló agyi funkció-támogatás, stb). Quinoa (a teljes értékű fehérje a „gabona”, jó rost, kiváló forrása az összetett szénhidrátoknak). Búzafű (tele fitonutriens, klorofill, vitaminok és ásványi anyagok). Lenmag (egészségügyi omega-3 olajok, lenyűgöző megelőzése szívbetegségnek és érelmeszesedésnek), Kelbimbó (brokkoli kelbimbó, lóhere kelbimbó, lucerna csíra és az árpa hajtások mind erős „élelmiszerek, mint gyógyszer”.) Van több is... de mégsem kapnak ezek elég nagy hangsúlyt.

ÉTTERMEK, AZOK TULAJDONOSAI, VEZETŐI?

Mindent az érdekek irányítanak. A szakmát a régi rendszer pincérei, akik széthordták például a Pannoniát és a magyar vendéglátást.

MAI MAGYAR ALAPANYAGOK?

A külföldi tapasztalatok garantálják azt, hogy nincs olyan (drága) alapanyag, amit nem tudnék minőségben feldolgozni, a lehető legkevesebb beavatkozással elkészíteni. Viszont, aki a halakat, rákokat, kagylókat a Magyarországon kapható fagyasztott áruból szeretné megismerni, az hatalmas hibát követ el!

MNGSZ, ÉS AZ ELNÖKI LEMONDÁS?

Prohászka jól tette, hogy lemondott. Volt, amit személyesen nem csíptem, hogy az MNGSZ honlapjára bárhova kattintottál, mindenhol a Béla honlapja ugrott elő. Összekötötte a két honlapot saját igényei szerint. A Snoop Dogg medálos fotóit különösen rühellem.



MAGYAR GASZTRONÓMIAI EGYESÜLET?

Érdekek, arcátlan pénzemberek, laikus kritikusok, sikervadász-önimádó pocakos „gasztroguruk”. A „gasztromaffia” létező „intézmény”, évek óta hangoztatom. Minden a steksz, a hatalom megszerzése körül mozog. Minden.

KREIL VILMOS?

Vilmossal jó kapcsolatban voltam, aztán egyszer csak, azt mondta (amikor faggtam, mert botrányosat akartam írni), hogy Laci akkora gáz van, akkora bel-

viszály, amekkora még soha! Aztán, úgy volt lejön hozzám, eszünk, megmutatom neki a hotelt, újra eszünk, borozunk, majd jól beborozunk és nálam tölti az estét, hogy ne kelljen vezetnie... és beszélgetünk, sokat. Mondta mindent elmond, MINDENT! Majd megszületett a gyereke, úgy tudom nem volt egyszerű (újra kívánok sok egészséget) majd megszakadt minden, de akkor mi már javában gyúrtuk a Bocuse botrány 2011-et, Vízvári Mariskával, a fertályossal. Megszakadt a kapcsolatom Vilmossal és a kockákat, történéseket összetéve azon a következtetésen vagyok, hogy lefizette a Hungexpo, vagy valami MGE-s pénzember. Sajnálom. Elvesztettem egy barátot?

BOCUSE D'OR AKADÉMIA?

Melyikre gondolsz, mivel a régi még él! De gondolom az újra. Mindenki tisztán látja, ami történt, történik. Talán egyszer lesz egy olyan világ, ahol nem globalizált multik, pénz és kókler, haszonlesők fognak versenyt szervezni. Talán. Lesz egy világ, amiben az elnök nem adja el borítékért azt, amiben évekig hitt. Addig is, mi kis (de lélekben és szeretetben nagy emberek) elvonulunk és reménykedünk. A ver-

senyzőket látni, érezni óriási élmény volt, tisztán a szemükbe nézni, erős kézzel kezét rázni, becsülettel gratulálni ezeknek a hatalmas embereknek... érezni a sugárzó elhivatottságot, az őszinteséget... Megérte kimenni a Hoventára és őszintén, a verseny menete, színvonala (kívülről) nagyon magával ragadó, jól szervezett volt. Szásának köszönhetjük, sürgött-forgott a „caviar man”, (úrnak tűnik)! Mégis a versenyzők tették a versenyt érdekessé, tették érdekessé. Minden átjött! Szabó László szurkolótábora és tétje, az 1 millió euro, amit a szponzor adott volna, ha László nyer. De nem nyert, most nem a jobb nyert! Nekem Széll Tamás munkája a 4. helyezést érte el. Ízlelés nélkül. Volenter a második és Szabó László a Brüsszel.

