

FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS



A tartalomból:

5.
oldal

Chef a családban

Bébi spenót mandulás halropogóssal
recept

16.
oldal

Objektiv

Interjú Vajda Pierrel, aki étteremkritikusként tevékenykedik, valamint az egyik kereskedelmi csatornán, jelenleg is futó műsorban szerepel.

30.
oldal

A ZÖLDSÉGEKRŐL

Ahárom nővér egyike

34.
oldal

Döme konyhája

Tanulókról szó sem volt!

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Séfek a Sous-Vide-ról: Júliusi riportalanyunk Farkas Attila a Budapesti Sir Lancelot étterem Cheffe volt

25.
oldal



Szabad a véleménynyilvánítás?- erről a kényes témáról kérdeztük szakértőinket

43.
oldal

Minek az új?

Akalocsai pingálás

+1
oldal



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

Köszöntő:

A következő lapszám, a szokásoknak megfelelően szeptemberben jelenik meg, de onnantól újabb tizenegy hónapon keresztül megszakítás nélkül hozzuk nektek az újabb magazint. Addig se csüggedjete, hiszen íme, itt a legfrissebb magazinunk, melyhez ezúton is tartalmaz időtöltést és jó szórakozást kívánok. Pihenjetek Ti is jól a nyár folyam, jó nyaralást és kellemes kikapcsolódást kívánok mindenkinek!

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 Erzs; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rönky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbort Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KARTYA

basic

standard

plus

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2016!

- 1500 forint kedvezmény a heti, és a havi D1 autópálya e-matrica árából
 - félárú vagy ingyenes közlekedés
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban

Információ:

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



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR OKOSTELEFONON IS!

Játék

NYERD MEG



Kedvezményesen hajózhatunk-e Hungary Card-al?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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

Chef a családban



STILLER TAMÁS
rovata

Hozzávalók:
4 személyre

250 gr bébi spenót
500 gr szavasi afrikai
harcsa filé
150 gr darált
mandula
100 gr darált
kukoricapehely
25 gr lenmag
25 gr retekcsíra
100 gr koktél-
paradicsom
100 gr aszaltszilva
2 dl natúr görög
joghurt
Darált chili
Citrombors
Kevés só

BÉBI SPENÓT MANDULÁS HALROPOGÓSSAL RECEPT

- 1., A halat nagyobb darabokra vágjuk, majd a fűszerekkel aprítóba vagy darálóba teszük és ledaráljuk. Összedolgozzuk a mandulával és ping-pong labda méretű gombócokat formázunk. Nagy kedvencem a lenmag, ezért egy fél csészényit teszünk a darált kukorica pehelyhez. Beleforgatom a labdákat, majd nem túl forró olajban kisütöm őket. (bármilyen forma elképzelhető, akár még halrudak is).
- 2., A spenótot alaposan átmosom forró víz alatt, és a tányéron szépen megágyazok vele. Vékonyan meglocsolom görög joghurttal. Néhány szem aszaltszilvát apróra, a koktél paradicsomokat pedig csak félbevágom. Ezeket a kisült halropogós köré rendezem tálaláskor. Végül néhány csipet retekcsírával díszítem az ételt.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A RECEPT STILLER TAMÁS TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.SCHEF.HU HONLAPON IS.

Gasztronauta: Séfek a Sous-Vide-ról: Farkas Attila

EGY NAGYON RÉGÓTA, LASSAN EGY ÉVTIZEDE TARTÓ MUNKA DEREKÁN ÚGY GONDOLTAM, ÉPPEN ITT AZ IDEJE MEGKÉRDEZNI A SÉFEKET, SZAKÁCSOKAT, OKTATÓKAT, MAGÁNEMBEREKET ARRÓL, HOGYAN TUDTÁK HASZNOSÍTANI A TANULTAKAT, VAGY KIHASZNÁLNI A SOUS VIDE GÉPEK PRECIZITÁSÁT.

JÚLIUSI RIPTALANYUNK FARKAS ATTILA A BUDAPESTI SIR LANCELOT ÉTTEREM CHEFJE VOLT.

● ATTILA, EGY JÓL BEJÁRATOTT LOVAGI ÉTTEREMBENDOLGOZOL. D'ARTAGNAN, EMLÉKEIM SZERINT A FÜRDŐVIZÉBEN FŐZTE MEG A VACSORÁJÁT, DE LANCELOT RÓL NEM TUDTAM, HOGY SZERETTE A SOUS-VIDE ÉTELEKET, TE MIT TUDSZ ERRŐL?

Én sem tudok róla, hogy szeretete volna az ilyen jellegű, állagú étteleket. Úgy gondolom az a korszak még nem



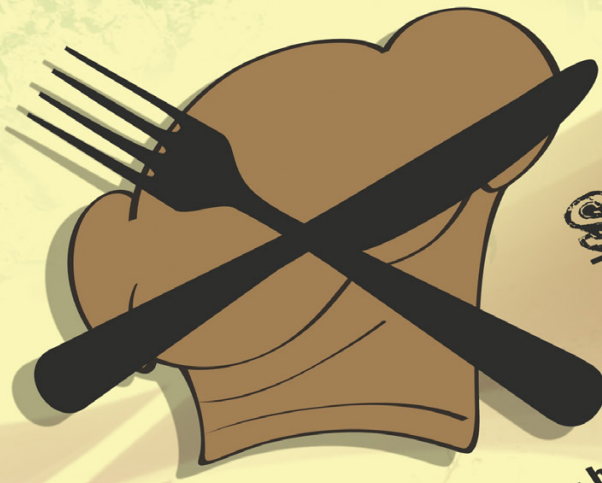
KÉP: SIR LANCELOT ÉTEREM

rendelkezett ilyen, vagy csak hasonló típusú technológiával sem. Természetesen a mi étlapunk (éttermünk) is átfedésekkel dolgozik, hiszen sok olyan nyersanyagot használunk, ami az akkori Európában még nem volt jelen.

● **HOL HALLOTTÁL ELŐSZÖR A SOUS-VIDE-RÓL, ÉS MIÉRT FOGOTT MEG ELMÉLETBEN?**

Hajólemlékszem valamelyik szakkiállításon évekkkel ezelőtt. Volt szerencsém

a gépeket megnézni és a végtermékeket is megkóstolni. Már akkor éreztem, ízleltem ezeket a készítményeket. A különbség azonnal érzékelhető volt. Ez valami más. Különleges állag és íz világ fogadott. Utána csend következett, illetve újságokból és különböző internetes oldalakon azért nyomon követtem a technológiát. Ezek után a következő impulzust a mestervizsgára való felkészülés során a Te előadásod adta. Úgy gondoltuk a tulajdonosokkal, hogy itt lenne az ideje kipróbálni némely ételünkön a sous- vide technológiát.



SZERETNÉ ÖN. HA:

- jobban gazdálkodna a személyzete?
- képzettebbek lennének szakácsai?
- lenne végre igazi gazdája konyhájának?
- az étterme előtt többen parkolnának?
- haladna a korrallal, alkalmazkodva az új igényekhez?
- gazdaságosabban üzemeltetné éttermét?

GASZTRONAUTA KFT.

WWW.GASZTRONAUTAKFT.HU

INFO@GASZTRONAUTAKFT.HU

**NYÁRI AKCIÓNK KERETÉBEN, MOST
INGYEN ÁTVILÁGÍTÁS ÉS TANÁCSADÁS AZ
ELSŐ 10 ÚJ ÜGYFELÜNK RÉSZÉRE!**

ÚJ OKTATÁSI SZERZŐDÉS MEGKÖTÉSE ESETÉN ÉRVÉNYES 2016. 07. 01..-TŐL VISSZAVONÁSIG!

● AZÓTA MÁR BESZEREZTÉL SOUS-VIDE CHEF GÉPEKET. MI A VÉLEMÉNYED A TECHNOLÓGIÁRÓL, ANNAK HATÁSAIRÓL?

Ez így igaz. Van már vákuum gépünk és sous- vide kádunk is. Megváltozott tőle a konyha munkamenete. Megkönnyíti a raktározásunkat, hiszen sokféle húst, belsőséget, készterméket így csomagolunk már. Praktikusabbá

vált a dolog. A hatásairól nagyon sokat lehetne beszélni. A vezetőség és a kollégák egyöntetű véleménye az, hogy az így készült ételeink, finomabbak, jobb állagúak. A vendégek tájairól szinte mindig eltűnnek ezek az ételek. Ez nagy szó, mert nálunk mindig nagyok az adagok.

● MI A LEGFONTOSABB SZÁMODRA, A MINŐSÉG, EGYENLETESÉG, VAGY A GAZDASÁGOSSÁG, MEGTAKARÍTÁS?

A kérdésben benne van a válasz is. Azt hiszem ennek az összesnek a keveréke. Természetesen a legfontosabb a minőség és ezekkel az eszközökkel állandósítani tudjuk ezt. Mindent kikísérleteztünk, melyik húsnak milyen hőfok, mennyi ideig legyen a kádban. Milyen gyorsan tudjuk visszahűteni. Meddig bírják a hűtőben. Valamint a befejező műveletek. Állandóság van, minden kolléga ugyanúgy csinálja.



● MIT SZÓLNA A CSALÁDOD ÉS A BARÁTAID, HA OTTHON IS ZACSKÓBAN FŐZNÉL? SŐT MIT SZÓLNA SIR LANCELOT, HA LÁTNÁ MIVÉ LETTEK KEDVENC FOGÁSAI?

Családdal, barátokkal már kóstoltattam az így készült ételeket. Mindenkinek nagyon tetszett. A lányom átvette a szóhasználatot. „Apa sous-vide-ált cukkini lesz”. Sir Lancelotnak szerintem tetszene, mint említettem így is átfedésekkel dolgozunk, új kedvenc fogásai lennének. Ezeket az ételeket is el tudná fogyasztani kézzel, hiszen mi nem adunk villát, ők sem használtak abban az időben. Ördögi eszköznek tartották.

● MENNYIRE TUDTAD ELFOGADTATNI A VENDÉGKÖRREL AZT A TÉNYT, HOGY A PRECÍZEN HŐKEZELT ALAPANYAGOK SZÍNE NEM HAL MEG, ÉLÉNK ÉS IZGATÓ MARAD, EGYESEK SZERINT NYERS HATÁSÚ?

Nem jelent problémát. Külön nem reklámoztuk, hogy az ételeink egy része így készül, de én mindig nézem visszajött tálakat, „tányérokat” és az a legjobb visszajelzés, hogy üresek. Az pedig, hogy a színek és az állag ilyen marad csak szokás kérdése, de ez egyáltalán nem zavaró. Részemről semmiképp sem.

● MIT MONDASZ ARRRA A VÁDRA, HOGY FŐTT HÚSRA EMLÉKEZTETŐ A SOUS-VIDE VÉGTERMÉKE? HOGYAN TESZEL ELLENE?

Ez a technológia ezt tudja. Nincs értelme vádaskodni. Akinek ez tetszik, használja és fogyassza, akinek nem az felejtse el. Nekünk bejön, a vendégek szeretik, úgyhogy részünkről rendben van. Nem kell ellene tenni semmit sem. Ez ugyanolyan mit bármely új dolog. Először furcsán néznek rá, aztán megszokják és elfogadják.

● MILYEN ESZKÖZÖKET HASZNÁLSZ A TECHNOLOGIA ALKALMAZÁSÁHOZ? MI A LEGFONTOSABB SZÁMODRA A VÁSÁRLÁSNÁL?

