

www.oldalasmagazin.hu



# OLDALÁS

*magazin*

ZÖLDBAB LAZACBAN

AZ ISZAPÍZŰ PANGÁS

SÉFEK A SOUS-VIDE-RÓL

BOCUSE D'OR LYON 2017.

MIT CSINÁL A LACI BÁCSI?

# Ortó Gyula

„...a hidegkonyhás...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

# 02.

# FOGJÁ KI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

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



# A tartalomról:

5.  
oldal

## Chef a családban

Zöldbab lazacban vörös áfonyás kakukkfűves parenyica mártogatással

16.  
oldal

## Objektiv

Interjú Ortó Gyulával, aki az eltűnőfélben lévő hidegkonyhának egyik jeles szakácsa

36.  
oldal

## VENDÉGLÁTÁS MENEDZSMENT

Bocuse d'Or Lyon 2017.

44.  
oldal

## Vélemény

Olimpia, vagy Michelin csillag?

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Séfek a Sous-Vide-ről:  
Mátay Sándor

31.  
oldal



Mennyit ér egy életpálya? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

45.  
oldal

## Minek az új?

Apetrezselyem termesztése

+1  
oldal



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

Köszöntő:

Alig, hogy elkezdődött az év, máris több nagy horderejű dolog történt, melyekről természetesen mi is folyamatosan beszámolunk. Ilyen volt a Bocuse D'Or negyedik helye, vagy Étrend Egyesület tisztújítása. Valószínűleg ebben az évben is lesz még több hasonló horderejű téma, amit biztosan megtaláltok majd az Oldalas magazin hasábjain is. Kövessetek bennünket továbbra is!

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

Digitális munka: Jóború Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,  
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

# HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B

BASIC

S

STANDARD

P

PLUS

## IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2017!

- 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](mailto:info@hungarycard.hu)  
[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR OKOSTELEFONON IS!

# Játék

# NYERD MEG



Szállodákban érvényesíthető a Hungary Card  
kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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



STILLER TAMÁS  
rovata

# Chef a családban

## ZÖLDBAB LAZACBAN VÖRÖS ÁFONYÁS KAKUKKFÜVES PARENYICA MÁRTOGATÓSSAL

1., Pároló edényben forraljunk enyhén sós vizet és gőzöljük kb. 10 per-  
cig. Fontos, hogy ne főzzük agyon.  
Készíthetünk teát valódi teakeverékből  
és a kész italba áztassuk a zöldbabot. Én

a csipketeára szavaztam. Teával forrázott zöldbab

2., Daraboljuk fel a sajtot és az áfonyát. Egy kisméretű fazékba tegyük  
bele a tejfölt, a sajtkrémet és a feldarabolt hozzávalókat. Forraljuk fel,  
hogy elolvadjon a sajt. Ha ez megtörtént, akkor húzzuk le a tűzről és  
tépkedjük bele a friss kakukkfűvet.

olvadt parenyica vörös áfonyával és friss kakukkfűvel

3., Fektessük le a lazac szeletet és tegyük az egyik szélére 4-5 szál  
zöldbabot. Tekerjük fel és hasonlóan készítsük el a többi szeletet is.

4., A kész rolókat középen vágjuk ferden ketté és tegyük egy tányérra.  
A mártogatósunkat mérjük át egy csészébe. A tetejét szórjuk meg dara-  
bolt áfonyával és kakukkfűvel.

Most már csak egy kanál kell és ehetünk. Nyaraláskor is elkészíthető  
és könnyű vacsora egy hús tengerpart estén.

Lazac helyett bármilyen sonka elképzeltető.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

### **Hozzávalók:**

2 személyre

10 dkg zöldbab

15-20 dkg szeletelt

füstölt lazac

10 dkg parenyica

5 dkg aszalt vörös áfonya

1 marék friss kakukkfű

2 dl tejföl

1 tubus füstölt ízű

sajtkrém

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

## Gasztronauta: Séfek a Sous-Vide-ről: Mátay Sándor

EGY NAGYON RÉGÓTA, LASSAN EGY ÉVTIZEDE TARTÓ MUNKA DEREKÁN ÚGY GONDOLTAM ÉPPEEN ITT AZ IDEJE MEGKÉRDEZNI A SÉFEKET, SZAKÁCSOKAT, OKTATÓKAT, MAGÁNEMBEREKET ARRÓL, HOGYAN TUDTÁK HASZNOSÍTANI A TANULTAKAT, VAGY KIHASZNÁLNI A SOUS-VIDE GÉPEK PRECIZITÁSÁT. FEBRUÁRI RIPTALANYUNK, MÁTAI SÁNDOR, A VADKACSA BÜFÉ KERÉK-TÓ TULAJDONOSA

● SÁNDOR, CSAK AZ ESZKÖZÖK BESZERZÉSE KAPCSÁN ISMERJÜK EGYMÁST. MIT KELL TUDNUNK, HOGY JOBBAN MEGISMERJÜNK TÉGED?

Elsősorban le kell szögezmem, hogy végzettségem szerint nem szakács, hanem pincér vagyok. Talán ezért is értem meg könnyebben a vendégek igényeit, és mivel bent vagyok a konyhában, közelről látom a megvalósítható lehetőségeket. Felsőszolgáló pályám során sok remek séffel dolgoztam, akiktől sokat tanultam, és sokszor, bár néha, konfliktusok révén, de megtanultuk átlépni az adott étterem lehetőségeinek, addigi határait.





# SOUS VIDE CHEF



## Easy vákuumsomagológépek 329.000-Ft-tól

Egyszerű kezelés, megbízható automatikus működtetés  
Európai alapanyagok és gyártás

## Vízkeringető és Statikus Sous-Vide kádak már 116.000-Ft-tól

Folyamatos használatra alkalmazható  
Magas precizitás, maximális strapabírás  
Maghőmérő szondás változatban is



## Precíziós vízkeringető temperáló rendszerek (RONER) már 85.000-Ft-tól

3 féle hőkezelő kapacitással  
Tizedpontos hőmérséklettartás  
Gazdaságos ECO működés, programozhatóság  
Maghőmérő tűszonda opció  
Leoprene vákuumtapasz maghőmérő tűszondához  
Ronerekhez rozsdamentes kádak 4 méretben már 48.000-Ft-tól

## Professzionális hazai gyártású vákuumtasakok már 6-Ft/db-tól

Blansírozható, sterilizáló tasakok extrém hosszú hőkezelésekre is  
Főzhető tasakok Sous-Vide technológiához rövidebb hőkezelésre  
Csomagolásra és készlet tárolásra, regenerálásra alkalmas vákuumtasakok  
1 napos szállítás, 5 féle rendelési lehetőség  
Egyedi mennyiségi kedvezmények, állandó akciók



## Professzionális asztali és álló vákuumsomagoló gépek 399.000-Ft-tól

Gastrovac funkció  
Lágy vákuumozás  
20 program+ ECO program  
Soft Air, Gáz, Szenzor és Dupla hegesztősín opciók  
10 év BUSH szivattyú garancia  
Európai alapanyagok és gyártás

**WWW.SOUSVIDECHEF.HU**

Sous-Vide Chef márkatermékek kizárólagos forgalmazója a  
GASZTRONAUTA kft  
www.sousvidechef.hu  
info@sousvidechef.hu  
+3630 5574470

Ez történik most is, csak most a „séf úr” a sous-vide gép. Most tőle várom a több és jobb minőségű étel gyorsabb elkészítésének lehetőségét.

● **HOL HALLOTTÁL ELŐSZÖR A SOUS-VIDE-RŐL, ÉS MIÉRT FOGOTT MEG? A SZAKÁCSOK LEGNAGYOBB RÉSZE MÉG MINDIG ÖSZTÖNÖSEN, RUTINBÓL FŐZ, TE MIÉRT SZERETTÉL VOLNA TUDATOSAN ÉTELT KÉSZÍTENI?**

2010-től, amikor átvettem a büfét, nagyon sokat küzdöttem a konyha méreteiből adódó nehézségekkel, nem tudtam olyan kínálatot tartani, ami engem is elégedettséggel töltött volna el.

A vendégek visszajelzéseiből tudtam, hogy ők ezt az elért fejlődést is óriásinak tartják, de én, most közel az ötvenhez, úgy gondolom megértettem egy régi főnököm Rozsnyai Áron, a Kacsza Étterem volt tulajdonosának kedvenc mondását, miszerint:

„ne a vendég legyen elégedett, hanem én”.

Akkor nagyon sérelmeztem, hogy miért nem elég a vendégnek megfelelni, de úgy érzem most már értem.

Állandóan kerestem a fejlődés lehetőségét, amit az interneten találtam meg, szakácsismerőseim jóvoltából hallottam először a sous-vide technikáról. Egyre többet tudtam meg, az eleinte misztikusnak tűnő dologról. Néhány kezdetleges próbálkozás után majdnem letettem az egészeztől, mikor találkoztam Decsi Attilával a Mediterraneo Vendégfogadó Esztergom tulajdonosával, aki jó véleménnyel volt erről, technológiáról. És mivel az ő véleményét nagyra tartom, újra elkezdtem foglalkozni a sous-vide technikával. Megvettem az első gépet, és már az első próbálkozás óriási sikert hozott, az alig két éves kisfiam rostonsült fehérpecsenyét evett, persze sous-vidálás után. Innét már nem volt megállás.

● **AZÓTA MÁR BESZEREZTÉL SOUS-VIDE CHEF GÉPEKET. MI A VÉLEMÉNYED A TECHNOLOGIÁRÓL, ANNAK HATÁSÁIRÓL?**

Új vákuumozó, ami bírja a sorozat hegesztést, nagyobb sous-vide gép, nagyobb termelékenység, nagyobb választék, nagyobb forgalom, egyre javuló minőség. Sikerült a büfé arculatát átformálnom, most már a döntő forgalmat az étel adja. Meg kell jegyezni, hogy ezzel párhuzamosan csökkent az italforgalom, de ezt nem bántam, hisz az étteremmé alakulás a cél.

● **ÉS MÉG AZT KÉRDEZTÉK TŐLEM, HOGY MINEK EGY BÜFÉBEN SOUS-VIDE TECHNOLOGIÁVAL FŐZNI! MI A LEGFONTOSABB SZÁMODRA, A MINŐSÉG, EGYENLETESÉG, VAGY A GAZDASÁGOSSÁG, EMBERI ERŐFORRÁS MEGTAKARÍTÁS?**

Sajnos, most még az emberi erőforrás megtakarítása a legfontosabb, mivel az idő nagy részében egyedül vagyok, de a többi szempont is szerepet játszik, a fejlődés lehetősége miatt.

● **MENNYIRE TUDTAD ELFOGADTATNI A VENDÉGKÖRREL AZT A TÉNYT, HOGY A PRECÍZEN HŐKEZELT ALAPANYAGOK SZÍNE, TEXTÚRÁJA EGÉSZEN MÁS, EGYESEK SZERINT NYERS HATÁSÚ? VAN, AKI DIREKT A KÍMÉLETESEN KÉSZÜLT ÉTELEKET KERESI?**

Nagyon könnyen, mindenki csodálkozik, hogy egy 3-4 cm vastag marha rostélyos hogy lehet kész 15 perc alatt, úgy hogy vaj puha, és szaftos, vagy egy 2 cm-es sertésstarja 10 perc alatt. Egyébként ez a nyugdíjasok kedvence az állaga miatt.