FERTÁLYOS VÍZVÁRI MARISKA?

Fertályos Vízvári Mariska az egy létező személy, aki egy beépített ember és azokban a körökben mozog, ahol én nem vagyok szívesen látva. Vízvári Mariska a Bocuse döntő után sokkal elfoglaltabb és aktívabb, mint volt, további fejlemények is közzé lesznek téve.



A Molnár B Tamás majd megpusztul, hogy megtudja ki a legendás Fertályos Vízvári Mariska! Pintér Katalin, a Gerbeaud ügyvezető igazgatójára tipelt, amikor meghallottam jót nevettem. Viszont, mi nemsokára tapintatlanul elpártolunk a 2011-es Bocuse botrány hírszolgáltatójától. Feldobjuk fertályos Vízvári Mariskát! Az igazság az, hogy kicsit berágtunk rá, igen megromlott a kapcsolatunk és most fittyet hányunk az eddig közösen eltöltött, meghitt időkre, a becsületünkre. Eláruljuk személyét és lakhelyét is. Hamarosan ...

CHEFLASZLO?

A Rózsa Sándorra gondolsz? A gasztróbetyárra? Sokáig itt lesz és figyel minden részletre. A képernyődön futkosó, bébijét maga után hagyó, csótányként megjelenve.

„Elfogadott bohóc, prédikáló gép, úgy hangzik, mint egy pantomim” a legkedvesebb, amit rólam mondhatsz, de a Te torzított megbecsülésedre nincs sok idő, mert a hozzászólás alapból nem engedélyezett. Valahogy így, ez az üzenet... szerintem. De lehet más is. Köpködés, mondja egy valaki, majd jön három kritika teljesen az ellenkező irányból. Ez ilyen. Kő keményen, mint a Bocuse botrány 2011. Mindent tudni akarok, hogy megírhasam.

CHEFLASZLO BLOG?

Cheflaszhun.blogspot 2007-ben indult, majd fokozatosan lépett előre egy hagyományos kiadvány modell felé és nem fogadott el sem felhasználói hozzászólásokat, sem külső szerkesztést. A CI blog sikerét az őszinteség és a gyorsaság adja. Úgy tűnik a blognak megvan a hangulata, hogy megjessze az olvasót.

A blog biztonsági okok miatt pletykaként közöl gasztronómiai visszaéléseket, eseményeket. Néha szürreális, mesés történetek is helyet kapnak, de szerintem az olvasó egyszerűen megtudja különböztetni az egyiket a másiktól. Pollok László (MGE pénzember) becsületsértéssel feljelentette a blogot, az ügy még tart.

MIT ÜZEN SZ A SZAKMÁNAK?

A blogban közzétett összeomlás alatt nemcsak a magyar gasztronómia romhalmazát értjük, még csak a pesti úri nép tékozló habitusát sem, de még távolabbra tekintve és általánosan fogalmazva az egész ország helyzetet, sőt panaszainkat globálisra tágítva a világ ízlését, életmódját, érdeklődését. Pontosan két ízlésgeneráció választ el minket a „fogyasztóivá” alakított, genetikailag módosított világtól.

Köszönöm, hogy a rendelkezésemre álltál és elbeszélgethettem veled ! Én azt javaslom, hogy maradj meg mindig ilyennek, amilyen most vagy, mert nagy szükség van rád, az írásaidra a szakmában. Ez minden réteg érdeke kellene, hogy legyen, még akkor is, ha sokan ezt nem vallják be, vagy egyszerűen botrányhősnek minősítenek a más meglátásod miatt. Velük ne törődj, mert csak az egyszerűbb utat járják, Neked pedig olyanod van, ami nekik valószínűleg már régen nincs.

A TOVÁBBI MUNKÁDHOZ KITARTÁST KÍVÁNOK!



Profí smínkek minden korosztálynak,
minden alkalomra.

Fotózáshoz: tablóképek, portfólió. Esküvőre,
buli, parti, és báli alkalmakra, állásinterjúra.
Extravagáns, tréfás....stb.

Smínkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne

Mester kozmetikus, Smínkes

Szentendre

06/30-205-7850

rovoadrienne@gmail.com

<http://adrienne-smink.hupont.hu>

Gasztro História

- Hunti Mihály István írása -



A magyar szürke

2011. augusztus 6-7. Vendéglátóipari Dolgozók I. Országos Fesztiváljára és Vásárára, Kunszentmiklós. Aki ellátogatott ekkor Szentmiklóásra nem csak a jó hangulat, hanem – gasztronómiai fesztiválhoz méltóan – az ízek, színek és illatok részlet gazdag kavalkádjának is a részesévé válhatott. Miközben halkán felsírt a tárogató Vesztergám Miklós kezében, a profi séfekből álló csapat már serényen dolgozott az 1000 literes óriás bogrács körül, melynek nem mindennapi tartalma a szervezők exkluzív meglepetése volt.



250 kg szürkemarha hús főtt a méretes bográcsban s várta, hogy jó néhány kiló babbal valamint tetemes mennyiségű, ínycsiklandó fűszerrel dúsuljon fel. A végeredmény magáért beszélt. A kiskunsági szikes pusztán nevelkedett szilaj, félnomád állat ízletes és finom rostú porhanyósra főtt húsa mennyei mannaként fűszerezte a gulyást. Hosszú sorok kígyóztak a bogrács előtt, fürge séfjeink szinte alig győzték kiszolgálni a vendégeket.

Ám honnan is származik ez a hungarikum a *Bos primigenius taurus hungaricus* azaz a magyar szürkemarha? Milyen gazdasági potenciált jelentett a közép és korajúkorban és jelent ma? Miért ilyen ízletes és egészséges a húsa? Miért „fáj rá a foga” a mai napig nyugat Európának? Az elkövetkező néhány sorban ezekre a kérdésekre keresem a választ.

„Bazsgérban (azaz Magyarországon) él egy nagy vadállat, olyan mint egy elefánt, bőre egymaga annyit nyom, mint két erős szarvasmarha. Feje olyan nagy, mint egy borjú. Szarvai

olyan nagyok és olyan hosszúak, mint az elefánt ormánya. Vadásszák és úgy nevezik: attackda. Csodálatos állat.” Abu Hamid arab kereskedő így látta és írta le a magyar szürkemarhát ezer évvel ezelőtt.

A szürkemarha eredetéről már régóta folyik a vita a kutatók között, de általánosan elfogadott magyarázat még nem létezik. Az 19. századi tudósok szerint a magyar szürke marha honfoglaló őseinkkel érkezett a Kárpát-medencébe. Feszty Árpád körképén szürkemarhákból álló ökörfogatot ábrázolt. Ez az elmélet egészen a 20. század közepéig tartotta magát. Ekkor Bökönyi Sándor tatárjárás-kori leletekre alapozva alkotta meg tézisé, miszerint a szürkemarha őseit a kunok hozták magukkal. Matolcsi János szerint őseink a magukkal hozott podóliai jellegű és a Kárpát-medencében talált heterogén szarvasmarhákból tenyésztették ki néhány évszázad alatt a magyar szürkét. Ferencz

Géza pedig azt az álláspontot képviselte, hogy a honfoglaló magyarok kalandozó hadjárataik során Nyugat-Európából, Itáliából hozták be a fajta őseit. (Tény, hogy a maremman - ami egy közép-olaszországi szarvasmarha fajta - küllemre és színre rendkívül hasonlít a magyar szürkemarhához, de kissé sötétebb és nagyobb a marmagassága. A két világháború között és a hetvenes években a magyar szürke vérfrissítésére használták. A magyar szürkemarha fajtatiszta állapotának megtartása érdekében a maremman utódokat fokozatosan kiselejtezték.)

Érdekes, de kevésbé elfogadott elmélet Jankovich Miklósé, aki szerint a magyar szürke szarvasmarhát a Kárpát-medencében domesztikálták a kora középkorban az akkor még itt élő őstulok befogott fiatal egyedeiből. A legújabb kutatási eredmények alapján mindegyik magyarázatban lehet igazság, hiszen nem zárható ki, hogy a szürkemarha ősei között ugyanúgy volt a honfoglalókkal ideérkezett podóliai típusú szarvasmarha, mint a később betelepült népekkel érkező, s lehetséges, hogy a fajta kialakulásában közreműködött néhány őstulokbika is. Az biztos, hogy a régészeti leletek alapján a kis termetű magyar szarvasmarhák a tatárjárás során tűntek el hirtelen és végleg a leletanyagból. Ehelyett a 13. századi pauza után feltűnik a szürkemarha az Alföldön, ami egybeesik a kunok betelepülésének idejével és helyével.