Vákuumgép, sous-vide kád és persze a főzhető tasakok, valamint a jég. Számomra a legfontosabb a megbízhatóság. Sokat mennek a gépek. Nekünk mindig folyamatosan rendelkezésre kell, álljon. Nem tudjuk megengedni, hogy kimaradás legyen. A tasakok minősége is nagyon fontos. Hála Istennek nem találkoztunk még olyanal, amelyik elszakadt, kilyukadt volna. Pedig igen sokat veszünk belőle.

● MÉRTED MÁR A HŐKEZELÉSI VESZTESÉG ÉS A SZAVATOSSÁG OPTIMALIZÁLÁSÁBÓL NYERT BERUHÁZÁSI KÖLTSÉG MEGTÉRÜLÉST? ÁLTALÁBAN 3-12 HÓNAP ALATT MEGTÉRÜL TELJES KONCEPCIÓVÁLTÁSNÁL, NEKED MI A TAPASZTALATOD?

Nem mértem, de nekünk nem is ez volt a fő szempont, hogy mikor térül meg. Egyszerűen csak meg akartuk próbálni ezt a technológiát. Természetesen vannak hatásai. Pl. a friss libamájat szeleteljük, vákuumozzuk és így tároljuk. Régebben ezt olajjal csináltuk, ezt most megspóroljuk. És még sorolhatnám.

● SZERINTED EZ TREND, VAGY TECHNOLÓGIA, AMI AZ UTÓBBI IDŐBEN ROHAMOSAN TERJED A KONYHÁKON? SZERINTED MIÉRT ALKALMAZZÁK EGYRE NAGYOBB SZÁMBAN NAGY FORGALMÚ ÉTTERMEK, HOTELEK, BÜFÉK?

Igen hívhatjuk egyfajta trendnek is, begyűrűzött a konyhákra. Még filmekben is megjelenik. (Ha jól emlékszem az Ételművészre, ami egy jó kis mozi.) Szóval megjelent szinte mindenhol. Azért alkalmazzák, mert jó termékeket lehet előállítani velük. Mi csináltunk rostlapon sütve és ezzel a technikával is ugyanazt a húst, és utána összehasonlítottuk, az utóbbi jobb volt. Szerintem ez lehet a titka.

● AZT TUDTAD, HOGY A SZAKISKOLÁKBAN ÉS A TECHNIKUS KÉPZÉSEKEN VIZSGAKÖVETELMÉNY LETT AZ ÚJ KONYHATECHNOLÓGIÁK ISMERETE, ÉS ALKALMAZÁSA? ÉRZED EZT A TANULÓIDON, VAGY NEKED KELL MAJD MEGMUTATNOD A GYEREKEKNEK? HASZNÁLOD A TANULÓKÉPZÉSBEN A GÉPEKHEZ KAPOTT SOUS-VIDE TUDÁSANYAGOT?

Igen tudtam. Ha jól tudom tanönyvben is benne lesz ez a fajta konyhatechnológia. Van olyan tanulóm, akinek az iskolájában vannak ilyen gépek, sőt náluk előbb volt, mint nálunk. Természetesen, aki hozzánk kerül ezt a technológiát is elsajátítja. Viszont úgy gondolom, hogy először ismerje meg az alapokat, aztán arra lehet majd építkezni.

Attila, köszönöm a beszélgetést! Egy lovagi Sous-Vide receptet megosztanál az olvasókkal végezetül? Nagyon szívesen, örömmel tettem.

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu

 **SOUS VIDE CHEF**

SOUS-VIDE CHEF

MÁRKATERMÉKEK SZÉLES VÁLASZTÉKA
TELJESKÖRŰ SOUS-VIDE TUDÁSANYAGGAL
„PROFIKTÓL-PROFIKNAK”



SOUS VIDE CHEF

FŐZHETŐ VÁKUUMTASAKOK

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



● Attila, köszönöm a beszélgetést! Egy lovagi Sous-Vide receptet megosztanál az olvasókkal végezetül?

Nagyon szívesen, örömmel tettem.

Íme a Recept:

Fehérnép erénye

Az előkészített szűzpecsenyét vákuumzacskóba teszünk friss rozmaringgal, majd 63°C-on 50 percig a sous-vide kádban hőkezeljük. Jeges vízben lehűtjük. Rendeléskor regeneráljuk, tálalás előtt kéregezzük.

Vegyes savanyúsággal, rendelés szerinti körettel, valamint zöldbors mártással tálaljuk.

HOL VAGYOK SZAKÁCSOK?

A minap találtam egy interjút a Faktor nevű portálon, amelyben a VIMOSZ főtitkára is panaszkodott, hogy nem találni 400 ezerért szakácsot, mert külföldön többet keresnek.

Nos, el kell, hogy keserítsem, ugyanis nem feltétlenül a pénz az első számú szempont, amikor a külföldi munkát választják a kollégák. Ez egy korábbi közvélemény kutatásunkból is kiderült, melyben a válaszadók 48,9 %-a már kétszázezren felüli, további 40 % pedig száznyolcvan és kétszázezer forint közötti fizetésért is munkát vállalna. Ez pedig összeadva 89,9%. Igaz, hogy ezt havi tizenöt napra, és napi tizenkét órára vonatkozik. Ha ezt összevetjük a balatoni órabérrel, akkor egy rövidke számítást követően rögtön látható lesz, hogy nem a négyszázezer a gond, hanem az azért elvárt minimum háromszázötven, négyszáz óra, ami azért nem kevés. Ahhoz láb, derék, és gerinc is szükséges, olyan fajta, ami bírja ezt a terhelést. Na, igen, meg gond még a szezonális, hiszen ki akar három bizonytalan hónap miatt felmondani, egy éves állást?



A balatoni szezon régebben úgy zajlott, hogy lement oda az ember, letolta a szezont, majd télire elhelyezkedett egy lakóhelyéhez közeli, kevésbé pörgős helyen, míg nem jött újra a következő nyár. Volt olyan vendéglátós, aki még havi apanázst is adott (!), egyfajta téli fizetés formájában, ami azt a célt szolgálta, hogy ne kelljen minden évben új embereket keresgélni, és a megbízható már összeszokott csapat biztosan összeálljon az új szezonban.

A szemmel látható gondolkodásbeli változás alapján tehát kijelenthetjük, hogy sokkal inkább a megbecsülés, ami a munkakörülményekre, és a munkát érintő körülményekre (mint a teljes összegű bejelentés, pontos és időre történő fizetés, társadalombiztosítás, vagy a fizetett szabadság megléte, esetlegesen még a kiszámítható prémium, stb.) is vonatkozik, hiszen többségében éppen ezek hiánya miatt döntenek az emigráció mellett, nem pedig kizárólag a magasabb fizetésért.

Jó lenne, ha a „pozícióban” lévő urak, vennék a fáradságot és nem lennének restek elbeszélgetni azokkal, akik a hétköznapiak taposómalmát hajtják. Néha rávehetnék magukat az effajta megalázkodásra. Ha nyíltan felvállalnák azt, amit Mátyás, az igazságos még álruhában tett, akkor lehetne valós rálátásuk a szakmát érintő problémákra, akkor valós dolgokról nyilatkozhatnának. Addig pedig marad a dilettalizmus. Nem is értem, sokan honnan veszik a bátorságot, hogy kiállnak a nyilvánosság elé és véleményt formálnak olyan dolgokról, amikről fogalmuk sincsen. Vagy épp az érdekeik miatt kell így beszélniük? Szerencsére, válaszaikból a szakmában dolgozók még ki tudják olvasni a valóságot.



1276



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!

De jön a nyár, a főszezon: térjünk vissza a Balcsira...

A balatoni tulajok elmúlt évek gondos munkájával hozták össze ezt a fajta gondolkodásmódot, mely elriasztja a melósokat onnan. A turistákat olyan vastag ceruzával húzták le, ami már alig fért el a papíron, és emiatt, nem túl régen szinte kiürült a Balaton. Ugyanezt hajtották végre az alkalmazottaikkal is. (Tisztelet a ritka kivételnek!) Egyébként azóta is építgetik vissza, amit leromboltak. A balatoni munkáról mindenki tudja, aki egy kicsit is törődik a szakmájával, hogy 24-26 napokat kell ledolgozni, 14-16 órás, vagy van ahol csúsztatott munkaidőben, de olyan eset sem ritka, amikor szabadnap nélkül teljesítik a teljes szezont a kollégák. Erre már a találékony vendéglátósoknak van jövevényiszavuk is, ami a szakmai szleng szótárba, mint „daráló” került bele, és szépen tömören kifejezi, hogy miként működik a rendszer. No, álljunk meg egy szóra, legyünk igazságosak, nem csak a Balcsin találhatóak ilyen helyek. De, nem ám. Ez bizony lassan országos jelenséggé válik! Egyre több meló, egyre kevesebb pénzért...

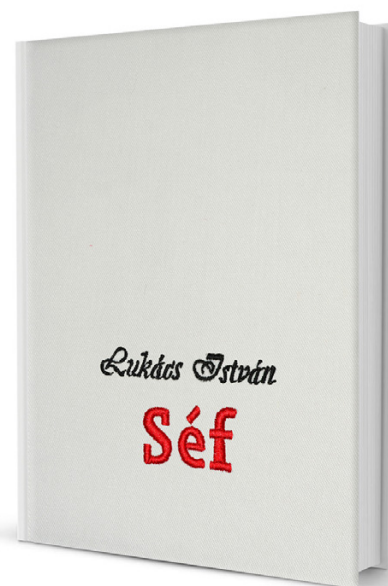
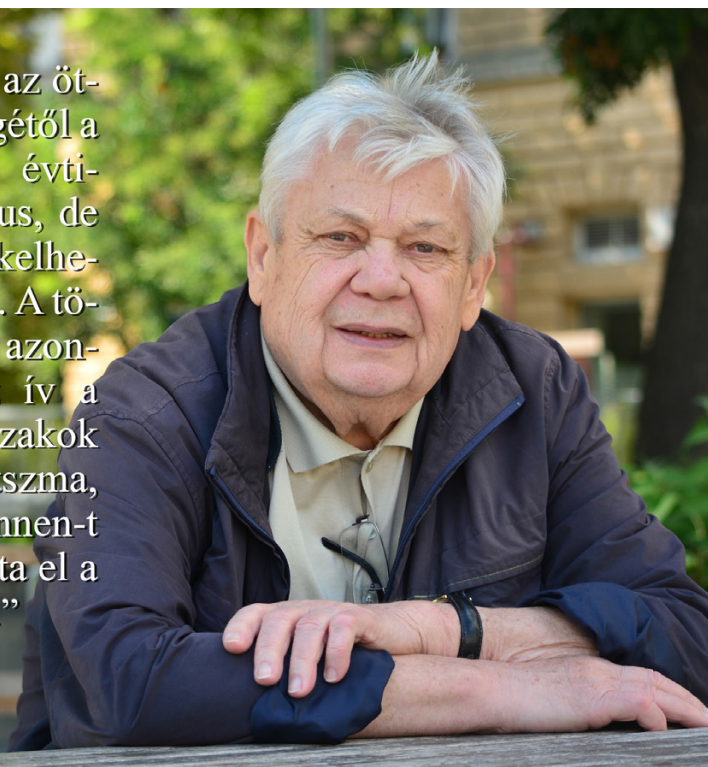


The advertisement features a bright yellow background. On the left, there is a logo consisting of three golden wheat stalks above the brand name 'Nutribella' in large blue letters, with 'Teljes kiőrlésű keksz' in smaller blue text below it. To the right, four individual cookie packets are displayed in a row, each in a different color (orange, red, pink, blue) and showing a different cookie variety. Each packet has the 'Nutribella' logo and a '50g' weight label. In the top right corner, there are two circular icons: one with 'TELJES KIŐRLÉSŰ' and arrows, and another with a green leaf and '100% VEGAN'. In the bottom right corner, a green checkmark icon is next to the text 'FRUKTÓZZAL ÉDESÍTETT', 'ÉLELMI ROSTOKBAN GAZDAG', and '100% TELJES KIŐRLÉSŰ BÚZALISZTBÓL'. At the bottom left, the website 'www.movaxim.hu' and Facebook page 'facebook.com/movaximtrade' are listed. Below that, a line of text reads 'Az akció részleteiről érdeklődjön nagykereskedő partnereinknél.' At the bottom center, there are two golden wheat stalks and a few grains of wheat.