● **MIT MONDASZ ARRA A VÁDRA, HOGY FŐTT HÚSRA EMLÉKEZTETŐ A SOUS-VIDE VÉGTERMÉKE?**

Itt térnék vissza a pincér múltamhoz, mert én többre tartom a vendégek elégedettségét, mint a szakmai elismerést. Ezért, egyesek szerint túlsütöm a húst, de a vendégeim így szeretik. Megfelelő kérgesítés után még 2-3 percig kisebb lángon hagyom, és ez megfelelő szintre szárítja a húst, és az elveszti a „főtt hús” jellegét.



# VERHETETLEN SOUS-VIDE CSOMAGOK A SOUS-VIDE CHEFTŐL ÚJÉVI RECEPTEKKEL

**"START" CSOMAG 270.000-Ft HELYETT 240.000-Ft+ÁFA**

SOUS-VIDE CHEF 1 RÖNER

27 LITERES HŐSZIGETELT KÁD FEDŐVEL, FEJKIVÁGÁSSAL

ROZSDAMENTES, PROFESSZIONÁLIS KÜLSŐ VÁKUUMOZÓGÉP 330MM

LÉGCSATORNÁS, BORDÁZOTT VÁKUUMTASAK 200 DB

**"BISTRO" CSOMAG 520.000-Ft HELYETT 490.000-Ft+ÁFA**

SOUS-VIDE CHEF 1 RÖNER

27 LITERES HŐSZIGETELT KÁD FEDŐVEL, FEJKIVÁGÁSSAL

SOUS-VIDE CHEF 260 MM-ES BELSŐ KAMRÁS VÁKUUMOZÓGÉP

1000 DB ADAGOS VÁKUUMTASAK



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

Külső vákuumozóm van, és 2 db statikus sous-vide géppel rendelkezem. Nálam jelenleg a méret a legfontosabb, mivel a büfében ténylegesen cm-re van minden kiszámítva.

● MÉRTED MÁR A HŐKEZELÉSI VESZTESÉG ÉS A SZAVATOSSÁG OPTIMALIZÁLÁSÁBÓL NYERT BERUHÁZÁSI KÖLTSÉG MEGTÉRÜLÉST? ÁLTALÁBAN 6-12 HÓNAP ALATT MEGTÉRÜL TELJES KONCEPCIÓVÁLTÁSNÁL, NEKED MI A TAPASZTALATOD BÜFÉ SZINTEN?

Ilyen részletesen még nem foglalkoztam a megtérüléssel, de azt el kell mondanom, hogy a szavatossági problémák szinte 0-ra csökkentek, pedig a pácolt húsoknál ez volt az egyik legnagyobb probléma.

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

Kis túlzással azt mondhatom, hogy két okból sous-vidálnak, az egyik fele a megélhetésért küzd, a másik a Michelin csillagért.

● TE HOGYAN ÉPÍTED BE A MINDENNAPOKBA A MODERN ÉTELKÉSZÍTÉSI TECHNOLOGIÁKAT? A SOUS-VIDEOT PÉLDÁUL MIRE HASZNÁLOD A BÜFÉDBEN?

Az egyik a tárolás. Nálam a friss hús csütörtök délután érkezik, zárás és fertőtlenítés után egyből a húsoké a szerep. Megfelelő előkészítés után egyből indul a szuvidálás, ami másnap reggel vagy délelőtt véget ér. Délben nyit a konyha, addigra minden hús kész.

A vákuumozót a fagyasztandó alapanyagokhoz is használom. Tudom, hogy nem a szakma csúcsa, de nekem mindig van lefagyasztva készre szuvidált tarja és csirke, amit 20-25 perc alatt tálalhatóvá tudunk tenni. Erre a sok beeső turista csapat miatt van szükség. Megjegyzem, még senki nem tudta megmondani mikor kapott a fagyasztottból.

● MOST KÉSZÜLSZ A MESTERVIZSGÁDRA. ENNEK MI AZ OKA, A TANULÓK FOGLALKOZTATÁSA, VAGY MÁS AZ INDÍTATÁS? HASZNÁLNI FOGOD A SOUS-VIDE-OT A VIZSGAMUNKÁDNÁL?

Mint említettem pincér a végzettségem, tehát csak ebből tehetek mestervizsgát. Csak a díszterítés menüjébe van beleszólásom, ebbe beleépítek egy sous-vide fogást. Csak bizakodhatom, hogy ez a téma bekerül a szakácsom menüjébe is. Természetesen tanulók foglalkoztatása is szerepet játszik a terveimben, de a fő szempont, hogy ha már Isten kegyelméből, ilyen sok év rokkantság után sikerült felépülnöm, és ha sikerül megépíteni az új éttermet, szeretnék újra felszolgálóként dolgozni. Persze pincérként is szeretném kamatoztatni a megszerzett konyhai tapasztalatokat.

● AZT TUDTAD, HOGY A SZAKISKOLÁKBAN ÉS A TECHNIKUS KÉPZÉSEKEN VIZSGAKÖVETELMÉNY LETT AZ ÚJ KONYHATECHOLÓGIÁK ISMERETE, ÉS ALKALMAZÁSA? ÉRZED EZT A TANULÓIDON, HOGY TANULNAK ÚJ DOLGOKAT, VAGY NEKED KELL MAJD MEGMUTATNOD?

Teljes mértékben egyet értek, és támogatom. Jó lenne, ha mire a diákok végeznek a „konyhának” ezt a részét is tudnák, persze a hagyományosat sem elfeledve.



**1%**

Támogasd adód  
1%-ával az  
ingyenes

**OLDALÁS**  
magazint!

Viszonzásul ígérjük,  
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!

---

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület**

Adószám: **18216767-1-03**



● SÁNDOR, KÖSZÖNÖM A BESZÉLGETÉST! EGY SAJÁT RECEPTET MEGOSZTANÁL AZ OLVASÓKKAL VÉGEZETŰL?

AZ EGYIK SLÁGER NÁLUNK A VELŐS CSONT PIRÍTÓSSAL:

A fehérre tisztított marha velős csontokat 2 percre tűzforró sütőbe helyezem, majd kihűlés után vákuumzacskóba rakom, borsot, majorannát teszek mellé, a két végét szilikon lappal lezárom, és levákuumozom. 65 fokon 1-3 órát kezelem. Ha kell, lehűtöm, ekkor a visszamelegítési idő mérettől függően 40-60 perc. Igazi a la carte kaja, mert nagyon jól bírja a melegen tartást. Az eddig elkészített több száz darabból 1-2 esetben folyt csak ki a velő. Nyitás előtt egy órával

vízbe kerül és végig bírja a napot. Ha nem, fogy el, jó étvágyat hozzá, de azért gondolatok az éhező pincérekre is!

Jó munkát kívánok mindenkinek, neked további sikereket a sous-vide technika terjesztésében.

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

 **SOUS VIDE CHEF**

# A VÁLTOZÁS SOKSZOR JOBB, MINT AZ ISZAP ÍZŰ PANGÁS

A magam nevében mindenkit arról biztosíthatok, hogy a cselekedet, vagy az újfajta szemlélet, esetleg gondolkodás, egészen biztosan elegendő ahhoz, hogy megosszuk a gasztronómiában részt vevőket, és egyfajta mumusként legyünk aposztrofálva. Itt tehetjük fel a kérdést, hogy értjük mi, hogy ez a helyzet, de mégis mire jó ez?

Nos, lássuk, nézzünk a dolgok mögé. Akárki, aki bármit tesz a szakmában, vagy csak abban tevékenyen részt vesz, az valahová pozicionálja magát, mint, ahogyan abban is biztosak lehetünk, hogy ezt mások is megteszik helyette, mellyel már be is illesztették egyfajta hierarchikus sorba. Az önmagunk pozicionálást pedig a már ott lévők vagy elfogadják, vagy nem, vagy felülírják, vagy nem. Ennek függvénye, hogy belőle a fent említett mumus válik, vagy befogadott kegyelt. Nem semmi, mi? Nem túl bonyolult elmélet. De fordítsuk csak le magyarrá. Eszerint, aki csendben van elfér, de aki saját képzelőerővel és gondolkodással bír, az veszélyes? Jól gondolom?



Menjünk tovább ezen a síkon. A sorban állók, bár sokszor tudják, hogy nem a jó helyen állnak, vagy fentebb van a helyük (hiszen bepozicionálták ők is magukat valahová, és ez általában magasabban van, mint ahová őket is beillesztették), esetleg nem is mindennel értenek ott egyet, de mégis részt vesznek az önként vállalt, hamis mizériának a működtetésében.

Bizony, hogy hamis, mert ezek az emberek még egymást is képesek pillanatok alatt eladni, elárulni, átverni, nekik már megszűnt az őszinteség, kiirtották belőlük, mert ugye azt nem szabad. De nekik mindez nem számít, már megszokták, számukra a sorban állás, és az azzal vállalt esetleges, de iszonyatosan lassú előrehaladás reménye lebeg megközelítendő célként. Sajnos az évek alatti megfelelési kényszer, melybe általában önként csatlakoztak be, éppen elég súlyt helyez rájuk ahhoz, hogy feladják egyediségüket, a gondolataikat, és csak a mások felé mutatott mindenáron megfelelés számíton. Ha mások örülnek valaminek, akkor ők sokkal jobban örülnek, ha valaki nem szeret valamit, akkor ők egyenesen utálják azt, és ha valakinek nagyon nem hiányzik a változás, akkor önként vallják, hogy nekik sem kell változás. Még akkor sem, ha azt sem tudják, miről van szó. Pedig, ha jobban belegondolnának mi is az ő érdekük, akkor rájöhetnének, éppen ez a kötelező sorban állás a legnagyobb gátjuk, ami miatt folyamatosan csak egy bizonyos helyen topoghatnak, gondosan ügyelve arra, topogás közben nehogy valakinek a lábára tapossanak. Ez bizony sokszor kényelmetlen, és kellemetlen helyzetet szül, melyet csak iszonyatos erővel tudnak leküzdeni, de hát mit csinálnak beszálltak az ördögi körbe... Ahol meg kell felelni és kész!



**1276**

# Vidékháló

## Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

**Kábeltévé-Internet-Telefon**

---

**Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!**

Az emberek zöme általánosságban fél a változástól, ami valahol érthető is, hiszen akinek nem túlságosan rossz, az nem akarja, hogy a helyzete tovább romoljon. Amíg ez nem párosul az érdekekkel, addig ez még egészséges is lehet, hiszen ez addig egészséges félelem. De akik hajlandóak a tettlegességig is elmenni, és lealacsonyodni minden józanésszel el nem fogadható pontig, az már egyáltalán nem nevezhetőek egészségesnek. Ők éppen olyan veszélyesek, mint amennyire nem látják ezt be, és meg vannak győződve, hogy nekik van igazuk. Ezért képesek elutasítani, vagy felszámolni minden lehetséges kapcsolódási pontot, de hajlandóak hazugságok mentén is összezární, csak nehogy egy lázadó megérkezzen.



Kérem szépen! Ebből én nem kérnék, még akkor sem, ha a példa azt mutatja, hogy éppen csak annyira engedik őket funkcionálni, gondolkodni, ami elég ahhoz, hogy elhiggyék szabadok. Ne keltsenek nagy vihart, és maradjanak a gondosan megválasztott helyükön, abban a bizonyos hierarchikus sorban. Szép jövőkép, mi?!