Ez a nagytestű, békés, de ennek ellenére erős és szilaj állat tartása és kereskedése nagyban hozzájárult, hogy I. Mátyás király uralkodásának idejére a Magyar Királyság jólétével és műveltségével Európa



vezető államai fölé emelkedjék. A magyar szürke a 13–18. század között Közép-Európa legkiválóbb hústermelője volt, állománya átvészelt súlyos történelmi időket, és évszázadokon keresztül jelentős szerepet játszott a magyar gazdaság egészében.

Egy példa a sok közül: 1636-ban Asztalos Albert tőzsér csak egymaga a nagyszombati egyetem javára - szürkemarha eladásainak - nyereségéből 200 000 aranyat adományozott. Tény, hogy a magyar szürkemarha kereskedés vámjának harmincadjából fedezte a kincstár a hadikiadásokat a törökök kiűzésére. A magyar szilaj szürkemarha az aranynál drágább kincs volt, a háborítatlan természet ajándéka. Külföldön nem olcsósága, hanem kiváló minősége tette kelendővé. A nyugati városok mészárosai csak magyar szürkemarhát vásároltak, hiszen már akkor tudták, hogy mindenfajta betegségnek ellenáll. Erre jó példa a nürnbergi jegyzőkönyv, amelyben rögzítették: 1713 nyarán a város 300 marhát vett nálunk és annak ellenére, hogy Ausztriában és Németországban marhavész dühöngött, őszre a gulya szinte hiánytalanul és fertőzés nélkül megérkezett. S hogy minek is volt köszönhető az állomány makulátlan egészsége? Ez az extenzíven tartott állat gyakorlatilag mindenütt megélt, mindent megevett, füvet, nádat, sást, szittyót, télen pedig akár a hó alól is kiszedte az avart. Az erek és fokok táplálta

dús legelőkön meghízott és megedződött állatokat Szent Vitus napja körül (június 15.) - egyenesen a pusztáról - lábon hajtották – a nyugati nagyvárosok pl: Bécs, München, Strasburg, Velence piacáig. Sokszor ezrével úsztatták át őket a Dunán szinte veszteség nélkül. Az 1560-as év egyetlen napján 7418 marhát szállítottak át a váci réven.

A 18. századtól fogva fokozatosan csökkent a szürkemarha exportja. Fő okait a mezőgazdaságban bekövetkező komoly változásokban kell keresnünk: a külterjes, extenzív állattartás színhelyéül szolgáló legelőket feltörték, és előtérbe került a szántóföldi gabona- és takarmánytermesztés, a szarvasmarhafajták közül pedig egyre keresettebbek lettek a tejtermelésre szelektált, istállózó tartásban nevelhető német és dán fajták, összefüggésben a városok megnövekedett tej- és tejtermékigényével. A nagyarányú szürkemarha tenyésztés végét az 1863-as nagy aszály jelentette, amikor a felperzselt legelőkön ezrével hullottak el az állatok, s amely után az állomány soha többé nem érte el a korábbi számát. A szürke marha szerepe megváltozott: az igás ökör előállításában használták, ennek a feladatnak pedig jóval kisebb létszámú populáció is megfelelt. Amikor az 1880-as évektől kialakították a fajtakörzeteket, a szürkemarha tenyészterülete az ország középső része lett. Ám az I. világháború



után, amikor a mezőgazdaság gépesítése megkezdődött, s már ökrökre sem volt szükség, sok gulyát felszámoltak. A folyamat megtorpanását jelentette a nagy gazdasági világválság, amikor újra keresni kezdték az ökröket. 1931-ben megalakult a Magyar-marha Tenyésztők Egyesülete, amely a tenyésztést irányította. A második világháború után a tenyésztőmunka megszűnt, mert a szürke marha az akkori vezetői vélemények szerint nem versenytársa a modern fajtáknak. A hatvanas évek közepére létszáma vészesen lecsökkent, a háztájiban található néhány példánytól eltekintve három állami gazdaságnak volt gulyája, amelyben összesen hat bika és kétszáz tehén volt. Tulajdonképpen a mai állomány ezekről az állatoktól származik. A szürkemarha populáció létszáma az 1970-es évektől kezdve egyenletesen emelkedik, az állatok legnagyobb része a nemzeti parkok területén él. 1989-ben, hosszas előkészületek után megalakult a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete, amely ma a tenyésztést koordinálja. A Nyugat-Európában megjelenő kergemarhakór miatt felértékelődött a