Amiben a Balatoni tulajok tagadhatatlanul piacvezetők: az ígéretés. Tétélezzük fel, hogy a cikkben szereplő összeg még valós is, és azt mondják, hogy adok neked négyszázezer forintos fizetést. Ez eddig jól hangzik, de most jön a fekete leves. Következetes tulajként muszáj, ezért levonom belőle a szállást, a rezsit, az étkezést, valamint visszartartom az összeg nagyobbik részét, ugyanis az lesz a biztosíték arra, hogy a szezon felénél ne maradjak ember nélkül. Valljuk be, ez elég elcsépelet mondat, mégis már-már közhelynek számít. A gond, hogy aki a ledolgozott bért visszatartja, tehát a próbaidő alatti - az első három hónapban, jogosan az azonnali - felmondás ellenére, sem adja azt át, az nem tesz mást, mint igyekszik a pénz eszközével szorult helyzetbe hozni alkalmazottját. Igen ám, de ez nem más, mint szintiszta és tömény zsarolás. Ami általában sajnos még működik is, ugyanis az már elfogadott tény, hogy a vendéglátásban nem annyi, az annyi. Ugyanis a fizetés sosem annyi, mint ami a papíron szerepel, de az iparágunkban az egy főre eső négy, vagy hat órás bejelentés mérlege is kettő.

„...Hosszú volt az út az ötven éves 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 Játzsma, ahol a pártvonalon innen-t egy hajszál választotta el a pártvonalon túl-tól...”

Lukács István



HAMAROSAN...



Nincs még egy ágazat, ahol ekkora lenne az élőmunkaigény, valamint a - kamu - rész-munkaidősek száma. Ebből pedig értelemszerűen az következik, hogy a munkavállalók eléggé ki vannak szolgáltatva a munkaadóknak, mivel ezeket az alkukat papírra vetni ugyebár nem lehet, viszont így az is következmény, hogy nem is igen tudják érdekeiket érvényesíteni gond esetén. Sajnos!

Ettől ezek még tények, és igazak. Mindenképpen jó lenne valamit kezdeni ezzel a helyzettel, ugyanis nem lehet minden esetben a tulajdonosi kör privilégiuma a szóban kötött alku egyoldalú és önkényes módosítása. Ez nem igazán igazságos!

De mi legyünk objektívek, és jelentsük ki, hogy a tulajdonosi kör viszi a vásárra a bőrért. Ezt tény. Viszont azt is jegyezzük meg ezzel kapcsolatban, hogy akkor a tulajdonos se legyen rest megfogadni a szakember tanácsát, főként, ha az szakmai szempontokon alapul. Valamint igenis törődjön a marketinggel, a fejlődéssel, és a többivel... Ha így tesz, akkor lehet, hogy nem csak a személyzettől való levonás, azok bejelentésének minimalizálása, költségeinek csökkentése, valamint a vendég átverése maradhat meg számára a fennmaradáshoz szükséges játéktérnek, illetve bevételi forrásnak.

Ki tudja, de talán ezek a gondolatok azok, melyek összefoglalják, hogy mi okozza, hogy az ígért négyszázézer állásra sem tolonganak a kollégák. Viszont van még egy rossz hírem, amíg nem oldjuk meg a problémát, addig a helyzet csak rosszabb lesz.

Ezt - bár nem akarom, mégis - garantálom!

Asztalos István
főszerkesztő

Vajda Pierre
„a kritikus”

A nyári szünetünk előtti utolsó interjúnk, egy olyan személlyel készült, aki- nek mások munkájának értékelése, javaslat szintű jobbá tétele a feladata. A személye tehát - már ebből adódóan is - kellőképpen megosztó. Sokan ismerik, főként az egyik kereskedelmi csatornán futó műsorai miatt, ő Vajda Péter, avagy ahogy a legtöbben találkozunk a nevével: Vajda Pierre. Olvas- sátok hát a vele készült, nem mindennapi témákat boncolgató interjúnkat.



■ ÖNRŐL MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Nyilván nem a gasztronómiával kezd- tem az életemet, bár ezt sem lehet így ki- jelenteni, hiszen kamaszkoromtól sokat jártam éttermekbe. Ez a szokásom még va- lamikor a 60-as években indult, már akkor megvolt bennem ez a vonzódás. A foglal- kozásom eredetileg filmrendező. Lengyel- országban szereztem ezt a végzettségemet és elég sokáig éltem is ott.

■ Hazaköltözése után mivel foglalatoss- kodott?

Főként a filmszakmában tevékenyked- tem, de emellett igazi kalandorként elég sok mindennel foglalkoztam. Már csak a koromból adódóan is elmondhatom ezt, hiszen eddig elég tartalmas életem volt, amiben a gasztronómia mindig előkelő he- lyet foglalt el.

■ Honnan fakad ez a szeretet? Szereti az ízeket, szeret jókat enni, keresi az újat?

Talán az lehet az alapja, gyakorlatilag amióta felértem a kilincset, folyamatosan

jártam az éttermeket. Minden, ami evéshez kötődő dolog volt, az izgatott. Emellett pedig szá- momra mindig fontos volt, hogy mi az, amit eszem.

■ Ez főzéssel is párosult?

Igen, már nagyon fiatalon elkezdtem a főzéssel barátkozni. Főként, amikor nem találtam valamit, amire vágytam, hiszen olyankor magam gondoskodtam a hiányzó ízek pótlásáról. Később jártam a piacokat, figyeltem, milyen nyersanyagok vannak, majd elkezdtem kulturális szempontból is érdeklődni a téma iránt. Így mondhatjuk, hogy folyamatosan fejlődtem. Végül ráébredtem, hogy ez nem csak így közelíthető meg, hiszen a gasztronómia nagyon sok ténye- ző egybeesésének a függvénye. A gasztronómia nagyon szélesen értelmezett kulturális aktus. A húsleves például addig főztem, addig cserélgettem benne az alapanyagokat, változtattam az arányokat, amíg rájöttem, hogy mitől lesz igazán jó. Bevallom: megszállott lettem.

■ HA JÓL ÉRTELMEZEM, AKKOR A JÓ, AZ ATTÓL LESZ JÓ, HOGY KIVÁLÓ ALAPANYAGOT, PROFESSZIONÁLIS TECHNOLOGIÁVAL ÖTVÖZ?

Nyilván, de ez biztos mindenkinek mást jelent, bár azt hiszem, bizonyos alapkérdéseket nem lehet vitatni. Szokták mondani, hogy „a főzés különösen szubjektív, mert attól függ milyen ízlése van valakinek.” Szerintem ez nem igaz. Ez egy szakma, amit – mint bármelyik másikat - lehet jól, vagy kevésbé jól csinálni. Engem az érdekelt, hogy miként lehet valamiféle objektivitást belevinni az amúgy sok-sok szubjektív elemet tartalmazó szakmába.

■ TANÍTHATÓ EZ A SZAKMA?

Igen, mindenképp. De nagyon fontos, hogy milyen kritériumok alapján döntjük el, hogy mi számítson a nagybetűs szakmának. Talán fiatal korban lehetne egyfajta alapanyag ismereti tantárggyal kezdeni, valamint oktatni az oktatókat.

■ HOGYAN VÁLIK VALAKI ÉTTEREMKRITIKUSSÁ?

Én akkor kezdtem, akkor mertem véleményt formálni, amikor már százezer kudarcot átéltem a saját konyhámban. Készítettem például hollandi mártást kétszázszor, ami rendre a kukában landolt, ugyanis sorra becsomósodott a tojás. Így a gyakorlat alapján pedig mára már tudom, hogy milyennek kell lennie és elvárom, hogy az olyan legyen. Számos más étellel is így vagyok. A személyes tapasztalat hitelesíti azt, amit írok, vagy mondok mások ételeiről.

■ AZ ELVÁRÁSAI MINDIG REÁLISAK?

Hogyne. Hiszen szerződéses viszonyban vagyok az étteremmel, onnantól, hogy beléptem oda. Ott van az étlap, ami alapján ő azt ígéri, hogy a feltüntetett összegért azt kapom, ami oda le van írva, én pedig a rendeléssel, képzeletben aláírom a szerződést. Ezek alapján pedig csak azt kérem, amiben megállapodtunk. Nem kérek túlfőzött spárgát, és nem kérek hozzá összegányolt hollandit. Az én szemszögemből pedig nem érdekel, hogy mi hátráltatja a szakácsot, a tulajdonos elvárása, vagy a munkakörülményei, az alapanyag minősége, vagy bármi. Engem ez nem érdekel, csak a végeredmény, hogy megkapjam azt, amit vállaltak a szerződésünkben. Ez így kegyetlenül hangzik, de ez a lényeg...

Képkönyök: Vajda Pierre

„...Először is tudjuk elkészíteni az eredetit, csukott szemmel is. Majd, ha ez megy, akkor visszatérhetünk arra, hogy megújítsunk ételeket...”

■ AZ ÉTELEK MEGÚJÍTÁSÁRÓL MI A VÉLEMÉNYE?

Először is tudjuk elkészíteni az eredetit, csukott szemmel is. Majd, ha ez megy, akkor visszatérhetünk arra, hogy megújítsunk ételeket. Mondhatnám úgy is, hogy először tanuljunk meg kockát rajzolni. Sok olyan személyt ismerek, akiknek megvan a tudásuk, esetleg még a tehetségük is, hogy elrugaszkodhassanak az eredeti recepttől és képesek létrehozni valami zseniálisat. Ennek ellenére azt gondolom, hogy nem is a megújítás a lényeg. Nézzük például a borjúpörköltet. Amit meg lehet újítani, de sokkal inkább fontos, hogy fel tudja-e ismerni az alapanyagot, egyáltalán látott-e már borjűhúst, meg tudja-e különböztetni a növendék marhától, vagy ne adj Isten a pulykától?



■ MI AZ ELVÁRÁSA MONDJUK EGY BORJÚPÖRKÖLT ESETÉBEN?

Engem nem érdekel, hogy esetleg tesznek bele citromnádat, vagy szóját, bár nem bánom, ha létre jön a harmónia. Azt akarom, hogy legyen határozott, karakteres, ugyanakkor harmonikus íze. Nem hülyeségekre vágyok. Ez olyan, mint a zene. Aki hamisan énekel, annak vagy nincs hangja, vagy nem ismeri a kottát. Ennek ellenére nem gondolom, hogy mindenkinek Kodály Zoltánnak kell lenni a konyhában, hiszen nem kizárólag művészetről van szó, ez egy szakma, számtalan szabállyal, törvényszerűséggel.

■ ÖN, MINT KRITIKUS, MILYEN HATÁST VÁLT KI A FOGYASZTÓKBÓL?

Az átlag fogyasztó táplálkozik. A táplálkozás pedig egész más, könnyedén megkülönböztethető az evéstől. A munkám hatékonyságát soha nem mértem, nem követtem. Szerencsére nem is kell játszanom magam, hiszen vagyok, aki vagyok. Ez éppen olyan, mint a filmkritikus.