Igen, ami még ennél is fontosabb, hogy időnként legyenek, akik felveszik a kesztyűt és igenis saját elképzeléseik, gondolataik, értékeik alapján haladjanak előre, ezáltal megvalósulhat az a fajta felfrissülés, mely által szinte mindig fejlődés dimenzionálható. Épp, mint a múltban. Gondoljunk csak a feltalálókra, vagy azokra, akik egy új rendszert igyekeztek meghonosítani. Szinte kivétel nélkül alaptalanul támadták őket. Sajnos mindig vannak, akik elhamarkodottan és saját érdekeikkel szemben döntenek, sokszor ez náluk zsigerből jön, hiszen „így szokás”, és ők éppen azt teszik, amit a többiek, hiszen ez a helyes. És már csak azért is ez a helyes <szerintük>, hiszen mindenki ezt teszi, aki az ominózus sorban áll, ezért nem is lehet az más.

Nevezzük most kivételesen lázadóknak az ellenoldal gondolkodóit, akik mit sem foglalkoznak ezzel, hiszen számukra ez kellemetlen ugyan, nem is örülnek neki, de mindez jelentéktelen, hiszen aki az elefántcsonttoronyból próbál tanácsokat szórni, és meg sem ismeri azt, amit elutasít, az már most hátrányban van velük szemben. A lázadók pedig nyitott szemmel, egyre bővülő táborral járják a saját útjukat és gyűjtenek egyre több tapasztalatot, kapcsolatot, melyet céljaik elérésére használhatnak fel.

# Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

Megbízható, minőségi webtárhely szolgáltatást nyújtunk,  
hogy honlapja mindig működjön és gyors legyen.



kedvező árak ✓  
egyszerű rendelés ✓  
segítőkész ügyfélszolgálat ✓  
magyar szolgáltatás ✓  
24 órás ügyelet ✓

Különleges ajánlat  
az Oldalas Magazin olvasóinak:  
**20% kedvezmény minden  
tárhely csomagunkra!**

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:  
OLDALAS-20**

Használja fel itt: [www.tarhely.com](http://www.tarhely.com)

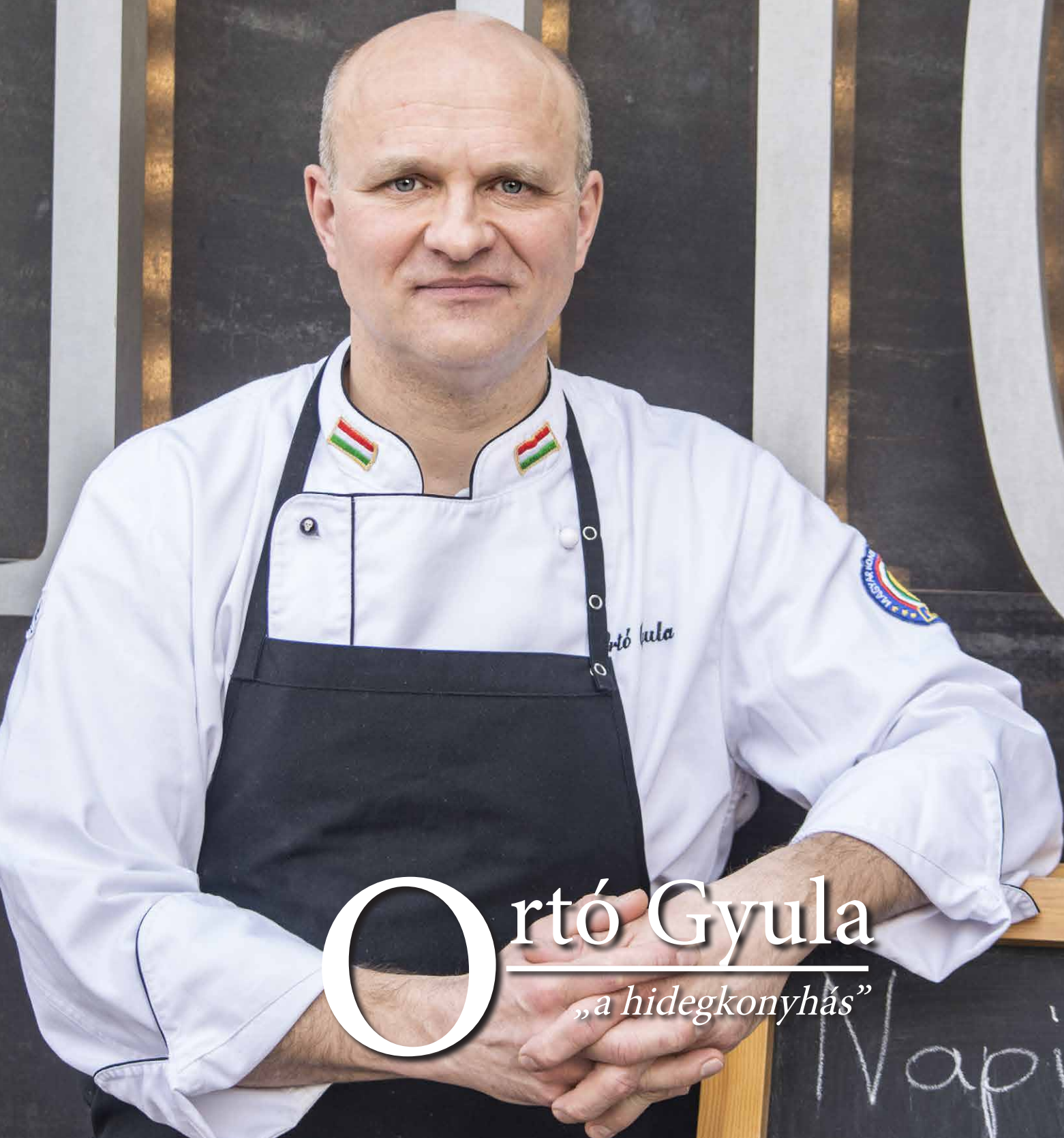
Az is a lázadók mellett szól, hogy nekik nem az kell, ami a sorban állóknak, hiszen ők magasról tesznek azokra a hamis érdekektől vezérelt, évek óta festegetett, de képzelt álomvilágra, ami a másikatnak görcsösen kell. Ők egy teljesen más szemlélet szerint működnek, vélekednek, náluk mindenkinek helye van, és mindenkinek adni szeretnének. Számukra a fejlődés a fontos, nem pedig a pangás. Ők látni akarnak, nem pedig csak nézni. Valamint gondolkodni szeretnének, nem pedig csak valaki igényeit kiszolgálni. Na, többek között ez a nagy különbség a sorban állók és a lázadók között.

Tudjuk, a tóba ömlő csatorna elzárása csak addig tarthat ki, amíg a gátra ható nyomás nem nagyobb, mint annak ellenállása. Pedig itt a változásra az igény egyre nagyobb és nagyobb.

A lényeg, hogy az elmúlt években már megszokássá vált pangás után végre kezdődjön valami felfrissülés, hiszen az eliszaposodott tó is, a víz folyamatos cserélődéstől tisztul meg.

Röviden összefoglalva, valami ilyesmi történik velünk is mostanság. De, ha ez így van, akkor a jövő elkezdődött, innentől akkor építkezünk!

AI



# Ortó Gyula

„a hidegkonyhás”



Ebben a hónapban egy nagyon sokak által elismert Séfet szeretnék nektek bemutatni. Róla már több kollégától hallottam, számtalan történetben is szereplő volt már, de személyesen csak most találkoztunk. Mégis, azt kell mondjam, olyan volt vele beszélgetni, mintha évek óta ismernénk egymást. Fogadjátok szeretettel Ortó Gyulával készült beszélgetésem, íme:



#### ■ MESÉLJ MAGADRÓL! RÓLAD MIT TUDHATUNK?

Jelenleg Budapesten, a Mészáros utcában dolgozom az M10 nevű helyen. Miskolcon születtem, ott is nőttem fel. Érden lakom a második feleségemmel. Az első feleségem nehezen viselte a vendéglátóipar hozadékát, így elváltunk, a jelenlegi feleségemmel viszont már nagyon jó a házasságunk. Édesanyám a miskolci Palota szállóban volt konyhalány. Ő minden pályára be tudott segíteni, így bejáratos lettem a hideg- és melegkonyhára, valamint a cukrászatba is.

#### ■ EZ ADTA MEG AZ ALAPOT, HOGY EZT A SZAKMÁT VÁLASZD?

Nagyon ragaszkodtam édesanyám közelségéhez, amire édesapám aztán féltékeny is volt kissé, de elfogadta, hogy engem a konyha világa érdekel. Szerettem a konyhán leskelődni, se-

gédkezni, de épp úgy érdekelték a húsok is, amikre már akkoriban is táplálékként néztem. Érdekelt azok bontása, és ismerete, így megtanultam velük bánni. Rövid időn belül tudtam nyulat nyúzni, kacsát vágni, de épp úgy a halakat is fel tudtam dolgozni. Akkoriban még nem volt ilyen fejlett háttérparunk. Volt mondjuk kacska, vagy liba láb, és dolgozd fel, ha húst akarsz.

#### ■ KI VOLT A MESTERED?

Mesterem Kandik Ferenc, rá, második apaként tekintek. Tőle iszonyatosan sokat lehetett tanulni, akár a szakmai, akár az emberi oldalát nézzük a dolognak. Ezt az akkor begyűjtött tudást a mai napig használom is.

## ■ ENNEK HÁNY ÉVE?

Olyan harminc, és még mindig érvényes az akkori tudás. Azt mondják, hogy nem szabad visszafelé tekinteni, azonban szerintem ez nem igaz, hiszen igenis azt a tudást, amit beléd kódoltak, azt alkalmaznod kell, valamint továbbadnod, mert a szakma csak így fejlődhet tovább. Az a tudás, amit tőlük kaptunk, és amit olyan módon adtak tovább, amire ma már csak nagyon kevesen képesek, az még ma is érvényben van, hiszen ők a miértteket értették meg velünk. Éppen ezért hasznos még ma is.

## ■ MA MÁR NEM ENNYIRE EGYÉRTELMŰ A SZAKOKTATÓK RÁTERMETTSÉGE?

Úgy gondolom, talán ma már kevésbé hangoztatják azt, hogy ki is a szakoktatójuk valójában, régen ennek presztízse volt. Személyhez kötötték azt, így meg is kellett felelni az elvárásoknak, egy szintet kellett tartani. Ma ezt nem látom ilyen egyértelműen kirajzolódni.

## ■ A MESTEREID FIGYELTEK A KÖVETKEZŐ GENERÁCIÓ KINEVELÉSÉRE IS?

Mindenképpen. Mondhatjuk, hogy szinte családtagként bántak velünk. Olyanok voltunk, mint egy nagy család, igaz, ehhez teljesítmény kellett. Az is igaz, akiknek megvolt a lehetősége arra, hogy családon belül tudjanak kinevelni egy következő szakembert, azok előnyben voltak, mert kimondottan jó és komoly alappal rendelkeztek, mondhatjuk egyedi tudással bírtak, és ez hihetetlenül nagy előnyükké vált. Ma már nem igen látunk ilyen generációs felfogást.

## ■ HOGYAN KERÜLTÉL MISKOLCRÓL, BUDAPESTRE?

Lukács István Séf úr sokáig gyözködött, hogy feljöhetnék Pestre, mert itt tudnám megvalósítani magam, vagy itt tudnék szakmailag kiteljesedni. Szerinte itt lehet önmegvalósítani, míg vidéken csak egy szintig tud eljutni az ember. Sokáig kérettem magam, aztán egyszer csak a volt nejemnek is a fővárosba kellett munka miatt költözni, a többi már jött magától. 1998-tól Budapesten élek.