csak természetes, növényi eredetű táplálékot fogyasztó, garantáltan BSE-mentes szürke marha húsa, amely az állat lassúbb növekedése miatt tömörebb és tartalmasabb az egyéb eredetű marhahúsoknál; a vágásra tartott egyedek 3–3,5 éves korukban érik el azokat a paramétereket, amelyeket az intenzív hizlalásban tartott marhák 16-18 hónapos korukban. A fokozott BSE-mentességnek igen jelentős oka, hogy a magyarországi szürke marhák nem kapnak és soha nem is kaptak állati eredetű fehérjét tartalmazó tápot, takarmányt.

A magyar szürke tökéletes biotermék. Húsa alternatívát jelent annak a több millió fogyasztónak Európában és a nagyvilágban, akik különböző állatbetegségektől, a hormonkezelésektől és a magas koleszterinszinttől retteghetve nem mernek marhahúst enni.

Végezetül stílusosan igazodva a bevezetőhöz egy szürkemarha receptet szeretnék megosztani a kedves olvasóval, remélem ízletes, finom ételt sikerül varázsolni a családi asztalra.

Bab gulyás szürkemarhából

Hozzávalók (4 főre):

- 35 dkg szürkemarha lábszár,
- 5 dkg zsír, adék,
- 20 dkg fejtett bab,
- 7,5 dkg vöröshagyma,
- 10 dkg sárgarépa,
- 5 dkg zellergumó,
- 7,5 dkg burgonya,
- 1 db paradicsom,
- fél tv paprika,
- fél hegyes erős,
- 1 dkg fokhagyma,
- 1 dkg fűszerpaprika,
- só,
- őrölt kömény



A babot célszerű főzés előtt 2- 3 órával beáztatni, hideg vízbe! A vöröshagymát apróra vágjuk és üvegesre pirítjuk. Ha a hagymánk megpirult tegyük rá az összevágott paradicsomot és a paprikát. Fonnyasszuk meg őket, majd a fokhagymát összetörve rakjuk rá, de vigyázzunk meg ne égjen! A tűzről félrehúzáva szórjuk bele a fűszerpaprikát. Ezután tegyük bele az 1*1 cm kockára vágott marhahúst, a sót és az őrölt köményt. Tegyük vissza a tűzre, gyakori kevergetés mellett a hús levére tegyük rá a babot, keverjük meg és engedjük fel annyi folyadékkal, amennyi ellepi. Erős tűzön főzzük, míg a hús és a bab majdnem puha lesz, ekkor tegyük bele a kockára vágott zöldségeket, majd az utolsó 5 percben tegyük hozzá a kockára vágott burgonyát és főzzük készre.

Jó Étvágyat!

- Miért nem beszélnek egymással a gumimacik?

- Haribó ...

Szóke nő az orvosnál:

- Doktor úr, ettem egy dobozból, amire rá volt írva, hogy „MÉRGEZŐ”. Most meg fogok halni?
- Persze, hiszen attól mindenki meghal!
- Mindenki?! Ūristen, mit tettem...?

A hónap vicce:
Ki az abszolút papucsférj?
Akinek otthon keveset szabad, de amit szabad, azt muszáj.



Van egy jó vicced?

Küldd el az
oldalasmagazin@postafioek.hu
e-mail címre és betesszük
a következő lapba!

Mi a hasonló a teknős és a nő között?

- Ha a hátukra fordítod, mindkettőnek lóttek.

Kit érdemes elvenni?

- Az árvaházból egy néma lányt. Se duma, se anyós.

Három bagoly ül a fán. Megszólal az egyik:

- Kaptam egy órát.
 - Az semmi - tromfol a másik - én kaptam egy tehenet.
 - A francba is - mérgeződik a harmadik - én nem kaptam semmit.
- Másnap ismét ott ül a három bagoly ugyanazon a fán. Megszólal az első:
- Ellopták az órát, nem tudom mi lesz.
 - Nekem meg a tehenem, zabos vagyok.
- Mire a harmadik:
- Már fél hat? Gyerünk fejni!