■ MÉGIS AZZAL, GONDOLOM SZEMBESÜL, HOGY KI FIGYEL JOBBAN A VÉLEMÉNYÉRE? A VENDÉGLÁTÓS, AKI ESETLEG FEJLŐDHEK ABBÓL, VAGY A FOGYASZTÓ, AKI ELDÖNTHETI, HOGY HOVÁ MENJEN ÉTTEREMBE?

Jó kapcsolatot ápolok éttermekkel, séfekkel, kiváló munkakapcsolatom van velük, ezt nem tagadom, hiszen, belelátok abba, hogy milyen körülményekkel szembesülnek, milyen problémáik vannak.

■ MENNYIRE NEHÉZ ÚGY KRITIKÁT MEGFOGALMAZNI, HOGY ISMERI ŐKET? MENNYIRE MARADHAT OBJEKTÍV?

Amennyire lehet, igyekszem objektív maradni. Ami alapján én tollat veszek a kezembe, az mindig arról szól, ami ott, és abban a pillanatban a tényéron van. Nyilván ez nem egy könnyű dolog, sem annak, aki adja, sem annak, aki kapja. Az éttermek általában konzisztens minőséget kell adjanak, ami nagyon nehéz, hiszen sok tényező befolyásolja a végeredményt. Magyarországon a problémát talán az okozza, hogy bizonyos alapfogások minőségét feljebb kellene emelni. El kellene érni, hogy bizonyos dolgok már ne kerülhessenek a tényérra, bizonyos technológiákat lecseréljenek, de ez nehéz, mert ehhez a fogyasztók igényeinek is változni kellene.

■ MI A LEGFONTOSABB ÖNNEK EGY ÉTTEREMBEN?

Nálam, nem számít az adag, mert attól nem lesz jobb, ha valamiből sok van, nem számít az ár, mert tudom, hogy mi mennyibe kerül, azzal is tisztában vagyok, hogy mennyiből lehet fenntartani egy üzletet, a személyzettel együtt. Ugyanakkor tudom, hogy ezek fontos tényezők, de engem ez nem érdekel. Az elrugaskodott árak pedig mindenkinek gyanúsak kellene, hogy legyenek.



■ MI ALAPJÁN DÖNTI EL, HOGY MELYIK ÉTTEREMBE MEGY BE, HISZEN VANNAK ÉTTEREM NEGYEDEK IS A VÁROSBAN?

Általában készülok rá, de nem tudok minden étterembe bemenni. A nagy éttermi negyedek, a fogyasztás szempontjából kényelmesek, de minőségben nem minden esetben felelnek meg. Sokkal inkább azokat a helyeket keresem, amit példaként tudok bemutatni.

■ MENNYIRE TELÍTETT A KRITIKUS SZAKMA MA MAGYARORSZÁGON?

Azért nem lehet ezt megállapítani, mert ma, aki időnként étterembe jár, azt mondhatja, hogy ő ért hozzá. Ez olyan, mint a foci, ahhoz is mindenki ért. Nagyon divatos, amit az internet szabadsága is segít. Rengeteg vélemény jelenik meg, lehet választani.

■ Mi motiválja a kritikust?

Engem az, hogy szeretem, amit csinálok. Ez egyben a hobbim, a szenvedélyem is.

■ MIT GONDOL A „GASZTROFORRADALOMRÓL”?

Jól ismerem Tamást (Molnár B. Tamás- a szerk.), még a nagyon korai idők-

ből. Az biztos, hogy nagyon fontos szereplője, iniciátora ennek a folyamatnak. Ő kezdte szembeíteni az embereket azzal a katasztrofális gasztronómiai kultúrával, ami még ma is számtalan helyen tetten érhető. De az is baj, hogy fizetőképes fogyasztóból van kevés, a megfelelő étkezési kultúrával rendelkező fogyasztókról már nem is beszélve. Mindez összefüggésben van a nemzetgazdaságtól kezdve a mezőgazdaságig mindennel.

■ HA MÁR MEZŐGAZDASÁG, MIT GONDOL A HAZAI ALAPANYAGOKRÓL?

Nincs. Illetve van valamennyi, ami megfelelő minőségű, de az szezonálisan, azonos minőségben nem beszerezhető. Hol veszek antibiotikum mentes csirkét, aminek egyébként negyven százalékos a víztartalma. Veszem, ami van, azt beviszem a vállalkozásomba, mert nem tehetek mást, és lehet, hogy mindezt még számla nélkül is teszem, na, ezt nem tekintem vendéglátásnak, gasztronómiának. Ez egy vállalkozás, ami akár műtrágya forgalmazásból is élhetne.

■ SZIMPATIZÁL VALAMELYIK SZAKMAI SZERVEZETTEL?

Nem is nagyon ismerem őket. Az MGE-ben sokakkal szimpatizálok, őket mondhatjuk, jól ismerem. Ők ennek a szakmának az élvonala, a hangadói és valamilyen szintű irányítói is. De ebben én nem veszek részt. Mindössze időnként leírom, hogy mit gondolok erről. Tudom, hogy van a frissen alapított PGA is, de nem vagyok tag se itt, se ott, nem vagyok jó mozgalmár...

■ VAN VALAKI, AKI KERESI AZ ÖN VÉLEMÉNYÉT?

Igen van. Bementem a minap egy aránylag új helyre, az étkezés végén kijött a séf, kérdezett ezt, azt, én meg válaszoltam, javasoltam valamit, erre nem sokkal később kaptam egy sms-t a séftől, hogy kipróbálta, amit javasoltam és megköszönte az ötletet. A legjobb beszélgetések azok, amik arról szólnak, hogy a séf elképzeléseiről mi az én véleményem, amivel esetleg kiegészíthetem őt, vagy jobbá tehetem az ételét. Ezekből mindig tanulok valami újat.

■ MIT SZÓL A BOCUSE D'OR EUROPE GYŐZELEMHEZ?

Nagyon örültem neki. A Bocuse a gasztronómia Forma 1-es versenye, ennek ellenére soha nem vonzódtam hozzá. Voltam Lyonban, láttam, hogy ez egy egészen hatalmas vásár, üzlet, verseny, ami általában az alapanyagok versenye is. A Bocuse d'Or-nak hatalmas presztízse van, mégis van néhány dolog, amivel nem tudok azonosulni. Ilyen például az,



FORRÁS:RTL.HU

hogy hiába Paul Bocuse az egyik legnagyobb séf, innovátor, és marketing tálum, a világon, talán szent is, ha a saját szobrát osztogatja díjként, az nekem egyáltalán nem jön be. Ezt mulatságosnak tartom.

■ MIT GONDOL, HOGY EZ A GYŐZELEM A SZAKMÁT MENNYIRE VISZI ELŐRE?

A szakmai elit egészen kivételes összefogásával jött létre a Bocuse d'Or. Ők azok, akik szolgálták ezt a győzelmet, minden tekintetben. Erre a szakma is büszke, hogy végre látták magukat egy ilyen helyzetben. Minden ilyen típusú versenynek ez a lényege. Ez egy show, ami olyan érzelmeket mozgat meg, amivel csak ritkán találkozhat az ember. Jerome Bocuse azt mondta, hogy Magyarország felkerült a gasztronómia térképére, amit úgy is értelmezhetünk, hogy ezek szerint eddig nem volt rajta, a másik pedig, hogy ettől került fel. Ezt nem akarom elemezni, de az tény és való, hogy ennek lehet egy országimázs építő hatása is. Sokkal inkább érdekel az, hogy mi van akkor, ha megszállnak minket a külföldiek, akkor mivel fognak találkozni az éttermekben?



■ KITÖRT A „GASZTROPOLGÁRHÁBORÚ”, AMI ALAPJÁN SZAKADÁS VAN AZ MGE VEZETÉSE ÉS JÓ NÉHÁNY TAGJA KÖZÖTT. ERRŐL MIT TUD?

Minden forradalom felfalja saját gyermekeit. Engem ez nem érdekel. Azért nem foglalkozom ezzel, mert ez egy belterjes dolog. Elképzelhető, hogy vannak a gasztronómiában olyan személyek, akik nagyobb diplomáciai érzékkel vannak megáldva. Nyilván az a nyerő, aki ezt a jó cél érdekében teszi, és aki meg tudja győzni a hatalmon lévőket, hogy melyik a helyes út.

Hogy Tamás mennyire alkalmas erre, azt nem tudom. Az, amit megfogalmazott azok nem kérdések senki számára, azonban nem elég azokat megfogalmazni és kimondani. Én a szakdásról jelen helyzetben a jó szándékot feltételezem, de nyilván ez hatalmi kérdés is. Az étterem tulajdonosoknak nem minden esetben voltak ugyanazok az érdekei, mint amit Tamás akart. Lehet, hogy csak a sorrend volt rossz, de az is lehet, hogy a gondolat volt hibás. Az is igaz, hogy Tamás kezében talán túl sok minden összpontosult, hiszen versenyeket rendezett, kiadványt szerkesztett, tesztelte az éttermeket, amiknek tanácsokat is adott. Egy új szemléletű séf generáció is kikerült a keze alól. Ez így nagyon nehéz, és nagyon sok feladat, hogy mindegyik szerepet egymástól elválasztva művelhesse valaki. Éppen a szerteágazó tevékenység miatt egyik érdek sértette a másikat, így el kellett dönteni, hogy melyik ujjukba harapjanak.

■ NAGYON NEHÉZ TEHÁT OBJEKTÍVEN GONDOLKODNI?

Igen, mondhatjuk ezt is. Vannak helyek, amik gasztronómiailag magasra pozícionálják magukat, megetetnek négy-, ötszáz embert, közben meg náluk van a legnagyobb hiba. Mind alapanyagban, mind technológiában lehetne sokkal jobbat adni. Ez az egész étterem bizniszben a kulcskérdés ma. El kell dönteni, hogy mi minősíti a helyet, pusztán az adagszám, vagy a tényleges minőség. Ha én sok esetben leírnám az őszinte tapasztalataimat, akkor azt hinnék, támadom őket, pedig csak szakmailag közliteném meg a kérdést. Ha mondjuk, bemegyek egy helyre és azt bizonygatják, hogy jó ez a „rántott hús”, akkor azt mondanám, hogy van ennél jobb, amit a nem túl igényes fogyasztók kilencvenkilenc százaléka is el tudna dönteni,





ha mellé tennék egy jobbat, mert van. Viszont ma ezt leírni nem lehet, és ehhez egyfajta újabb forradalomra lesz szükség, mivel a szakmának van egy erőteljes hangadó rétege, amelyik <teljes joggal> ügyel arra, hogy üzletileg ne sérüljön. Ettől függetlenül ez mégis baj, mert elfedi az alapproblémákat, ma mindenkitől a kedélyes PR stílust várják.

■ MIKOR LENNE VAJDA PIERRE ELÉGEDETT AZ ÉLETMŰVÉVEL?

Nincs küldetésem, nem vagyok aktivista. Én csupán élvezkedni szeretnék. Szeretném, ha például az lenne az etalon minden étteremben, ahogy a Laci! Konyhában Mogyorósi főz. Azzal az intelligenciával, azzal az ízlésvilággal készüljenek az ételek, hiszen annyi fajta alapanyag van, amikkel játszani lehet. De ehhez biztos alapokra van szükség. Ha majd bemegyek, mondjuk Tiszabón egy kiskocsmába, és érzem, hogy legalább a szele megcsapta őket, akkor már elégedett leszek. De megértem én azt is, hogy aki 16 órát „melózik, húzza az igát” a konyhában, heti hat napon, annak vajmi kevés kedve és energiája van képezni magát, még, ha a lehetőségei elvben már meg is vannak hozzá.