*Képünkön: Ortó Gyula*



## ■ HOVÁ KERÜLTÉL?

A Hyatt-ba kaptam munkát Lukács István Séf úr mellett. Sajnos őt egy évre rá nyugdíjazták. De addig is volt egy nagyon szép világkupa, amin részt vettünk. Egyéniben indulunk, de győzködött a Varga Karcsival, hogy induljunk el csapatban is. Hihetetlen nagy dolog a nemzeti csapatban részt venni, egymást segítitek a jobb teljesítményre, egymást ösztönzitek, és megvan a semmi máshoz nem fogható hangulata. Sajnos ezt kihagytam akkor, azóta már tudom, hogy ez hiba volt. Séf úr ezen a versenyen már, mint zsűri vett részt.



## ■ AZOKNAK A VERSENYEKNEK A TAPASZTALATÁT TUDOD A MUNKÁDBAN KAMATOZTATNI?

Igen, egyértelműen. Az akkor megszerzett tudást ma is alkalmazom. Hihetetlen, hogy sok minden csak most jön vissza, mondhatjuk, le kell az emberben ülepedjen, hogy aztán a mindennapokban kamatoztathassa azt. Ezt tudat alatt építed a munkádba, de egyértelműen meglátszik azon. Ha ez nem így van, akkor nem vagy jó versenyző sem.

## ■ MIÉRT INDULTÁL VERSENYEKEN?

Miskolcon a mesteremtől, Kandik Ferentől rengeteget tanultam a hidegkonyháról. Ezt sokszor külön rendezvényeken tanulhattuk meg, melyekre munkaidőn túl jártunk be. Ez nem volt teher, ezt élveztük, mert tudtuk, hogy iszonyatos ütemben fejlődünk. Mondhatom a mosogatástól, a főzésig mindent megtanultunk. És nem véletlenül mondom így, hiszen a mosogatást is ta-

nulni kell. Aki az alapokat nem tudja, az nem lehet jó a többiben sem.

De, hogy a kérdésemre is válaszoljak. Luterán Lajos tanár úr mondta egyszer, hogy „félrom magát erre a táblára, és indul a versenyen.” Ez a felőle jövő bizalom olyan büszkeséggel töltött el, és olyan hatással volt rám, ami biztosította, hogy azután tanultam. Olyan szinten, hogy a tanárim értetlenül álltak a jegyeim előtt, hiszen azok hétről-hétre egyre jobbak lettek. Végül az iskola egyik legjobbja lettem.

## ■ A VERSENY MENNYIRE VOLT NEHÉZ SZÁMODRA?

Amikor a nevemet megláttam a táblán, onnantól gyakorlatilag tudtam, hogy az előttem álló versenyt meg fogom nyerni, hiszen akkoriban annyiszor bent dolgoztam a Feriéknél a hidegkonyhán, hogy sokkal a többiek előtt jártam. Tudtam, hogy kell mártani, és angol bélszínt tüzni, vagy hogyan kell kecsagét tölteni, majd kimártani zománcmártásban. A dolog érdekessége, hogy ezeket akkoriban már tudtam, de nem biztos, ha ma keresgelnék a fejekben, akkor ezekkel olyan sokan tisztában lennének. Sokat elárul, hogy itt tartunk ma.

#### ■ MI VOLT A KULCSA SZERINTE AZ AKKORI KÉPZÉS SIKERÉNEK?

Akkoriban egy tankönyv volt, az a bizonyos zöldborítós. Melyben voltak ugyan Tárgyik és Lukács urak munkáját dicsérő fotók, de a képzés mégis a gyakorlati szaktudásra épült, amit a mestereinktől leshettünk el. Akkoriban már a gyakorlati

tudásom alapján mondhatjuk előrébb jártam a tankönyvben leírtaknál.

Amiben az akkori szakoktatók kimagaslóak voltak, az a tudás ismerete mellett, annak átadása volt, hiszen olyan karakteresen és kimagaslóan tudtak beszélni, ami magával ragadott, még néha ma is hallom, ahogyan mondják a mondatokat. Viszont örökös hálával tartozok nekik, mert megtanítottak a szakács szakmára.

#### ■ A VERSENYZÉS UTÁN MI VOLT A KÖVETKEZŐ, AMIBEN ÖSZTÖNZÉSRE LETTÉL?

Több vidéki versenyt megjártam, Miskolc, Szolnok, stb. melyek után a Kongresszusi központban volt egy verseny az „Ismerjük meg, amit a világ már elismert” címmel, ezen a mesteremmel és egy kollégámmal

indultunk, és nyertünk is három aranyérmet. Ezt komoly dolognak tartottam. Főleg, hogy ott álltam a mesterem mellett és éppen olyan fényesen csillogó érmet kaphattam én is, mint ő. De ott volt a Nemeskövi Dénes, a Facsar Sanyi, és sorolhatnánk még, hogy ki nem. Hatalmas dolog volt ez számomra, mondhatom ez kihatott



a későbbi pályámra. Amit viszont sajnálok, hogy a mi időnkben már megszüntették a mester és tanítványa versenyt, így nem adatott meg, hogy a séfemmel egy csapatban versenyezzek. Igaz, versenyeken indultunk együtt, de sosem egy csapatban.

■ A HIDEGKONYHÁHOZ, MENNYIRE KELL ISMERNI A MELEGKONYHÁT?

Abszolút. Meleg konyha nélkül, nincsen hidegkonyha. Aki nincsen a melegkonyhával tisztában, ráadásul emelt szinten, abból biztosan nem lesz jó hidegkonyhás sem.

■ AZ ALAPANYAGOKAT HONNAN SZEREZTÉTEK BE EZEKHEZ, MERT GONDOLOM ELÉG ALAPANYAGIGÉNYES DOLGOKAT ÁLLÍTOTTATOK ELŐ?

Szezonban kimentem a határba, és bizony befőztem azokat, amiket gyűjtöttem. Úgy a ribizskét, a somot, az áfonyát, a bébi körtét, a zöldparadicsomot, mint mondjuk a csemegekukoricát, amiért a gazdák biztosan mérgesek voltak rám, mert sokszor egy egész táblát végigjártam, hogy csak a legszebb és legjobb bébi kukoricákat szerezzem be. A gyümölcsöket általában alkoholba tettem el, hogy kellően kemények maradjanak addig, míg nem akarom azokat elkészíteni. Tehát mindig előre kellett gondolkoznom már nyáron, hogy majd mi lesz az, amit télen el akarok készíteni, végül pedig valahogy el is kellett azt tárolni, vagy tartósítani. Itt jött jól az édesanyámtól szerzett tapasztalat, hiszen ő ezekkel tisztában volt. Például mondta, az uborkát rézgálicban fogassam meg, hogy szép zöld maradjon. Mint mondtam télen nem volt gyakorlatilag semmi primőr, még egy egyszerű petrezselyem sem. Na, innen kellett kiindulnunk.

■ A KONZERVÁLÁST TANULTÁTK AZ ISKOLÁBAN, VAGY, AHOGY MONDTAD ÉDESANYÁDTÓL LÁTTAD EZEKET?

Szinte mindent Édesanyámtól lestem el. Ő nagyon sokat tartósított, a málnaszörptől, a cseresznyebefőttig. Aztán az asza-



lástól, szárításig, mindent megtanított. Édesapám is sok mindent megmutatott, többek között a cukorrépából készült édességet, ami úgy készült, hogy a répából kifőzték a cukrot, amihez mákot tettek, megtörték, és azt szopogatták.

■ KICSIT MÉG VISSZAKANYARODVA, NEMZETKÖZI VERSENYEKEN IS INDULTÁL?

1987-ben volt az imént emlegetett verseny, mely egyben válogató is volt, hiszen Lukács úrék akkor már jelezték, hogy szeretnék, ha a fiatalok is előretörnének, és nem nekik kellene minden évben indulniuk. A KGST. országok ifjúsági versenyén



indultunk Pozsonyban, Dózsa Gyuri bácsi séf vezetésével, Laczó Józsiival Tatabányáról, Varga Karcsival kiegészülő komplett csapattal. Akinek nagyon jó mestere volt Kecskeméten a Csizmadia úr, nagyon jó kézügyességgel megáldott szakember ő. Ebben a szegmensben elengedhetetlenül fontos, hogy jó kézügyességed legyen, na, igen, meg kiváló térlátásod. Ha ez megvan, akkor az alapok már megvannak.

■ MI VAN, HA MONDJUK, MENETKÖZBEN FELMERÜL EGY PROBLÉMA, TEGYEM FEL, REPED, VAGY ELTÖRIK A SÁRGARÉPA?

Semmi. Megyünk tovább. Nem megijedünk, és leblokkolunk, hanem megnézzük, hogy oké, milyen formát lehet még abból kihozni, és megcsináljuk.

■ EZ AZ A BIZONYOS TUDÁS, NEM?

Igen, ez a tudás. Amikor a mértékre is tudod a választ, illetve amikor egy felmerülő problémát megoldasz anélkül, hogy az kifelé látszana. Persze, ne legyen senkinek kétsége afelől, hogy az hiba, de ne a felesleges aggodásra, hanem a gyors megoldásra koncentráljunk. Igazából ide kellene mindenkinek eljutnia a szakmában.

#### ■ EBBEN A RÉGI SÉFEK JOBBAN VOLTAK?

Ezt nem tudom így kijelenteni, de az biztos, hogy a mestereinknek köszönhetően talán jobban tudtuk a választ. Ennek oka is egyszerű, mert még velünk foglalkoztak, azt akarták, hogy a mi sikereink igazolják vissza az ő hozzáállásukat a szakmai képzéshez. Szerintem ebben kimagaslóak voltak. Ma nem ezt látom.

#### ■ MA MÁR, HA ŐSZINTÉK AKARUNK LENNI, AKKOR A HIDEGKONYHA KIVESZŐBEN VAN A SZAKMÁBÓL, NEM?

Igen, így van sajnos, de ez divat kérdése. Én már harmincöt éve vagyok a szakmában és bevallom nagyon érdekes ez. Most megint a hidegkonyhában kezd előjönni a fa, mint alapbetét. Tehát a mezei hidegkonyhás versenytől, a Bocuse d'Or szakácsversenyig mindenhol megjelenik újra a fa. Az alpaka, a kristály, az üveg után, most a fa van újra feljövőben. Érdekesség, hogy 1983-ban az Aranycsillag szállodában, az ott zajló hidegkonyhai versenyen köszönt ránk a fa. Eltelt az a bizonyos három évtized és most újra visszajött. Mi ez, ha nem divat? Valószínűleg így lesz mindennel. Többek között a mives hidegkonyha is vissza fog jönni, mert akik szeretik a szépet, a jót, azok igénylik, és ezt kikényszerítik.



#### ■ A MAI SZAKÁCSOKRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Nagyon sok embert vizsgáztattam a mesterképzés keretében, 2000-től

folyamatosan Győrben és Budapesten is aktív szerepet vállaltam ebben. Bevallom néha elvonultam egy sarokba, és megkönnyeztem a szakmát. Nem azt mondom, hogy temetni kell, de nagyon sokat kell azzal foglalkoznunk, hogy elérjük azt a szintet, amit mondjuk a régebbi világban egy szakmunkás végzettség jelentett. Sajnos a mai mesterképzés jó lehetne ugyan, de ahhoz nagyon sokat kellene még vele foglalkozni. A harminc fős kurzusból öt, tíz, tizenöt embert valóban érdekel, de a többi csak egy szakmai képzésen vesz részt. Ha hiszed el, ha nem, ez az igazság.