Egy ember elmegy az orvoshoz:

- Doktor úr, nekem van egy nagy problémám.
- Mi az ön problémája?
- Mindenem olyan könnyen felidegesítem magam.
- No de vajon miért?
- Mit miért!!!?

Két rendőr jön ki a vasúti alagútból. Tépettek, alig élnek. Nagy kínok között megszólal az egyik:
- Ugye mondtam, őrmester úr, hogy nem a bagoly huhogott.

Szórakozóhelyen szöszi csajszi odalibeg a pulthoz és foghegyről mondja a pultos srácnak:

- Helószíókaaaa, aggyá má valami rostosat!
- Bútorlap jó lesz?

Rímusok:

Menyasszonybúcsúztató

Fehér galamb

száll a házra,

Édesanyám,

Isten áldja !

Köszönöm a

szívességét,

Az eddig való

nevelését.

Sárga madár

a víz mellett,

Édes Szülő,

Isten veled !

Úgyis tudom,

fáj a szíved,

De azért csak

Isten veled!



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Fehér táskavirág



A Rózsafélék rendjében találjuk, a Rhamnaceae családban. 50-60 faja ismeretes, jellemzően félméteres bokor, vagy kistermetű, 6-7 méteres fa.

A fényes-zöld fiatal levelek színfoltot adnak a kertnek. Három párhuzamos ér fut a levélen, melynek éle fűrészkes. A növény örökzöld, kisebb fagyokat jól átvészel.

Virágai érdekesek, fehérek, kékek, sápadt bíborvörös, vagy rózsaszínek, illata émelyítően édes. Magja tűz után csíráképes, így a futótüzek nyomán megjelenő első növények egyike.

Nitrogényűjtő baktériumok-

kal él szimbiózisban, megköti a légkör nitrogénjét, ezáltal erősíti a környezetben élő növényeket is jelenlétével.

Lepkebarát kertek kedves növénye, mert egyes pillangók lárvája előszeretettel használja táplálék növényként, de az őzek is rajonganak fiatal hajtásaiért. Levelének kalcium tartalma ásványi anyaggal látja el a hozzá forduló állatokat. Egész Amerikában elterjedt, egyes fajait magas vérnyomás betegségben használják. Leveleit szárítják teának, és fogyasztják fekete tea helyett, különösen téli időszakban, nátha, torokfájás idején.

BOCUSE d'Or Selection Hungary

2011. október 14.

Október 14-én, pénteken nyolc magyar séf vett részt a Bocuse d'Or nemzetközi szakácsverseny magyarországi fordulóján. A HUNGEXPO Nemzetközi szálloda-, vendéglátóipari és gasztrotechnikai szakkiállításának zárónapján zajló verseny győztese képviseli hazánkat a Bocuse d'Or 2012 évi európai döntőjén, Brüsszelben.



Volenter István, Széll Tamás és Szabó László

A több mint húsz éves múltra visszatekintő nemzetközi szakácsbajnokság ötletét még a nyolcvanas években egy lyon-i séf, Paul Bocuse fogalmazta meg. Bocuse úgy gondolta, hogy a szakma fejlődéséhez és a minőség fenntartásához jelentős mértékben hozzájárulhat egy rangos versengés.

A verseny azóta a világ legrangosabb megmérettetésnek számít. hiszen közel 50 ország indulói vesznek részt a válogatásokon, országos döntőkön, hogy utána Európa, Ázsia, Amerika legjobbjai versenyezzenek a kétévenként Lyonban megrendezésre kerülő döntőn.

A versenyzőknek két féle ételt kellett készíteniük egyet nyelvhálóból, egyet pedig szabad tartású csirkéből. A hazai versenyzők közül az idén harmadik lett Volenter István a siófoki Mala Garden étterem konyhafőnöke, második Szabó László, a Sodexo executive chef-je. Az első helyezett Széll Tamás, aki a budapesti Onyx Restaurant séfje. Ő főzte a nemzetközi (?) zsűri értékelése szerint a legjobbat, s így ő fogja képviselni a 2012-ben sorra kerülő európai döntőn Magyarországot.

Gratulálunk a versenyen indulóknak!

Hasznosak az „E”-betűk?