■ MIT ÜZENNE A SZAKMÁBAN DOLGOZÓKNAK?

Függetlenül attól, hogy milyen nyomás alatt vannak, képezzék magukat, az előremenekülés az egyetlen, ami elfogadható irány. Aki pedig nem akar fejlődni, az ne válassza ezt a szakmát.

A magam nevében ezúton is köszönöm a megtisztelő őszinteségedet, valamint, hogy a rendelkezésemre álltál az interjú erejéig. Jó volt veled beszélgetni Pierre! Köszönöm!

AI

SZABAD A VÉLEMÉNYNYILVÁNÍTÁS?

Az elmúlt lapszámunkban megjelent vezércikkünkkel finoman fogalmazva is sikerült felkavarunk az állóvizet. Ugyanis bármennyire nem volt célunk, mégis néhányan a Bocuse d'Or szakácsversennyel szembeni támadásnak vették. Igazából a magunk részéről nem tettünk, nem tehetünk mást, mint kiigazítottuk a valótlanosságokat, valamint felhívtuk a figyelmet arra, hogy számtalan kolléga, saját erőből, bármiféle segítség nélkül elért eredményeit ne lehessen kétségbe vonni, azzal, hogy azt állítják, ilyen siker még nem történt.

Nem is a cikk, sokkal inkább az utána elindult reakciók azok, amelyek alapján elhatároztam ebben a hónapban ez lesz a téma a Nagylátószög című rovatunkban. Történt ugyanis, hogy szép lassan a legnagyobb közösségi portálon elkezdtek, mai szlenggel fogalmazva „beszólogatni” a cikk írójának, valamint igyekeztek úgy feltüntetni, mintha a versennyel lenne a baja, valamint amiatt érzik a keserűséget, amolyan „savanyú a szőlő” módon, mert kimaradtak abból. Nos, ezeket pár mondatban kiigazítottam, mégis valahol bánt, hogy ezen ferdítésekkel, éppen a cikkben leírt <értékesnek hitt> gondolataimat tusolták el.

Amit szerettem volna nem úgy érezni, mégis szándékosnak tűnt. Pedig szerintem kár értük, mert azokkal hosszútávon éppen az ő érdekükben is nyilatkoztam. (Most már Széll Tamás is csatlakozott azon emberekhez, akik megkérdőjelezhetetlenül eredményesek világversenyeken. Ez a cikk a jövőre nézve az érdekében is íródott. Hiszen szeretném, ha az ő eredményét sem kérdőjelezné meg senki mondjuk tíz év múlva. Igaz, azt sem szeretném, ha fentebb helyeznék azt, mint a többit.)

Sajnos azt vettem észre, hogy a szabad (!) véleménynyilvánítástól már kezdünk elszokni. Már tényleg csak a mindenkinek megfelelés számít? Már mindenki valami befolyásol, hogy ne legyen saját akarata és véleménye? Senki nem meri már felvállalni az álláspontját? Mindenki megfelelési kényszerben él? Mit tehetünk a véleménynyilvánítás szabadságának megtartásáért? Mi lesz, ha egy-két vállalkozóbb kedvű emberke is megunja, hogy így tegyen? Hová vezet ez Uraim, és kinek jó ez?

Körülbelül ezek a kérdések merültek fel bennem, így nem tehettem mást, mint megkérdeztem róla szakértőinket:

MIT GONDOLTOK A VÉLEMÉNYNYILVÁNÍTÁSRÓL?





Némedi József

A Nemzeti egység Klaszter Vendéglátóipari Főmunkacsoportjának, és az Étrend, Magyar Konyhafőnökök Egyesületének Elnöke. Főbb területe a közétkeztetés. Elkötelezett annak színvonalának javítása iránt.

Sokadszor kezdem ezzel mondanivalóm, de sajnos nem divat manapság szabadon véleményt nyilvánítani. Csak személyeskedés, és személyes sérelem van. Nem szeretünk vitatkozni, csak meghallgatjuk, amit mondanak, és egymás között megvitatjuk. Kicsit úgy érzem felborult a világ. Az újságíró (tisztelet a kivételnek) azonnal véleményt mond, teljesen mindegy, hogy van valóság tartalma, vagy nincs. A kommentelő

pedig végképp nem foglalkozik a teljes mondanivalóval, csupán szavakon lovagol, mert azazal nem ért egyet. Nem megérteni akarjuk egymás véleményét, uram bocsá' megvitatni annak tartalmát, csak egyszerűen szidjuk. Persze nem kicsi a felelőssége az írónak, hiszen csak megalapozott állításokat közölhet tényként. Az önkontroll nem kedvelt tevékenység. Azért, hogy néhányan felhívják a figyelmet írásaikra, azért mindenre hajlandó. Fél igazságokat, álhíreket harsog. Jó lenne, ha mi olvasók nem minden esetben szenzációt várnánk, hanem néha kicsit kiveséznénk történéseket, és levonnánk konzekvenciákat. Ha valaki sikereket ér el, annak örülnünk kell, és azt kellene megtudnunk, miként lehetséges ez. Nekünk mit kell tennünk, hogy megfelelő támogatásokból részesülhessünk. Szeretném azt hinni, hogy szabadon lehet ma Magyarországon véleményt nyilvánítani. Csak a szabadságnak velejárója, hogy mindenki szabadon teheti. Nem csak mondanunk kell, de elviselni, amit mások mondanak.



Kiss Krisztián

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

Hogy mit gondolok? Szép sikernek gondolom az első helyet! Az, hogy nem szakirányú újságírók tollából mindenféle Oscar-nak és minden másnak titulálják, hát az az ő bajuk. Mi szakemberek a helyén kezeljük ezt is. A vélemény kinyilvánítása, pedig igen is legyen szabad dolog! Sokan a véleményt (főleg róluk) olyan dolognak tekintik,

ami csak ronthat rajtuk. Holott ez nem biztos, hogy így van. Sajnos ez a fajta kultúránk nem nagyon van kifejlődve. A véleményt tisztelni és becsülni kell, még akkor is, ha az a negatívumainkról szól!

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



Gyetvai György

A Levendula étterem konyhafőnöke. Fontos számára a hagyomány, de úgy gondolja, hogy tudni kell megújulni, azaz haladni kell a korral.

Sajnos, a mostanság kialakult helyzetben, a véleménynyilvánítás, már nem csak a „bátrak sportja” lett. Értem ezalatt, hogy olyanok is „beszólogatnak”, akiknek tudás híján jobb lenne csendben maradni, de megteszi, mert megteheti a kialakult munkaerőhiány miatt. Ha nem tetszik, elmegy, és jön a hasonló kaliberű emberke. A megfelelés másodrendű dolog lett, első a pénz! Lehet mindenkinek véleménye, de azt kulturáltan kell közölni a megfelelő szinten. Ha nem lesz változás, sok hely be fog zárni, és akkor a „fagyi visszanyal”.



Simon Gábor

Gyakorló szakács. Tapasztalatait több évnyi külföldi munkával szerezte. Elsődleges számára a szakma szeretete. A hagyományosnak mondható ételek, új technológiákkal való párosítását, modernizálását kedveli.

A szabad véleménynyilvánítás nagyon fontos és hasznos dolog. Fontos, mert azok a hasznos kollégák, akik egy adott témában nem tudnak informálódni, /esetleg/ hozzászólni, ez az egyetlen információ forrásuk. Hasznos mivel úgy kezdődhet el egy érdemi vita, ha valaki elmondja, vagy leírja a véleményét és valaki reagál rá! Lényeg az,

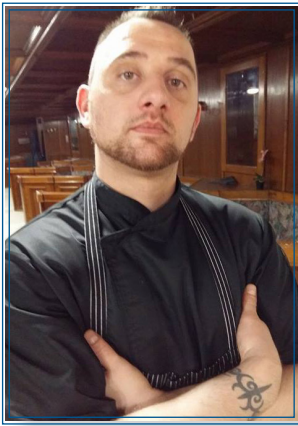
hogy a vélemény önmaga által alkotott és szubjektív legyen és ne egy „bértollnok” fejből pattanjon ki, aki bizonyos köröket szolgál ki írásaival! Hiszen aki így kreál véleményt az mindig ferdíteni fogja az elhangzott, vagy megtörtént szituációt! Ez hamis képet ad azoknak, akik nem értenek hozzá. A vélemény tehát szubjektív kell, hogy legyen, így nem veszíthet értékeiből!



Péntek Tamás

Gyakorló szakács. Több budapesti étterem konyhafőnökeként tevékenykedett, többek között a Gellért Hotel konyhafőnöke is volt. Tiszteli a hagyományokat, és szereti az újat.

Úgy szép az élet, ha színes és mindenki azt választhatja a tálból, amit szeretne. A túlfényezést és a valaki holdudvarában sütkérezést viszont feleslegesnek tartom. Rengeteg tehetséges szakács van a háttérben is. Külföldön!!! Ezen kellene változtatni és nem a lufit fújni.



Danyi Gábor

Gyakorló szakács. Dolgozott a közétkeztetésben és a kereskedelmi vendéglátásban is. Fontosnak érzi a tradicionális gasztronómia megtartását, ugyanakkor nem zárkózik el az újtól.

A szabad véleménynyilvánítás alkotmányos jog. A mai világban különösen nagy lehetőség van arra, hogy például internetes felületeken hozzászólásokon, kommentárokon keresztül megossza mindenki a világgal a gondolatit, és innen egy kétélű fegyvernek is érzem ezt, hiszen az emberek többségének ma-

napság nincsenek önálló gondolataik, azt gondolják, amit mondanak nekik és így nagyobb befolyással bíró felületek, érdekcsoportok, emberek manipulálhatják az egyént, hogy mit gondoljon önmagáról, illetve hogyan gondolkodjon az őt érintő témáról. Ugyanakkor mindenkinek lehetőséget kell adni, hogy nyíltan felvállalhassa álláspontját. Megtiltani, korlátozni semmiképpen nem szabad, nem szabad engedni még akkor se, ha egy téma kellemetlen részeit boncolgatjuk különösen, ha érint bennünket, befolyásolhatja életünket. Egy logikus, kulturált gondolatot mindig szívesen fogadok, hiszen megismerhetem ugyanazon téma más aspektusát is és átértékelhetem a saját rálátásomat.



Rác Túrkevei Lajos

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

Kell-e szabadon véleményt nyilvánítani? Szerintem kell, mivel önálló emberek vagyunk, így legyen önálló véleményünk! Én itt élek az Alföld közepén, de meghallgatom, mások véleményét. Van közöttük jó, építő jellegű, és van, ami csak rombol. Mindenki az utóbbi időben sztár narancs akar lenni, és ezért mindent megtesz, hogy

középpontba legyen, és néhányan úgy gondolják, az ő munkájuk a legjobb, a legértékesebb, mivel pénzt akarnak keresni. Ezáltal, nyomulnak, kritizálnak, sztároltatják magukat. Hoppá! - de mire is? Ha van mire, az jó, de mi van, ha csak azért foglalkozok vele, mert trendi?! Hiába de, itthon ahol élek, még köszönnek az utcán, meg-meg állnak beszélni az emberek! Itt a kritika és a vélemény sokkal erősebb, mint, a máshol élőknek, van, ami jó, van, ami nem jó, de még is fel kell a nap, csak lehet, hogy nem süt olyan erősen. És most mivel foci lázban égek, csak annyit szeretnék mondani:

HAJRÁ MAGYARORSZÁG!!!