#### ■ HIÁNYOZNAK AZ ALAPOK, VAGY MI A PROBLÉMA SZERINTED?

Igen, egyértelműen ilyesfajta problémák vannak. Amikor a húst kezeled, vagy az alapanyagokat készíted elő, már ott komoly problémák vannak. Sajnos nagyon kevés az alapanyag ismereti tudás. Amit otthonról hoznak is kevés, de amit az iskolákban tanulhatnak is.

#### ■ MI LEHETNE A MEGOLDÁS SZERINTED?

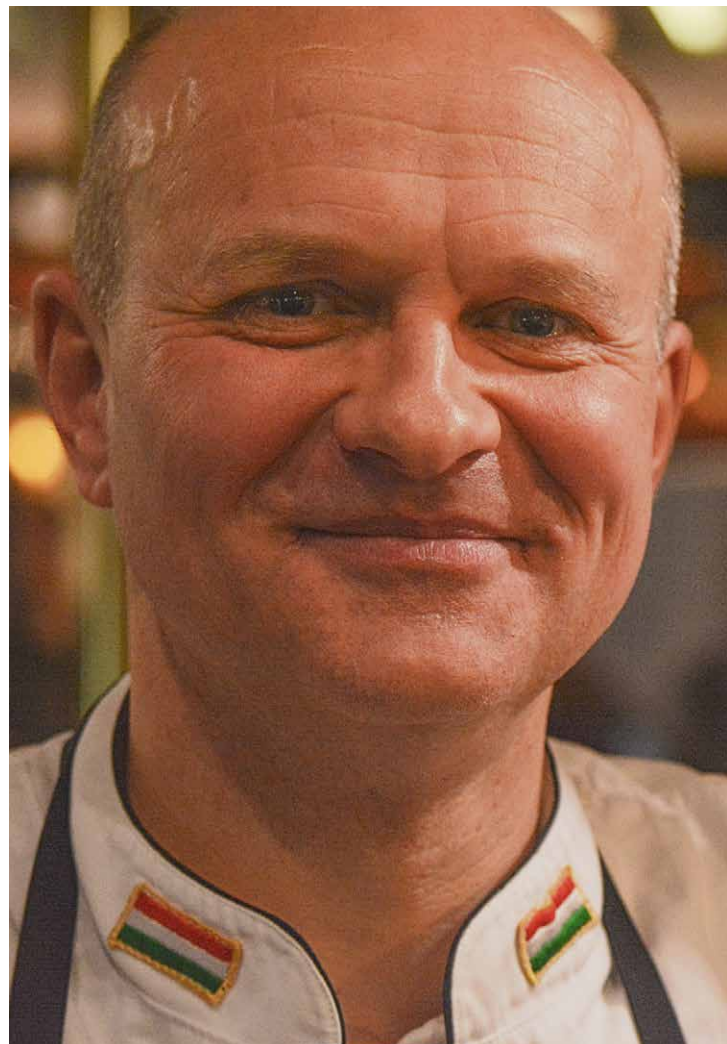
Úgy tapasztalom, hogy akik később kapcsolódnak be, vagy kezdik a szakács szakma elsajátítását, azok sokkal nagyobb arányban maradnak a szakmában és jobban is érdekli őket. Fogékonyabbak, valamint nyitottabbak a tudásra. Ha előtte mondjuk, egy érettségit beiktatnánk, tehát kényszerítenénk, hogy egy gimnáziumot végezzenek el a diákok, akkor elkérhetnék azt a kort, amikor már tudnának dönteni, hogy tényleg ezt a szakmát akarják-e tanulni, vagy csak valaki ezt javasolta nekik.

#### ■ MI A LEGFONTOSABB SZÁMODRA A SZAKMÁBAN?

A vendég. Az, hogy a vendégért vagyunk, nem lehet kérdéses. Éppen ezért, neki is kell megfelelnünk ahhoz, hogy biztonságban tudjuk a munkahelyünket. Lehet ezt bárhogy ragozni, de ez így van, így volt, és így is lesz, amíg világ a világ.

#### ■ VOLT IDŐ, AMIKOR AZ ASZPIK MIATT TÁMADTAK TITEKET, ERRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Igen volt, hogy „aszpikhuszároknak” és ki tudja még minek neveztek minket. Az aszpik az egy olyan anyag, ami mindig meghazudtolja magát. A viselkedése többek között függ a hőmérséklettől, és a páratartalomtól. Egészen másként működik itt, mint,

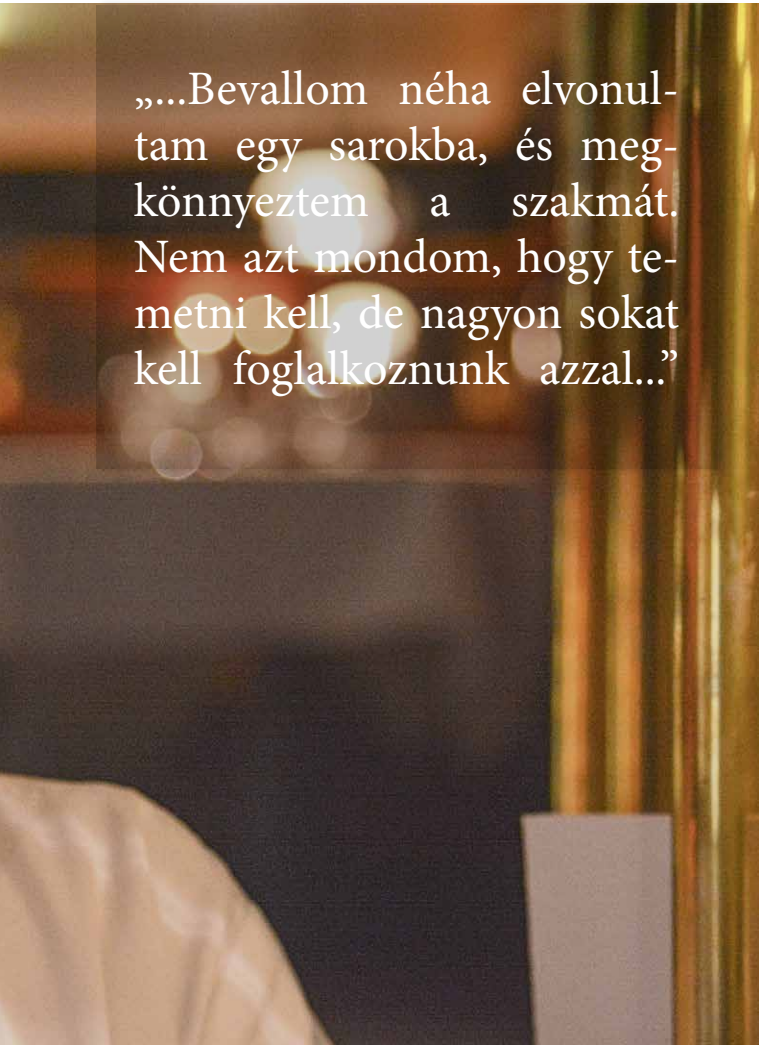




mondjuk egy másik helyiségben. Éppen 2013-ban Széll Tamást is a zselé viccelte meg, hiszen bármennyire is begyakorolta idehaza az ételkészítés minden mozdulatát, de a kinti csarnokban egészen más klíma volt! Viszont itt jegyzem meg, becsülöm benne, hogy felvállalta és lenyilatkozta mindezt. Ez nekem személy szerint visszaigazolás volt, hiszen éppen amiatt támadtak minket, ami akkor megviccelte őket is.

Azon felül pedig muszáj megjegyezni, mi ezt tartósításra használtuk, épp, mint a világ többi országa is, ezért pedig nem értettem a támadás okát.

#### ■ MENNYIVEL MÁSABB ALAPANYAGOKAT IGÉNYEL A HIDEGKONYHA, MINT MONDJUK A MELEG?



„...Bevallom néha elvonultam egy sarokba, és megkönnyeztem a szakmát. Nem azt mondom, hogy temetni kell, de nagyon sokat kell foglalkoznunk azzal...”

Frissebbet, színesebbet igényel. Én szerettem mindig személyesen megvenni az alapanyagokat magamnak, mert így tudtam, hogy az adott növény meddig bírja, hogy tartósíthatom, vagy mikor szerezhető be. Általában úgy építettem be új alapanyagot az ételekbe, hogy az első vizuális élményt begyűjtöttem róla. Ha kimész a piacra, ott minden szép színes, ez pedig elég ahhoz, hogy ötleteket szerezz, és abból építsd az adott ételt.

#### ■ MENNYIRE LENNE FONTOS AZ ALAPANYAGOK ILYESFAJTA BESZERZÉSE?

A háttéripár lenne fontos. Szerencsére van már arra példa, hogy a zöldséges beszállító direktbe, magának termeltet vidéken. Azt gondolom, hogy az ilyen hozzáállásnak kell elterjednie, hogy igazán nagy sikereket érhessünk el.

#### ■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Amikor újjáalakult az Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, akkor

nagy reményekkel álltunk elé, hogy majd ez ilyen, meg olyan jó lesz. Aztán nagyobb lett a széthúzás, mint az összefogás ebben a kis országban. Aztán jött a Magyar Gasztronómiai Egyesület, majd a Bocuse Akadémia, a Pannon Gasztronómiai Egyesület, amiknek mindnek céljai voltak, lehet, hogy vannak is, de igazából, ha őszinték akarunk lenni, mind problémássá válik, ha egyetlen egy forint kerül a gépezetbe, és akkor már egy sem látja el igazán jól a feladatát. Az Étrend Egyesület is, amikor alakult a főiskolán, akkor annak gyűléseiről iszonyatosan feltöltődve távoztunk. Oda jó volt járni, hiszen mindenki kolléga volt, és egy hajóban eveztünk. Általában ott volt a Vomberg Frici, a Both Zsolt, a Sándor Dénes, Nemeskövi Dénes, Pálvölgyi tanár úr, a Ferenczi Pisti az Aréná-

ból, Budai Peti, Mózes Peti, de hosszasan sorolhatnánk még, hogy kik nem... A lényeg, hogy nagyon jó volt, majd hivatalossá vált és onnantól valami már megváltozott. Már nem volt ugyanaz. De ennek ellenére bízom a jövőben, valaminek változnia kell úgy érzem.

#### ■ MIT TAPASZTALSZ A SZAKMA SZERETETÉRŐL?

A kollégák hozzáállásával van a baj. Nemrégén jöttem el egy party-service cégtől, ahol viszonylag sokan dolgoztunk, mégis kevés kollégával találkoztam, aki hajlandó volt megnézni a raktárkészletet. Olyat meg nem is igen találtam, aki ne adj Isten még foglalkozott is vele. Aki benézett a zöldségesbe, vagy a szárazáruba, és ott időnként átpakolt, vagy kitakarított mindent, vagy éppen csak rendszerezte azokat. Na, ilyen nagyon kevésszer látsz, mindenki tol rá a kézilányokra, tanulókra mindent. Nagyon sok minden csak az alázaton és az emberi hozzáálláson, valamint a precízségen múlik. Sajnos az is igaz, hogy sokaknak a szövege ugyan nagyon jó, de a munkájuk nem ér semmit, viszont egésznap látványosan mozgásban vannak. Ha pedig témává válik a munkájuk, akkor frapánsan kivágják magukat.