(Düsseldorfi Orvosi Egyetem Gyermekklinika megállapításai)

SEMLEGESEK:

E 100,101,103,104,105,111,121,122,126,130,132,140,151,152,160,162,163,170

E 174,180,181,200,201,236,237,238,260,261,262,263,270,280,281,282,290,300

E 301,305,306,307,308,309,322,325,326,327,331,332,333,334,335,336,337,382

E 400,401,402,403,404,405,406,408,410,411,413,414,420,421,422,440,471,472

E 473,474,475,480

GYANÚSAK:

E 125,141,150,153,171,172,173,240,241,477

VESZÉLYESEK:

E 102,110,120,124

1. Bél károsodás E 220,221,222,223,224

2. Emésztési zavarok: E338,339,340,341,450,451,483,485,486

Eiscreme E 107, E 230,231,232,233

3. B12 vitamin semlegesítő E 200

4. Koleszterin E 320,321

5. Ideg túlérzékenység E 311,312

FOKOZOTTAN RÁKKELTŐ

E 330 legveszélyesebb !!! (tengeri rák húsában , BONBEL sajtban, dobozos gombában, dobozos paradicsomban található)

RÁKKELTŐK

E 131,142,210,211,213,214,215,216,217,239

Vigyázat! az E 123 erősen rákkeltő !!!

USA-ban és Oroszországban tiltott a használata!

EGÉSZSÉGÜNKRE KÁROSAK

Forrás> Internet

RÁKÓCZI ÚT 38
06-30-696-7276
WWW.BOOMS.HU
FACEBOOK.COM/BOOMS DESIGN



Hirdetések

* Hirdessen Ön is az Oldalban! *
media.marketing@postafioek.hu

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

Megtekintené
magazinunk
korábbi
számait?
Ezt
megteheti,
ha meglátogatja
honlapunkat,
amely a
következő
címen érhető el:

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

Hirdessen Ön
is az
Oldalban!
[media.
marketing@
postafioek.
hu](mailto:media.marketing@postafioek.hu)

GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árok-, alapkiásás, pincehely
kiszedés, tereprendezés,
felesleges föld és/vagy
törmelék elszállítás,
épületek bontása)

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

nagytrans@internet.hu



Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot?

Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját

közösségi oldalt üzemeltetne?

És mindezt ingyen szeretné?

Van rá lehetősége:

www.sokoldal.hu

Következő
megjelenés várható időpontja:

2011.12.01

Lapzárta:

2011.11.20

FÓKUSZBAN!



Takler

Syrah
Reserve
2008



Takler Syrah Reserve 2008 Mélysötét szín, telt illat, komplex, bársonyos ízvilág. Leginkább eperlekvárra emlékeztető ízjegyek, finom fűszeresség, ahogy a syrah-t szeretjük. A Várdomb dűlő termése 18 hónapig érlelődött új, 500 literes magyar tölgyfahordókban.

www.takler.com

takler@terrasoft.hu



**Keress és
lájkd az
Oldalast a
Facebook-on!**

[www.fb.com/
oldlasmagazin](http://www.fb.com/oldlasmagazin)

[www.fb.com/
oldlasemagazin](http://www.fb.com/oldlasemagazin)

Őszutó, Szent András hava

November 1.
MINDENSZENTEK

November 2.
HALOTTAK NAPJA

November 3.
A MAGYAR TUDOMÁNY NAPJA

November 13.
A MAGYAR SZENTEK EMLÉKNAPJA

November 16.
A TOLERANCIA NEMZETKÖZI NAPJA

November 17.
FÜSTMENTES NAP

November 29.
A PALESZTIN SZOLIDARÍTÁS NEMZETKÖZI NAPJA



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával.

Savi szállóige:

*„Ellenségedről lefjeljebb gondoldj,
de ne mondj rosszat”
/Publilius Syrus/*



HU ISSN 2062-9826

Oldalast magazin; Havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

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

Adószám: 18216767-1-42; Nyilvántartási szám: 12.Pk. 60197/2011; Statisztikai számjel: 18216767-9499-529-01; Számlaszám: 11732150-20011756;

Az Egyesület elnöke: Asztalos István; Alapító főszerkesztő: Asztalos István; Rovatvezetők: Rendekné Olga; Asztalosné Erzsébet; Hunti Mihály István;
Csídei Tamás; Berecz Edgár; Digitális munka: Joború Szabolcs; Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László;



Gondoljon Ön is a környezet védelmére, mielőtt kinyomtatná ezt a lapot!