Szappanyos Viktor

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

Nem is tudom, hogy kezdjem, de úgy gondolom, azért tartunk itt, mert van egy szűk kör és Ők azt szeretnék, ha nekik felelnék meg. Mindig felvetődik ez a kérdés, hogy ki írhat és mit? Sokkal személyesebben is lehetett volna állást foglalni ebben a témában, na, akkor mi lett volna?!

(Gondolok itt az összefonódásokra Bocuse d'or kapcsán) Az a legegyszerűbb, ha valaki dobálódzik a savanyú szőlővel, kicsit olyan, mint a „náci kártya” a politikában. Mivel nem tudták szövegileg értelmezni az írást, ezért inkább belekötnek és félre magyaráznak a szövegkörnyezetből kiragadott mondatokat! Senkiknek titulálnak és sértegetnek olyan szakmabelieket, akiknek van legalább 25-30 év, vagy annál is több szakmai tapasztalatuk. Ezek pusztán pénzemberek és lenéznek mindenkit! Ennek kéne megfelelni??? Szerintem nem! Küzdünk a minden napos kis gondjainkkal és szeretnénk mi is valakik lenni, de nem minden áron. Soha nem gondoltam volna, hogy ide jutunk. Fröcsögnek a „nagyok”, én meg jól mulatok. Szeretem a szakmám, ez nem az ő érdemük. Ide nekem a milliókat, a felkészülési időt, az edző partnereket és meglátjuk!

TÁVOLLÉTÉBEN BÁRMIKOR BÁRHONNAN MEGFIGYELHETI OTTHONÁT, VÁLLALKOZÁSÁT, ÉRTÉKEIT!



Kamerás megfigyelő rendszer

**Okostelefonról
vagy
számítógépről
bármikor, bárhol**

Bármikor, bárhol megtekintheti kamerái élőképet (ingyenes) és rögzített felvételeit. A kamerák mozgás esetén felvételeket készítenek és riasztást küldenek e-mailben képekkel. Alacsony költségű, egyszerű vezeték nélküli rendszer, a felvételeket az interneten, biztonságos szerveren tárolja.

További részletes információk, megrendelés:
www.compute.hu, info@compute.hu, 06209744474

COMPUK
COMPUK internet & computer Kft

A HÁROM NŐVÉR EGYIKE

A mint azt már megszokhattuk, a hazánkban ismert és népszerű zöldségek és gyümölcsök túlnyomó része vagy keletről, vagy pedig nyugatról érkezett Európába. A bab az utóbbiak közé tartozik, a nyári hónapok egyik legkedveltebb tápláléka az Amerikai kontinensről érkezett – talán éppen Kolumbusz egyetlen megmaradt hajóján, a Niña-n.

Az ősbab származási helye minden bizonnyal Mezoamerika, de a tudományos kutatások alapján megoszlanak a vélemények a pontos helyszínről. Míg a XIX. század végén és a XX. század első felében dolgozó kiemelkedő orosz botanikus és genetikus, Mexikót jelöli meg, a legújabb, génvizsgálatokon alapuló kutatások valamivel délebbre, a mai Peru környékén vélik felfedezni a legrégebbi nyomokat.

Az viszont kétségtelen, hogy innen az északra vándorló törzsek vitték a babot, amely az amerikai indián kultúrák egyik alapvető táplálékforrásává vált. Nem véletlen, hogy helyet kapott az őslakosok legendás „szetháromságában” a kukorica és a tök mellett. Az indián szleng három nővérnek nevezte ezeket.



A bab házasítása valamikor 7-10 ezer évvel ezelőtt történt meg és már Mezoamerikában megszámlálhatatlan fajtáját ismerték, különböző tulajonságokkal, melyeket általában a termőhely határozott meg. Napjainkban csak Amerikában több, mint négyezer félért tartanak nyilván.

Európába tehát a XV. században érkezett meg és a spanyol és portugál hajósok jóvoltából hamar elterjedt szinte az egész kontinensen kiszorítva a már korábban is ismert, keletről származó lóbabot. A német botanikus, Leonard Fuchs fametszete az első ábrázolás 1543-ból. Száz év múlva Itália már a zöldbabtermesztés fellegvára lett, a XVI. század fordulójára pedig már Franciaországban is termesztették, néhány évtizeddel később pedig a teljes Mediterrán medence befogadta és megkedvelte. Az elsőként megismert karósbabot tehát lassan felváltotta a bokorbab.



Magyar elnevezése egyértelműen a lóbabra utal, melynek latin nevéből – *vicia fabia* – eredeztethető. Mivel az első szemek a török hódoltság idején érkeztek a Kárpát-medencébe (egyes források szerint Purkirschner György, pozsonyi orvos jóvoltából), eleinte törökbabnak is nevezték, de – ahogy az számtalan zöldséggel és gyümölccsel is megesett – termőhelytől függően változott elnevezése is. Hívták babborsó-nak, olasz bab-nak, fuszulykának, paszulynak. Erdélyben ismert a bivalypaszuly elnevezés, míg a Felvidéken bikaborsó néven illetik. Mindaddig, amíg széles körben el nem terjedt, igen előkelő, drága ételként tartották számon, végül a XVIII. század első harmadára népszerű, mindenki által elérhető tömegétáplálékká vált Magyarországon is.

A bab az egészségre gyakorolt pozitív hatásait már korán felismerték (XVI. század), de Bornemissza Anna 1670-es szakácskönyvében már a receptekben is felbukkan. Fehérje és szénhidrát-tartalma alacsony, ezért a zöldbab kifejezetten hatékony fegyver a fogyókúrázók számára.

B- és C-vitaminban gazdag, a cukorbeteg is fogyaszthatják. Kalciumban, káliumban, rostanyagban bővelkedik, nagyszerűen pótolja a húsos fogásokat. Más források szerint nagyszerű fegyver hányinger ellen, de erősíti a csontokat és szabályozza a veseműködést is.

Gasztronómiai szempontból elkészítési módja igen széles körű. Magyarországon elsősorban a sárgahüvelyű bokorbab kedvelt, de az éttermekben gyakran dolgoznak zöld hüvelyű fajtákkal is, talán a nyugati konyhaművészet hatására, hiszen Európa azon felén ez utóbbi típus volt az elterjedtebb. Az érést követően szárazbabként kerül felhasználásra.

A legegyszerűbb elkészítési módja sós vízben párolva, tejföllel ízesítve. Kínálhatjuk sajttal szórva is. A friss babból készült leves egészen biztosan dobogós helyet harcolt ki magának a magyar konyhában, akár csak a zöldbabfőzelék, vagy a zöldbabos lecsó. Bármely módon elkészítve kitűnő körete a húskételeknek. Sós vízben előfőzve salátát is készíthetünk belőle. Különleges elkészítési módjai között a baconba tekerés említhető, de kihasználva a bab sokféleségét, olvashattunk 15 különböző bab féleségből készült levesről is. Nyersen történő fogyasztása nem javallott, mert az emberi szervezet számára káros anyagai csak hőkezelés hatására válnak semlegessé.





A babona szerint ha fiú gyermeket szeretne a család, tartózkodni kell a zöldbab fogyasztásától. A népi hagyományok között nagy fontosságot tulajdonítottak a babvetésnek. Ennek során 41 szem szárazbabot szitába dobtak, majd az összerázás után elfoglalt helyükből próbáltak következtetéseket levonni. Unatkozó szakácsoknak is remek elfoglaltság, álljon itt a játékszabály a Magyar Néprajzi Lexikon szerint: *„A jósló a 41 szemet találomra három csoportra osztja. Mindegyikből elvesz 4–4 szemet addig, amíg mindegyik csoportban 4 vagy kevesebb nem marad. Ezt a maradék 3 csoportot lehúzza egymás mellé egy vízszintes sorba. A többi szemet, amelyet négyesével kiszámolt, összekavarja és ismét találomra 3 csoportba osztja, négyesével megint kiszámolja mindegyik csoportot, s a maradékot ismét lehúzza az előbbi maradékok sora fölé, egy másik vízszintes sorba. A többi négyesével kiszámított szemet újból három csoportra osztja, újból kiszámolja négyesével, s a maradékot a harmadik vízszintes sorba húzza le. Ebből a három sorból jósol. Majd a szemeket egy csomóba teszi a szitán s azt mondja: „Te dob, mondd meg az igazat, ke vaj eszverontlak, vaj ezek elszertülnek!” – s ekkor öklével rácsap a szitára, hogy a szemek szétszökjenek. Ezek állásából is jósol.”*

Kolbe Gábor



Tanulókról szó sem volt!

Bizonyára a legtöbben már hallottatok róla, hogy az alapítványi iskoláknak tulajdonképpen befellegzett. Az állami vezetés, az utóbbi néhány évben tudatosan próbálta tönkretenni az oktatásnak ezen szegmensét, de mivel ez a bujtatott módszer nem járt teljes sikerrel, más eszközt kerestek. Mostanra eljutottak oda, hogy a demokrácia alapelveiből gúnyt űzve és ezt nyíltan felvállalva, már-már büszkén tiporják el a nekik nem tetsző intézményeket.

Már az első jelek is egyértelműek voltak. A korábbi években volt olyan tanév, ahol az állami támogatást a tanév megkezdése UTÁN! egy hónappal nagyjából a harmadára csökkentették. Sok alapítvány, már ekkor bedőlt, mégis maradt aki tovább „játszott”.

Majd jött a kvóta rendszer, amely tulajdonképpen azt jelenti, hogy az állam, egy központi rendszeren keresztül meghatározta, hogy az országban melyik iskola, hány diákot képezhet. Ebből az alapítványi iskolák csak minimális számban részesülhettek, ráadásul teljesen ésszerűtlen szakmai és országos területi eloszlásban. Ha nincs diák, akkor alapítványok sem lesznek, gondolhatták, de néhány intézmény még ezt is túlélte, úgyhogy jött a kegyelemdőfés.

Az állam „felajánlotta” az alapítványi iskoláknak, hogy azok betagozódhatnak az általuk

FOTÓ: SZINERGIA SZAKISKOLA

működtetett központi irányító szervezetek, az úgynevezett állami centrumok alá, különben egyáltalán nem kaphatnak kvótát. Ez önmagában is abszurd, de az, ahogyan mindezt tették, az aztán a „van bőr a képükön” tétel igazi iskolapéldája! Nem veszik el a magániskolák vagyonát, hanem lehetővé teszik számukra, hogy azok önként felajánlják a centrumok számára ingyen használatra a teljes vagyonukat, épületeiket és gépparkjukat, és persze a hosszú



évek munkája során felhalmozott szakmai tapasztalataikat egyaránt. Így az állami rendszerbe beépülve maguk az intézmények fizikai valójukban tovább működhetnek a jövőben, csak a továbbiakban nem rendelkezhetnek a saját vagyonuk felett, és nem ők irányíthatják a rendszert. Nem rossz, ugye? Nem tudom, hogy bármelyik miniszter, vagy politikus, mit szólna hozzá, ha felajánlanám nekik, hogy holnaptól felajánlhatják nekem minden vagyonukat, és mindent, amiért az elmúlt 20-30 évben dolgoztak, csak úgy ingyen használatra, különben többé nem szavazom meg, hogy ők irányítsák az országot! (És persze ennek okán a továbbiakban valóban nem lenne lehetőségük irányítani azt!)