#### ■ EZT SOK TULAJDONOS MÉGIS „MEGESZI”, NEM?

Sajnos igen, aki el tudja magát adni dumával, az ma menő. Mivel a legtöbb tulajdonosnak semmilyen vendéglátással kapcsolatos végzettsége nincsen, ezért csak akkor jönnek rá az átverésre, ha nincsen bent az az ember, és mondjuk, egy olyan helyettesíti őket, aki akar is dolgozni. Akkor már a különbséget bizony észreveszik, hogy „hoppá, ezt így is lehet”?

#### ■ EZ A TULAJDONOSOKKAL KAPCSOLATBAN A LEGFŐBB PROBLÉMA?

Ez is, de ezt lehet megfelelő szakember alkalmazásával pótolni. Talán, ami még nagyobb probléma, hogy legyen megfelelő likviditása, tehát tudja a kiadásokat finanszírozni, magyarul legyen kellően tőkeerős. Sajnos sokan ezzel nem számolnak, és onnantól, hogy megnyitották a helyet elvárássá válik a haszon termelése. Pedig sokszor ez csak nagyon kemény munkával és lassú folyamat alapján érhető el. Arról nem is beszélve, ahhoz, hogy naprakész kínálattal rendelkezünk, folyamatosan frissülő alapanyagokkal, tudással és eszközparkkal kell rendelkezünk. Na, erre pedig már költeni nem akarnak.

„...az is igaz, hogy sokaknak a szövege ugyan nagyon jó, de a munkájuk nem ér semmit, viszont egésznap látványosan mozgásban vannak...”



#### ■ KI A PÉLDAKÉPED?

Kandik Ferenc, aki a meseterem volt tanuló koromban, és segédkoromban is. Ő azt mondta, hogy ezt a szakmát minden nap tanulni kell, de amikor az ember fiatal, és még nagyon fogékony az újra, a frissre, akkor tudja megfogni a szakma szépsége. Ha pedig ez így van, akkor őt a szakma be is szippantja, onnantól válik vendéglátóssá. Igen ám, de ehhez szükség van olyan szakoktatóra, aki a példaképünk lehet. Aki kimondottan tudja a mértéket, nem csak a szőnyeg széléről kiabál.

#### ■ SOKAN A TANANYAG ELMARADOTTSÁGÁT IS FELELŐSSÉ TESZIK A SZAKMA ELMARADOTTSÁGÁÉRT, TE EZT MENYNYIRE TALÁLOD HELYESNEK?

Igen, sajnos folyamatosan mélyül ez a szakadék a piac, és

a szakoktatás között. Nagyon sok pénz kell hozzá, hogy ez megváltozzon. Összefogás kell, nem sárdobálás!

#### ■ SZERINTED EZ CSAK A PÉNZEN MÚLIK?

Pénzen is, mint minden, és természetesen az emberi hozzáálláson is. Nézd, én azt mondom, hogy a Bocuse d'Or-t sem a jópofaság mozgatja. Abban is iszonyatos összegek vannak, mint ahogyan az oktatásban is. Ha a pénz párosul a minőséggel, akkor az válik általában sikerré.

## ■ MIKOR LENNÉL ELÉGEDETT A VENDÉGLÁTÁSSAL?

Akkor, ha sok kis üzlet lehetne, amit szakácsok vezetnek. Ehhez azonban kevés a vállalkozói kedv, amit a bezártság okozhat. Könnyű a szakácsnak a konyhában, mert becsukja a konyhaajtót és ott szervezkedik, ott ő a főnök, de a kinti világgal már kevés a kapcsolata.

## ■ SOKSZOR MÁR ELVÁRÁS, HOGY MINDIG NYÚJTS SZÁZ SZÁZALÉKOT, SZERINTE EZ KIVITELEZHETŐ?

Kizárt. Szerintem, aki dolgozik, az tudja, hogy olyan nincsen, hogy nincs hiba. Sajnos van, és ezzel mindenki szembesül, a többi pedig hazudik. Amit megtehetünk, hogy figyelmesen, átgondoltan, elhivatottan dolgozunk, amivel csökkenthetjük a hibaszázalékot. Én a mai napig utazás közben azon gondolkodom, hogy bent mit fogok csinálni, vagy, hogy mit csinálhattam volna másképpen. Ebből tudok fejlődni.

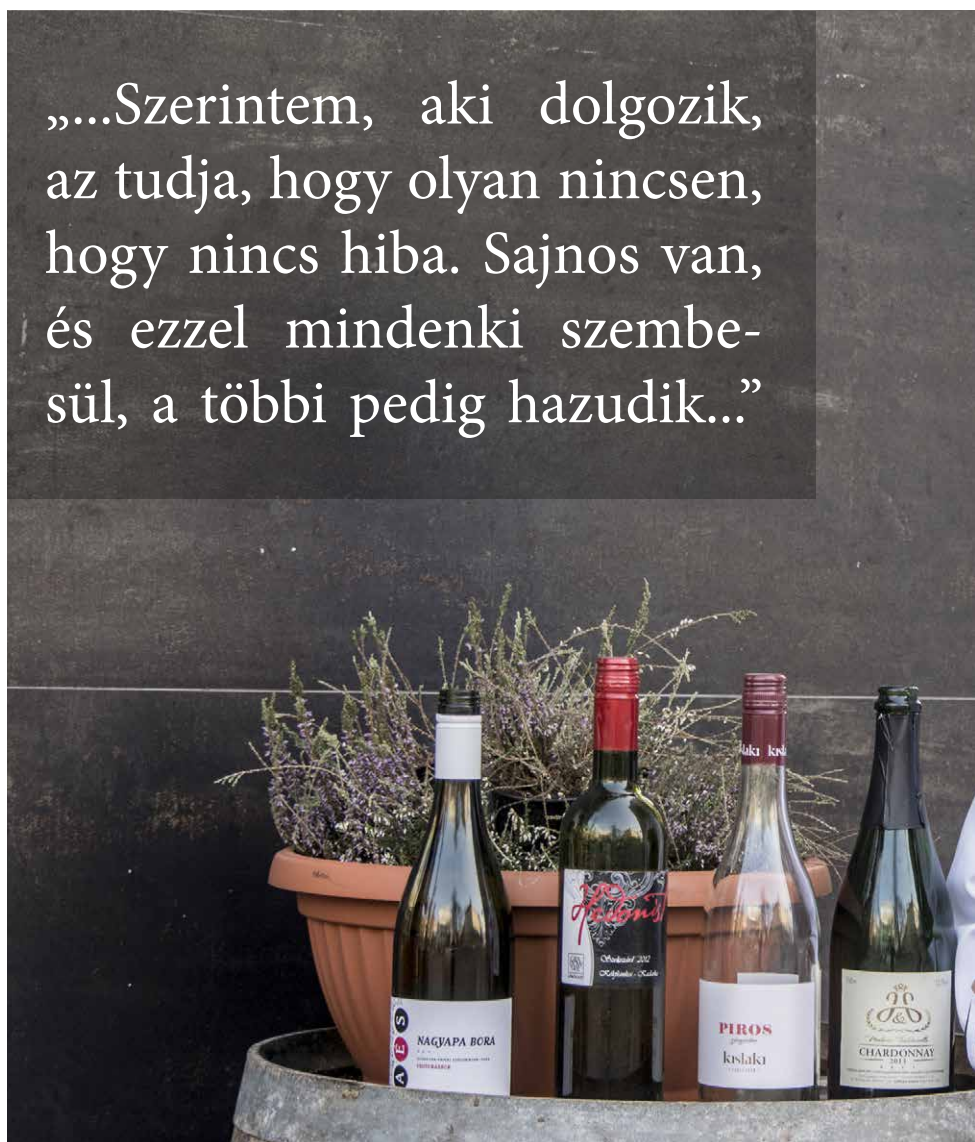
## ■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Hogy legyen egy hobbijuk, amivel ki tudják kapcsolni az agyukat. Máskülönben, ha nem tudnak kikapcsolni, akkor

ez a szakma ledarálja őket és kiégnek. Nekem szerencsém van, mert nekem ez a hobbi a vasútmodellezés lett. Úgy érzem, ezzel kicsit vissza tudok menni a gyermekkoromba.

## ■ HA MÁR A KIÉGÉSNÉL JÁRUNK, MIT GONDOLSZ A GYAKORI MUNKAHELYVÁLTÁSRÓL?

Nagyon sokszor váltottam magam is. Sokszor jobb váltani, mint beragadni egy helyre, amivel csak az emberben lévő félsz erősödik fel, és egy idő után már egyre nehezebben váltunk. Minden munkahelyen meg kell tudnunk fogalmazni magunknak, hogy mit szeretnénk ott elérni.



## ■ TE MIT SZERETNÉL ELÉRNI?

Azt, hogy a vendégeink elégedettek legyenek, mind a szervizzel, mind a konyhával, és visszatérő törzsvendég gárdát tudhassunk magunkénak.

## ■ MIT GONDOLSZ A PINCÉREKRŐL?

Sokszor valóban nagy ellentét van a két tábor között, de ezt tudnunk kell kezelni, hiszen a végső cél egy, mégpedig a vendég elégedettsége kell, hogy legyen.



Talán a pincéreknél még nagyobb a hiány jó szakemberből, mint nálunk, szakácsoknál. Amit tovább fokoz, hogy sajnos a vendégek is egyre lejjebb csúsznak etikett területén.

Mi lehetne a megoldás a vendégeket illetően?

Valamilyen szintű képzés, vagy tréning jól jönne, hiszen a neveltetéssel begyűjtött illemtani kérdések sajnos hiányoznak manapság.

Mit kívánnál magadnak, vagy mi a jövőképed?

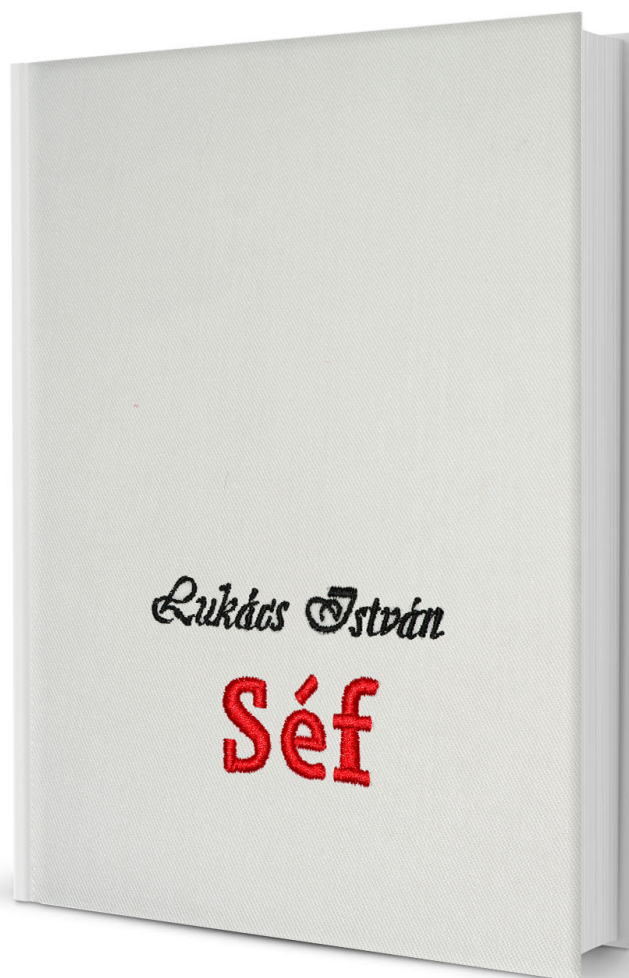
Szeretném, ha húsz év múlva is a szakmában dolgozhatnék. Nagyon szeretem ezt a szakmát, néha éppen annyira is van tele a hócipőm vele, de szeretném ezt még nagyon

sokáig csinálni. Még egyszer hangsúlyozom, kell a hobbi, hogy átsegítsen a nehézségeken.