Egyrészt „kétségem sincs”, hogy örömmel tennék. Másrészt pedig micsoda hatalmas esélye lenne annak, hogy az ő munkájukat sokkal jobban el tudnám látni. Nem véletlenül lovagolok ezen, hiszen erre nagyjából annyi esély van, mint arra, hogy az állami rendszer képes lesz felzárkózni a jobb minőségű alapítványi iskolák nyújtotta oktatási színvonalra a közeljövőben. Az alapítványi iskolák vezetői és az őket képviselő szervezetek minden lehetséges eszközzel próbálták elérni, hogy érdemi egyeztetések történjenek ennek a nonszensz és romboló tervetnek a kapcsán, de mintha senkit sem érdekelne az alapítványok, az ott dolgozók, és legfőképpen az ott tanuló diákok sorsa. Utóbbi nagyjából 60.000 főre rúg, de úgy néz ki, hogy Magyarországon ezt is büntetlenül be lehet söpörni a szőnyeg alá. Ha valami nekik kell, akkor azt megszerzik, még akkor is, ha nincsen rá alternatívájuk, hogy az így megszüntetett kiváló működésű intézményeket, és azok szakmai munkáját, hogyan is lehetne pótolni.

FOTÓ: SZINERGIA SZAKISKOLA



Hogyan tovább? Senki sem tudja. Az alapítványi iskolák egyáltalán nem, hiszen mostanra szóba sem álnak velük, nemhogy érdemben egyeztetnének. Egyszerűen el sem tudom képzelni, hogy az állami vezetés mit szeretne kihozni mindebből.

Ha nincsenek a színvonalas képzést nyújtó alapítványi intézmények, akkor a továbbiakban nem nagyon lesz mihez hasonlítani az államikat sem. Ez kényelmes megoldás, de hova vezethet mindez?

Az állami intézmények dolgozóival is baj van. Szeretném feltételezni, hogy az ott dolgozók mindegyike nem csak kiváló pedagógiai érzékkel bír, de kiváló szakember és elhivatott oktató is egyúttal. Mondjuk, hogy így van. Azt viszont nem tudom elképzelni, hogy az állami rendszer a közeljövőben képes volna biztosítani számukra a nívós oktatáshoz elengedhetetlen feltételeket. Mondom mindezt azért, mert az alapítványi iskolák nem csak szervezeti struktúrájukban, a pozitív és előremutató hozzáállásukban, de ezen gondolkodásmód összetevőinek

megteremtésében és fenntartásában is messze az állami rendszerek előtt jár. Ennek egyik legfőbb és leglátványosabb bizonyítéka, ha csak a saját tapasztalataimra hagyatkozom az az, hogy meg sem tudom számolni, hogy jómagam, vagy akár a kollégáim, hány szakmai és pedagógiai továbbképzésen vettünk részt belföldön és külföldön egyaránt az elmúlt néhány év alatt. A másik legfontosabb pillér pedig a munkáltatókkal, azaz a diákok gyakorlati képzőhelyeikkel és az ott dolgozó szakemberekkel ápolat közvetlen kapcsolat, amelyet az állami bürokratikus rendszer soha az életben nem lesz képes megteremteni.

A vendéglátás tekintetében a duális képzés egyszerűen nem megvalósítható, vagy maximum részben. A vendéglátóhelyek legtöbbször, leszámítva talán a nagyobb szállodákat, képtelen berendezkedni arra, hogy ott szakembereket képezzenek. Képesek betanítani a diákokat azokra a műveletekre, amelyek elvégzése az üzlet számára fontos, de ettől még a diák nem válik szakemberré. Tudhat naponta 2000 rántottát sütni, de ettől még nem válik szakácsná, és hiába csinálja majd 5 évig ugyanezt, attól még nem válik igazi séffé.

Továbbra is kérdés, hogy miért kell még mindig pofozgatni az elavult tananyagunkat, és még inkább a szakácsoktatáshoz fűződő elvárási rendszert. Miért nem lehet egyszer s mindenkorra egy jól működő külföldi példát átvenni, amelyhez az elengedhetetlen hazai tudásanyagot egyszerűen csak hozzáillesztjük? Mert a tankönyvíróknak ez túl nagy kihívás lenne? Mert le

FOTÓ: SZINERGIA SZAKISKOLA



kellene cserélni majdnem a teljes vizsgabizottsági tag felhozatalát, akik sokszor, nem hogy a diák által készített ételeket nem ismerik, de a felhasznált alapanyagokat, a készülékeket és a technológiákat sem, amellyel mindazok készültek? Mert a milliárdos költségvetésű Bocuse d'Or mellett nem marad pénz egy normális tankönyv megteremtésére? Nem tudom, de mindenki a haladásról beszél, az oktatásban pedig továbbra is csak a maradás látszik. Ha csak az állami rendszer marad, az majdnem olyan, mintha a politikában nem volna ellen-

zék. Évtizedekre bebetonozzuk, vagy legalábbis csigalassúságúvá tesszük az európai színvonalhoz való felzárkózást, amelyben az alapítványi iskolák úttörő szerepet játszottak. Legalábbis eddig.

A Szinergia Taverna Iskolában, a vendéglátó szakma vezető képviselői által is elismerten, hosszú évek óta kiemelkedő-, és a hazai oktatást messze megelőző szakmai munka folyik. Iskolánk szervezete, nagyjából éppen az utóbbi néhány évben jutott el arra a szintre, amikor is nemzetközi szinten is egyre több elismerésre okot adó partneri kapcsolatot sikerült kiépítenie. Nálunk járt és tartott bemutatót a világhírű londoni Westminster Kingsway College gasztronómia tagozatának szakmai vezetősége, a mi tankönyhánkon készült fel a jelenlegi Bocuse d'Or



világbajnok norvég csapat is, de a mi iskolánk az első Magyarországon, akinek sikerült elérnie, hogy legtehetségesebb diákjai egy 3 Michelin csillagos séf mellett végezhesenek gyakornoki munkát, a 2016-ban a világ 38. legjobb étterme címet elnyerő holland DeLibrije étteremben. Diákjaink számos díjat zsebeltek be a különböző szakmai versenyeken. Ha csak a legutóbbit említem, az már önmagában is morbidnak hat, hiszen az idei év cukrász szakma kiváló tanulója versenyen 2 diákunk is a dobogóra állhatott, és átvehette a Magyar Parlamentben az ezzel járó elismerést. Az állam elismeri az iskolánk munkáját, és a hála mellé mindjárt el is tüntetne minket a föld színéről? Valaki magyarázza már meg nekem mindezt!

A szeptember már a nyakunkon, és egyelőre senki nem tud semmit!

A történéseken elképedve, igencsak keserű optimizmussal várom, hogy milyen irányt vesz hamarosan ez az átgondolatlan állami önkény reform. Ami biztos, hogy mi, amíg csak tudjuk, folytatjuk az építő jellegű szakmai munkánkat, de azt, hogy mindezt milyen formában tesszük majd a jövőben, az egyelőre ugyanolyan rejtély, mint az, hogy valójában kinek is származik majd előnye ebből az eszement diktatórikus felfordulásból. Nem vagyok naiv. Valaki mindezzel biztosan jól jár, de az sajnos semmiképpen sem a tanuló lesz, mert róla az állami kommunikációban nem emlékszem, hogy szót ejtetek volna. Ott leginkább sajnos csak az alapítványi vagyon ingyenes állami használatra bocsátása szerepel, amit lehet javaslatnak hívni, de az attól még valójában ugyanúgy diktatúra marad!

További szomorú cikkek, a témában itt: <http://ame.hu/allitsak-le-a-rombolast-a-szakkepzesben/>

Döme



A magyar vízibivaly

Az egyik legkülönlegesebb őshonos állatunk a bivaly. Vegyes hasznosítású állat, melyet húzáért, tejéért, bőréért, igavonó erejéért egyaránt tartanak. Első említése a XI. századból, Erdélyből való. Elterjedését a török háborúk idejére tehetjük, mert a törökök - „bivaly” erejét kihasználva - ágyúk vontatására is használták. Ereje szinte hihetetlen: 2 bivaly ökör vontatási erőben 4 szürkemarha ökör erejével is felér.



A bivaly a mocsaras, tavas legelőket szereti, a nyári nagy melegekben munkára fogott bivalyok, az első útjukba akadó pocsolyába, tóba belehevernek, nyilván a gazda legnagyobb bosszúságára...

A gépek elterjedésével állománya lecsökkent, bár Erdélyben sokáig használták pl. a sóbányákban. A parajdi sóbányában bőrét a só felszínre emelésére használták, ugyanis ez volt az egyetlen bőrfajta, amely jól ellenállt a só maró hatásának.

Napjainkban a kápolnapusztai bivalyrezervátum ad helyet a legnagyobb állománynak, bár megtalálhatóak a Hortobágyon és a Fertő-Hanság Nemzeti Park területén is. A tenyésztés felügyeletét a Magyar Bivalytenyésztők Egyesülete fogja össze. A magyarországi bivalyállomány a törvényileg védett őshonos állataink közé tartozik.

A bivalyt sokszor láthatjuk együtt a szürkemarhával. Igénytelenebb állat a szürkénél, hiszen lelegeli a kákát, a nádat, a mocsári füveket és kimondottan szereti a nedves lápos területeket. Kifejezetten alkalmas ezen területek hasznosítására. Jellemző vonásuk az igénytelenség. Sem enivalóra, sem ivóvízre nem igényesek.

A tenyészetekben, az állatok az év legnagyobb részében a legelőn vannak, de hidegre érzékenyek, ezért telését istállóban oldják meg. A bivaly hosszú hasznos élettartama 10-15 év. Színük általában hamuszürke vagy palaszürke, esetenként ennél sötétebbek vagy világosabbak. A XIX. században Fogaras környékén elég gyakori volt a fehér, más néven szőke bivaly.

A bivalytej minősége, íze minden más tejet felülmúl. Édes, kellemes ízű és nagyon zsíros (6-15%), hamarabb alszik meg, mint a tehéntej. Míg tehéntejből 10 liter kell egy kiló sajt elkészítéséhez, addig bivalytejből elég 6 liter. Híres bivalytejből készült sajt a mozzarella, a feta és a cheddar. Húsa nem olyan értékes, mint a szarvasmarháé, sötét vörösesbarna, durva rostú, kevésbé porhanyós, bár ennek ellenére ízletes. Azonban foszfor és vas több van benne, mint a marhahúsban. Nem annyira zsíros, mint a marha húsa, aminek az az oka, hogy míg a marhánál az izmon belül, addig a bivalynál az izmon kívül található a zsír. A bivalyborjúhús egyenértékű a marhaborjúéval.



Magyarországon, kevesen értékelnek a bivalyhúshoz. Vákuumban, 2-3 °C-on, 22-25 napig kell érlelni a kicsontozott húst, majd egy éjszakát vákuum nélkül hagyni állni, hogy leszáradjon róla a nedvesség, s aztán újra vákuumba tenni. A hús így 10-15 napig megtartja a minőségét.



Az Őshonos Delikátban beszerezhető többféle, bivalyból készült szalámi, Szomor Dezső gazdaságából. Téli szalámi jellegű nemes penésszel érlelt, paprikás szalámi, és 100%-ban bivalyt tartalmazó, sertéshúsmentes szalámi található a kínálatunkban.

Kerekes Sándor



KESZTHELY



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

A 9. század elején felbomlott az avar birodalom, és a Dunántúl a Karoling birodalom része lett. A környék hatalmi és közigazgatási központja áthelyződött Zalavárra, ahol a szláv Pribina kiépítette grófságának központját (Mosaburg). A fenéki erőd azonban továbbra is lakott volt, 900 táján a honfoglaló magyarok pusztították el véglegesen. A magyar köznép csak a 10. század végén telepedett le itt, de a folyamatosságot jelzi, hogy Keszthely neve a szláv „kostel” közvetítésével a latin „castellum”-ból származik. A mai Keszthely területén először több települési góc jött létre, amelynek házai elszórtan, nagy távolságra helyezkedtek el egymástól. Rövidesen megépültek az első templomok is. A Várkertben láthatók a Szt. Lőrinc kápolna alapfalai. Ez egy rotunda (körtemplom) volt, amit a 11-12. században emeltek, majd a 13. században egy négyszögletes hajóval bővítettek.

Tippek...

Plus

Keszthelyen

2 felnőtt + 2 gyermek / 7 nap / 6 éjszaka*

HungaryCard
csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy Budapestről, 2. osztályon	50% %	6.820 Ft
Szállás a keszthelyi Ovit Hotelben	10% HC	23.700 Ft
Kirándulás autóbusszal Hévízre	50% %	400 Ft
Hévízi gyógytó, 2 főre	50% %	2.600 Ft
Vidor Játékmúzeum és Tüskevár Panoptikum	10% HC	180 Ft
Hajókázás Badacsonyba	50% %	3.600 Ft
Ebéd a badacsonyi Borbarátok vendéglőben	10% HC	1.300 Ft
Helikon Kastélymúzeum kombinált jegy	20% HC	720 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a nyaralás során megtakarítható összeg:

39.320 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: [HTTP://WEST-BALATON.HU/](http://west-balaton.hu/)

BESTILLO

Málna
Pálinka

A friss málna illatát nem lehet félreismerni, megállíthatatlanul tör érzékszerveink felé. Csoda, hogy nem sokáig marad a pohárban?

www.bestillo.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület Kolbe Gáborral való partnerséggel elkezdte feldolgozni a Lukács István: Séf című könyvének anyagát. A könyv új megvilágítást adhat a vendéglátóipar jelenlegi helyzetének pontosabb értelmezéséhez.

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület a Nemzeti Egység Klaszter és az Oldalás magazin nevében informatikai fejlesztéseket hajtott végre, igyekszünk egyre több szolgáltatást biztosítani részetekre.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

A VALÓS ÖSSZEFOGÁS

Manapság már-már elfelejtjük, hogy miként működik a világ. Hiszen, aki nyer a lottón, annak előbb-utóbb a tábora is egyre nagyobbá válik, mindaddig, míg a nyereség tart. Manapság ugyanezzel szembesülhet az, aki kinyitja a szemét, és nem csak néz, hanem lát is. Láthatja, hogy emberek, a remélt „morzsákért” feladják magukat, elveiket, és nem törődve korábbi nyilatkozataikkal, kiállnak dolgokért, amiket néhány hete még maguk is bíráltak, annak működése miatt. Igen ám, de az ilyen „összefogás” nem más, mint illúzió, ami pedig semmire sem jó, mint magukat megnyugtatni <egyben átverni>, hogy milyen jól teszik a dolgukat.

Kérdezem én. Mit érdemel az a bűnös, aki így tesz? Semmit...

Nézzen tükörbe, és nézzen magával farkasszemet, már ha tud. Szerintem valahol ők is tudják, hogy hibáztak, mégsem tesznek ellene, mert számukra ennyire sokat jelent a pénz? Hm... Nem irigylem őket!

Viszont, hogy pozitív példát is mondjak. A hamarosan megjelenő Lukács István: Séf című könyv szervezése során olyan szintű szakmai összefogásra leltem, amivel már nagyon régen találkoztam, és melynek kiindulási alapja éppen a könyv mondandójával egyenlő. Ajánlom mindenkinek, hiszen a mondandójára, és a szakmai összefogásra (a valódira) mindennél nagyobb szükség lenne, melyhez az alap vélhetőleg a könyvben fel is lelhető majd.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A KALOCSAI PINGÁLÁS



Időrendben így következtek a kalocsai népművészet ágai: legkorábbi volt a faragás (a faragott bútorok) és a faze-kasság, ezt követte a pingálás, majd a hímzések. Utóbbi ket-tőre jellemző, hogy a kezdeti időszakban csak kevés szín-nel dekoráltak -a pingálásnál és a hímzésnél is elsősorban a vörös és a kék színt alkalmaz-ták- és aránylag egyszerűbb mintákat használtak. A pingá-lásnál kezdetben például csak a fehérre meszelt fal mennye-zet alatti részét dekorálták, úgy, hogy fölül egy széles sza-lag -általában kék színű- alat-

ta pedig egy keskenyebb sza-lag -ez pedig vörös színű volt, alján zöld-kék vagy csak kék csíkkal- futott végig a fal felső részén. (A mennyezet viszont egyszínű -kék, sárga vagy vi-lágos vörös- kifestést kapott, a konyhák díszítésére pedig a pettyezés volt a jellemző.) A szalagokra rajzolták a vi-rágokat, pontosabban írtak, ahogy annak idején mondták. (A virágok között rózsát és a tulipánt minden esetben biztosan ott találjuk, a többi kiválasztása a háziasszony íz-lését tükrözte.)

-Rendekné Olgi-

RIGMUSOK:

*Kányádi Sándor:
Nyári zápor*

*Virágon lepke,
tarka pillangó,
körüle zümmög,
dong a dongó.
Fű, virág, minden
áll mozdulatlan.*

*Izzad a lepke,
olyan meleg van.
"Borul, beborul,
vigyázz pillangó!"*

*Bújjunk, bújjunk el"-
dongja dongó.
Felhő az égen,
borul a napra.
Megáll a lepke
egy pillanatra.*

*Libbenne szárnya
jaj, de már késő.
Dördül az ég, és
zuhog az eső.*

*Zuhog a zápor,
ázik a lepke.
Szorítja szárnyát
nagy dideregve.*

*Aztán a felhő,
ahogyán támadt,
fordít a tájnak
hirtelen hátat.*

*Kisüt a nap, és
a kis pillangó
szorítja szárnyát,
s dong a dongó.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mit csinál a szőke nő, ha látja az ajtón a HÚZNI feliratot?
- ???
- Elkezdeni mondani, hogy hu-hú, hu-hú...

- Két szőke nő beszélget:
- Képzeld, ma elvégeztem a terhességi tesztet...
- Húú... és nagyon nehezek voltak a kérdések?

- Két szőke nő beszélget.
- Képzeld idén a karácsony pont pénteki napra esik!
 - De remélem nem 13-ára...



- Vádlott, próbáljon végre más ember lenni!
- Én megpróbáltam bíró úr, de akkor meg három évet kaptam okirathamisításért.

A ház ura betörő hangjára ébred, és gyorsan ráordít:
 - Na, ide figyeljen, fel a kezekkel és addig maradjon is úgy, amíg meg nem találok a pisztolyomat!

- Vádlott, miért ad elő nekem ma a történelekről a tegnaptól teljesen eltérő történetet?
- Azért bíró úr, mert a tegnapi nem hitte el...
- Mit csinál a hacker a börtönben?
- ???
- Letölti a büntetését.

- Mi a különbség a jó ügyvéd és a sztárügyvéd között?
- ???
- A jó ügyvéd ismeri a törvényt. A sztárügyvéd ismeri a bírót.

Kiabál a székely legény az apjának:
 - Édesapám, fogtam egy medvét!
 - Jól van, hozd ide!
 - Nem tudom, mert nem enged

Fiatalok kirándulnak székelyföldön. A faluba visszamenet eltévednek. Az arra érkező székely bácsit kérik meg segítségre:
 - Elnézést bátyánk, messze van ide a falu?
 Mire a székely bácsi:
 - Hát ide 10 km légvonalba' de tudok egy rövidebb utat...

Kristinus

Irsai Olivér

2015



„Nyugodtan szólíts a vezetéknevemen.” Minden cseppje tartalmaz: csobbanást, szellőt, Balatont, déli nap-sütést és fűsuhogást.

www.kristinus.hu

Csintex
Vendéglátóipari munkaruhák
www.csintex.hu

MEGTEKINTENÉ AZ OLDALAS MAGAZIN KORÁBBI SZÁMAIT? EHHEZ NEM KELL MÁST TENNIE, MINT MEGLÁTOGNI HONLAPUNKAT, AHOL BÖN-GÉSZHET AZ EDDIG MEGJELENT LAPJA-INK KÖZÜL.
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU

BEMUTATKOZIK A FAZONOK ZENEKAR

szigorúan ellenőrzött

Vállaljuk
- fesztiválok,
- céges rendezvények,
- leánybúcsúztatók,
- esküvők,
- meetingek
buli hangulatát!

www.fazonok-zenekar.hu
70/371-2585
30/245-0677

RÁKÓCZI ÚT 38
06-30-696-7276
WWW.BOOMS.HU
[FACEBOOK.COM/BOOMS DESIGN](https://www.facebook.com/boomsdesign)

HIMNÉS TERVEZÉS

HIMNÉS-DISZITÉS BOOMS DESIGN

logó

MINDENRE AMI TEXTIL

céges himzés

* Hirdessen Ön is az Oldalásban! *
marketing@oldalasmagazin.hu

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2016. 09. 01.
LAPZÁRTA: 2016. 08. 15.

NYÁRHÓ – ÁLDÁS HAVA

JÚLIUS 1.
ÉPÍTÉSZETI VILÁGNAP

JÚLIUS 2.
A SPORTÚJSÁGÍRÓK NAPJA

JÚLIUS 4.

A POZSONYI CSATÁBAN AZ ÁRPÁD FEJEDELEM VEZETTE MAGYAR SEREG MEGSEMISÍTETTE A KELETI FRANK KIRÁLYSÁG HADAIT. TÖRTÉNÉSZEK A HONFOGLALÁS VÉGÉNEK TEKINTIK AZ ESEMÉNYT. NAPJAINKBAN ÁRPÁD-NAPKÉNT TARTJÁK SZÁMON E NAPOT.- 907

JÚLIUS 11.
NÉPESEDÉSI VILÁGNAP

JÚLIUS 15.

A MAGYAR-AMERIKAI OLAJIPARI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG (MAORT) MEGALAPÍTÁSA – 1938

JÚLIUS 22.
A NÁNDORFEHÉRVÁRI DIADAL EMLÉKNAPJA - 1456

JÚLIUS 31.
A SEGESVÁRI ÜTKÖZET NAPJA, PETŐFI SÁNDOR HALÁLA – 1849

Havi szállóige:

„Könnyen elfeledkezhetünk róla, hogy a történelem jelenleg is zajlik.”

(Bill Gates)

Az Oldalas magazin időszakonként az MTI híreit és fotót használja.



Az Oldalas magazin, és a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület stratégiai, és szakmai partnerei:



KÖZSZÖV



Keresd az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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

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

UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



- 50%–33% vasúti kedvezmény
- 1500 forint kedvezmény a heti vagy a havi D1 autópálya e-matrica árából
- 50% kedvezmény a Volánbusz járatain
- 50–100% kedvezmény öt nagyváros helyi járataira
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–100% kedvezmény rendezvényeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban
- 20–50% kedvezmény kalandparkokban
- 20% kedvezmény dunai hajózásra
- 20–50% kedvezmény a Balatonon a menetrend szerinti járatokon
- 50% kedvezmény a Széchenyi-hegyi Gyermekvasút járatain
- 50% kedvezmény a Művészetek Völgye fesztivál napijegy árából



KEDV
EZMÉ
NYEK



Ha még többre kíváncsi: www.hungarycard.hu

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu

HUNGARYCARD
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

www.hungarycard.hu