A Magam nevében ezúton köszönöm, hogy egy kimondottan jót beszélgethettem veled, valamint kívánom, hogy a hobbid még nagyon sokáig segítsen át a nehézségeken, és még nagyon sokáig tudd ezt a mesterséget űzni.

AI

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



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

**RENDELD MEG A KÖNYVET A:  
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP  
CÍMEN!**

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR

# MENNYIT ÉR EGY ÉLETPÁLYA?

Mostanság mondhatni felrobbant az internet Benke Laci bácsi bizonyos videóitól. A kollégák meglátva azt, kommentjeikkel nem kímélték az öreget. Ekkor elgondolkodtam...

Benke Laci bácsi, a maga nemében elég nagy névnek számít a szakmában a maga olimpiai címeivel, ezt népszerűsége is jól példázza (igaz ez inkább a háziasszonyok, vagy főzni szeretők körében érezhető). Szakmai körökben már nem ennyire egyértelmű a helyzet. Sokan a „vegetás”, vagy az egyik

„áruházláncos” megnyilvánulásai miatt, és a saját <valljuk be eléggé maradi> stílusa miatt nem túlságosan szeretik, mivel a szakma az elmúlt évek során egy egészen más irányba haladt. Ellenben Laci bácsi maradt és képviselte azt, amit...

Igen ám, de a maga idejében bizonyára jó lehetett az öreg, felépítette magát, és a mai napig abból a népszerűségéből él. Még akkor is, ha mondanak róla mindent, hogy „eladta magát az ördögnek is”, vagy, hogy „jó lenne már hátradőlnie”. Ami valljuk be, igaz is lehet. Nem védem, de tőlem elfér a szakmában, sőt még színesítheti is azt. Azért olyan is volt, aki megvédte, és azt mondta: „Ő is közülünk való, vagy bárki is több lesz attól, ha valakit bántunk?”

Aztán bekapcsolódtak mások is, akik az elmúlt időszak tűzszünetét megtörve újra „aszpikoztak”, és szembeállították

az olimpiát, a Michelin csillaggal. Mert ugye a „gumigyáros” szakácsok és megmondóik „magasról tesznek az olimpiára, mert az komolytalan és nemzetközileg nem is elismert”.

Gratulálok! Vissza a múltba! Oda, ahol a legkevésbé a szakma számít. Mert véleményem szerint, aki bármely versenyen elindul, arra felkészül, ezáltal fejlődik, akkor azt senki, de hangsúlyozom, senki nem degradálhatja le, vagy minden más esetben az illető szakmai elhivatottsága kérdőjelezhető meg. Szerintem a szakma színes, és az is kell, maradjon. Mindig lesznek csillagos szakácsok, mint ahogyan olimpikonok is, de ez nem az egymással való versengésről kell(ene), hogy szóljon. Sajnálom, hogy újra itt tartunk, lehet, jobb lenne, ha az örökös háborúra kiéhezett kapitányokat meneszténék a békéhez, és az építkezés megkezdéséhez.

Viszont roppant módon érdekelt, hogy újra kitört a gasztroháború, vagy csak a régi bútordarabokat kívánják lejártni, esetleg egy újabbat rúgni beléjük, vagy, hogy egyáltalán szakértőink mit gondolnak a témáról, így őket kérdeztem:

Mit gondoltok, a mostani generáció is ezt a hozzáállást fogja néhány év múlva kapni?





## Kiss Krisztián

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

Hol is kezdjem? Talán elsőként, a múlt eredményeiért mindenképp kijár a tisztelet! De!

Kicsit jobban megvizsgálva, és megnézve pár videót a neten, már nem ennyire egyértelmű a dolog. A műsorokban, jó pár dolog nem állja meg a helyét, sem a nagyjainktól tanult múltból, sem pedig a mai 50-es, és

50+-os korosztály elvárásaitól.

Vegyük példának egy 50, vagy 50+-os korosztályú hölgyet. Mondjuk, ha a férjének főzne egy C-vitaminnal dúsított akármit, úgy kívágná az öreg az asszonyt, hogy a lába nem érné a földet!

Viszont a pörkölthöz való hozzáállásával egyetértek. Abba tényleg nem kell borókabogyó... Azt is átérzem, hogy valahol meg kell találni a pénzkeresés lehetőségét ennyi idősen. Csak az felejtődött el, hogy akár szakmai büszkeségből, akár nem, nem mindegy, mihez adjuk a nevünket.

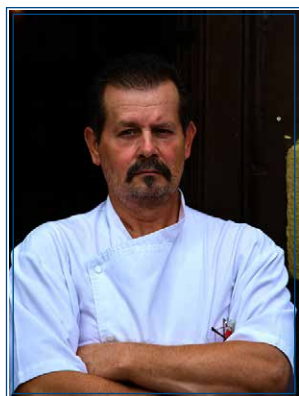
Azt is elhiszem, hogy a szakács szakma igen lázadó fajta, de ennél több büszkeség van benne!!!

Minden esetre sok sikert kívánok hozzá!

Én csak azt tanultam ebből, hogy mit ne kövessék...







## Gyetvai György

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

A mai szakács generációt is több rétegre kell választani. Vannak a hagyományt képviselők, akik ebben nőttek fel, ezt igényli a környezetük, és vannak, akik modern felfogásban készítik a hagyományos ételeket. Na meg van az a réteg, aki csak a csillagos gasztronómia után érdeklődik. Ezért, azon a véleményen vagyok, mindenki csinálja azt, amit szeret, amire mind neki, mind a környezetének igénye van. De! Nem lehet, nem szabad egyik munkáját sem ledegradálni. Ha valaki lenézi egy másik kolléga munkáját, el kéne gondolkodnia előbb, hol tanult a posztoló, és hol a vélemény nyilvánító. Gondoljon bele, hogy az imádott nagyfi főztjéről mi a véleménye? Vagy őt is kioktatja? Egyszer talán ők is kerülhetnek olyan helyzetbe, hogy azt kell csinálni, ami az érdeklődési területükön kívül került. Akkor ki lesz az okos?



## 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.*

Aki bántja Laci bácsit, azért amit csinál, az szerintem irigy. Mondom ezt úgy, hogy tudom, látom a hibáit, esetleges nem hozzáértését. Tessék magunkat felépíteni, így, ahogy ő tette, sok háziasszony szereti nézni a műsorait, ők nem feltétlenül a hozzáértése, vagy a szakmaisága miatt kedvelik. Még egyszer hangsúlyozom tessék utána csinálni, és ha már elérték ezt a fajta elfogadást, akkor esetleg majd bírálhatják.



## Péntek Tamás

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

Emelt fővel kell átadni a stafétát és hátradőlni, ahogy az annyi más mesternek is sikerült. Laci bácsinak ez nem sikerült, de ezért nem fontos alázni. A televízió áldása, hogy át lehet kapcsolni. Egy mosoly és egy gombnyomás. Ennyi. Emelt fővel, mert egyszer ránk is sor kerül!!!



## Danyi Gábor

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

Benke Laci bácsi elért valamit, most pedig csinálja, amit csinál. Szakmailag megosztó, viszont igény is van rá, biztos mindenki ismer olyan embert, aki szereti a vegeta ízét, vagy él-hal a ketchupos tésztaért, esetleg olyan háziasszonyt, akinek a spagetti torta kihívás és különleges.

Bizony, az egyszerű polgár magasról tesz a gasztroforradalomra. Régen menő volt a rántott hús az éttermekben, aztán kitalálták, hogy mégsem az, aztán most kezd megint menő lenni. Ez idő alatt „Kovácséknál” vasárnap mindig volt rántott hús, ők ebből a semmit nem éreztek, ők csak tették, amit addig is. Hogy miként fog gondolkodni erről a következő generáció? Az főleg rajtunk múlik, hogy mi milyen példával járunk előttük.



## Szappanyos Viktor

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

Minden tiszteletem Benke László séf úr előtt, viszont amit produkál mostanában az már tragikomédia! Értem Én, hogy van az a pénz, amiért korpás a hajam, de saját maga és a szakma megalázása nem biztos, hogy mérhető pénzben. Szerintem tudna Laci bácsi jót, finomat, szépet és egészségeset főzni, háziasszonyoknak érthető módon, minden gond nélkül, de, ha kötelező a megrendelő igényei szerint a hulladékot elfőzni, akkor nagyon elgondolkodnék, hogy hírnév vagy pénz. Sajnos Laci bácsi már nem a jó irány, bármit is tett le az asztalra, mert bizony tett le, azt alaposan le is söpri, mintha ott sem lett volna! Szerintem!

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



## Rác Túrkevei Lajos

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

Az első gondolatom, az ezerfejű Cézár, aki mindent megmond! A második gondolatom, a 15 perc hírnév! A harmadik gondolatom, Antoine de Saint-Exupeéry Kis Herceg gondolata: Jól csak a szívével lát az ember. Ami igazán lényeges, az a szemnek láthatatlan. Na, akkor miről is van szó?! Vannak emberek, akik az életüket ledolgozták, /nem csak

szakácsokról beszélek/ lehet jól, lehet rosszul. A mai kor egy dolgot elveszített, az pedig a tisztelet!

Mivel valami hiányzik az emberekből, így sokan úgy gondolják, mivel fiatalabbak és tettekre képesek, hogy jogukban áll olyan kritikai hangnemet megengedni maguknak, ahogyan azt teszik! Egy dolog számukra, ők is megöregszenek! Majd akkor jön a következő generáció, és hasonlókat, vagy hasonlóan fog kritikai hangnemben megnyilvánulni. Lehet fantázia dús Ormokról, völgyekről, aranyásókról ételeket elnevezni, lehet főzni a szakmának, és lehet főzni a nagyközönségnek, de egy dolog, amit nem tudunk soha sem megállítani, az pedig az idő! Ha eltelt az idő felettünk, akkor az a legjobb, ha átadjuk a helyünket a fiatal generációnak. A 15 perc hírnévről pedig nagyon nehéz lemondani, mikor a közszereplés már a létforma, akkor nem szabadul meg senki tőle. Ezek után ha, nincs okos gondolat, vagy nem vállalom a lemondást, akkor elkezdődik a gyalázkodás. Ez ebben a szakmában pedig igen sűrűn előforduló jelenség!

Mi magyarok tudunk bántani, szeretni gyűlölni, kedvelni, csak valami még hiányzik a boldogságunkhoz, és nem tudjuk mi.

Azt kérem a feltörekvő generációtól, hogy egy kicsit nagyobb alázattal viseltessenek korosabb kollégáik iránt! Az idősebb kollégákat pedig csak arra szeretném kérni, legyenek nagyobb megértéssel az ifjú kollégák iránt! Találják meg a megfelelő kritikai hangnemet, tisztelve egymás szakmaiságát, mert csak ennek ismeretében tudunk előre haladni, a jó irányba.





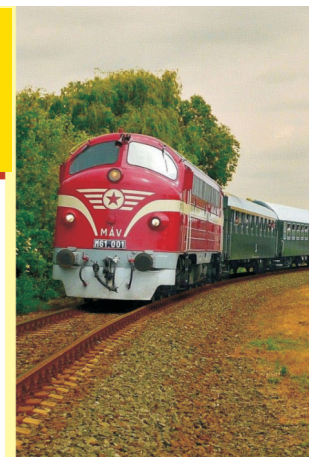
# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

### 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 • 20–50% kedvezmény kalandparkokban • 20% kedvezmény dunai hajózásra

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





## Bocuse d'Or Lyon 2017.

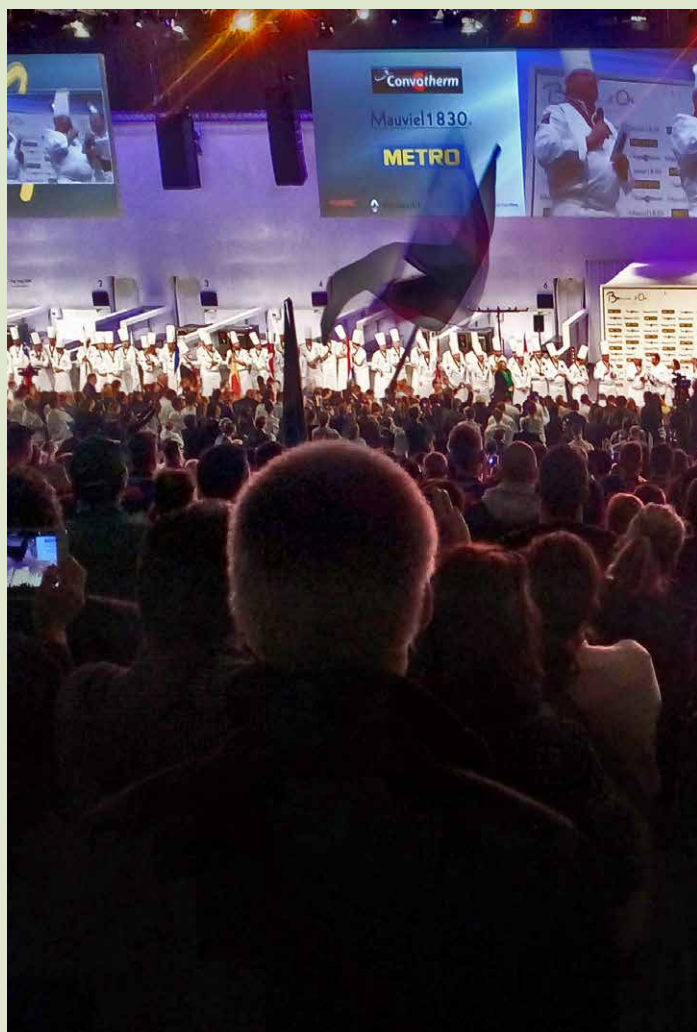
Hatalmas várakozásokkal indultam útnak Lyon felé. Nem csak azért, mert tudtam, hogy Tamásék csapata abszolút esélyesként szerepel majd a versenyen, hanem azért is, mert tudtam, hogy a hazai vendéglátós szakmából is és külföldi ismerőseim közül is rengeteg ismerőssel találkozhatok újra a verseny alkalmával.

Már a repülőút is rendkívül izgalmasra sikeredett, hiszen a gép vendéglátósokkal volt tele. Az alaphangulatról már megszokott módon Bíró Lajos és Kovács László, az MVI elnöke gondoskodott, de mondanom sem kell, hogy a többi gasztrománt sem kellett féltetni. Szó, mi szó, mire leszállt a gép, igencsak oldott volt a hangulat.

A lyoni hotel szállások már egy ideje teljesen beteltek, jómagam a T5-ös villamos vonalánál éppen félúton a városközpont és az Eurexpo között találtam egy Airbnb-s szállást, ahol Mehdi nevű házigazdám tökéletes angol-szággal fogadott, és készségesen vezetett be a helyi közlekedés rejtelseibe.

Rendbe szedve magam, kisvártatva belevetettem magam a francia éjszakába, és ellátogattam Lyon gasztronómiai szempontból talán legkiemelkedőbb szentélyébe a Paul Bocuse nevet viselő piacra, ahol egy zártkörű rendezvény várt reám, amelyet a Bocuse d'Or 30. évfordulójának alkalmából rendeztek meg. A belépő ugyan 80 Euróra rúgott, de az élmény megint csak megfizethetetlen volt.

A piac megtelt a világ gasztronómiai fanatikusaival. Jómagam Lutz Lajos és Száger Gyula társaságában vágtam bele ennek a paradicsomnak meghódításába, ahol is minden a piacon kapható finomságot meg lehetett ízlelni az este



folyamán. Nem voltunk restek, az osztrigától, a különleges pástétomokon át, egészen a sült békacombig és elképesztő desszertekig mindet kipróbáltunk, és hogy könnyítsünk gyomrunk feszítésén, kellemes savakkal rendelkező finom borokkal kompenzáltuk a szünni nem akaró kóstolási kedvünket. Az est végén Bíró Lajos, és Jahni László, a lyoni magyar stand egyik vezetője is csatlakozott hozzánk, csakúgy, mint Sz. Rebeka, aki majd' fél éven át segítette Tamásék felkészülését, és aki nagy büszkeséggel korábban diákom volt a Taverna Iskolában. A diákja sikerénél pedig tanárként nem hiszem, hogy bárki is többet kívánhatna! A fantasztikus este után a lyoni tömegközlekedés másfél órát tölttetett velem a kemény mínuszban, de ezért sem kár, reggelre ismét frissen keltem.

Másnap reggel, fél 9 körül értem ki a Sirha vásárba, amelynek méretei ismét lenyűgöztek, annak ellenére, hogy 4 évvel ezelőtt már volt egyszer alkalmam személyesen ellátogatni oda. Azért is érkeztem meg olyan korán, mivel korábbi emlékeim nem voltak éppen pozitívak a francia szervezésről. 4 évvel ezelőtt ugyanis, hosszabb hering-szerű sorban állás után sikerült bejutni Sirha-n belül, a Bocuse d'Or verseny számára elkülönített területre. Csak később tudtam meg, hogy én így is a szerencsések között voltam, hiszen rengetegen egyáltalán nem jutottak be, hiszen a területre maximum 3000 fő nyerhet beocsátást. Amennyiben a lelátó elérte ezt a létszámot, a rendezők csak akkor engednek be egy-egy újabb nézőt, ha a kijelző-

jükön felvillan egy szám, amely azt jelzi, hogy a másik oldalon hányan mentek ki. Ebből a negatív tapasztalatból kiindulva, döntöttem el, hogy korán megyek, és jól tettem, mert a VIP jeggyel már beengedtek, szemben a látogatói jeggyel, ami 9 óra utáni belépést tett volna lehetővé.

Mikor megérkeztem a csarnokba, Tamás és csapata már az előkészületeket végezte. Csak néhány lépésre álltam tőlük, és körülnézve az üres lelátón arra gondoltam, te jó ég, micsoda örület lesz itt nemsokára. Így is lett! A hivatalos nyitást követően pár óra alatt teljesen megtelt a lelátó. Amennyire én tudom, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia tagjai gondoskodtak arról, hogy a Tamásék főzőbokszával szembeni lelátó le legyen foglalva a magyar szurkolóknak. Ami biztos, hogy a lelátón ki voltak készítve a magyar zászlók, így nem okozott gondot, hová is üljön a hazai delegáció.



A magyar szurkolók zenekara az első sorban helyezkedett el, de hangerő tekintetében szinte eltörpültek a nemzetközi szurkolók hangzavarában. A szurkolótáborunk hangja viszont átütő volt, még annak ellenére is, hogy a norvégok éppen mellettünk pont kétszer annyian voltak.

Ha már őket említettem, hadd mondjam el, hogy nagyszerű volt őket újra látni. Az európai selejtező alkalmával egy héten át én segítettem a magyarországi felkészülését a norvég csapatnak, és láthatóan ezt nem felejtették el nekem. Jó barátként köszöntöttek mindannyian, volt, akit nem is ismertem, de odajött hozzám hogy megköszönje, hogy segítettem a csapatukat. El kell, hogy mondjam, ez nagyon jólesett, ahogyan az is, amikor az ezüstszeptor tarthattam a kezemben Christopher William Davidsen feleségével. Na de ne szaladjunk ennyire előre!

A számomra legfontosabb magyar csapaton túl, nem csak a norvégok jelentenek számomra sokat, de a hollandok is egyaránt, hiszen Jan Sminkkel és csapatának minden tagjával volt alkalmam két hétig együtt dolgoznom, amikor Jonnie Boer 3 Michelin csillagos éttermében próbáltam megismerkedni a csúcsettermek világának sajátosságaival. A hollandok a 10-es, a norvégok a 11-es, mi pedig a 12-es bokszban dolgoztunk az első napon, így számomra még nagyobb élményt nyújtott maga a verseny.



Az ételek tálalásakor és bemutatásakor a hangulat a tetőfokára hágott. A Japánok hatalmas dobokat vertek, a norvégok kolompokat ráztak, a 300 fő körüli magyar szurkolók közt pedig előkerült a kereplő, a duda, és a torkunkban lévő hangerő, amellyel bezengtük a hatalmas csarnokot.

A buzdításban rengeteget segített Jókuti András is, aki az esemény egyik konferansziéjaként számos alkalommal szólt ki a magyar közönséghez, amelyet mi minden alkalommal, hatalmas hangorkánál üdvözlünk.

Tamás végig higgadt volt, és szinte másodperc pontossággal tálalta ki Kevinnel ételcsodáit. A munkákhoz nem kell sok kommentár, hiszen magukért beszéltek. Engem teljesen lenyűgözött mindkét tányér és maga a tál is egyaránt. Elrendezésben, színekben, formákban, arányokban, felhasznált technológiákban, ötletességben és még sorolhatnám, tökéleteset



alkottak, és semmi kétségem nincsen afelől, hogy az állagok, ízek és aromák, és az összetevők egyedi és összetett harmóniája mind-mind hasonlóan kiemelkedően magas színvonalat képviseltek.

A versenynap után a magyar standnál éppen a sajtótájékoztatók zajlottak, amikor visszaértünk a VIP számára elkerített szekcióba. Tamásék a nyilatkozataik után hamar továbbálltak, de arra azért maradt időnk, hogy gratuláljunk nekik elképesztő teljesítményükhöz. Az estét Lusztigh Máriával és Dávid Sándorral töltöttem, akikkel számos közös élmény fűz össze a Taverna Iskolában eltöltött éveim okán. Egy kellemes és főként vidám hangulatú vacsora után elváltak útjaink, és alkalmam nyílt egészen jól kialudni magamat.

Tudtam, hogy a magyar tábor jelentős része a piacra készül reggel, én, mivel már mindent végig kóstoltam korábban, már nem vágytam vissza, úgyhogy tanulva a korábbi évek tapasztalatából, azt a célt tűztem ki magam elé, hogy amennyire lehetséges, foglalok majd helyet a hazai szurkoló közönségnek, akik közül sokan nem hallgattak a figyelmeztetésemre, miszerint délután már szinte lehetetlen lesz bejutni a lelátókra.

Ezen a reggelen már 8 óra előtt kint voltam a helyszínen, első magyarként. Nem sokkal később érkezett meg Kevin édesapja, akivel szövetkezve sikerült betérítenünk a felső tribün egy jelentős részét magyar zászlókkal, kabátokkal, és miegymással, hogy fenntartsuk a helyeket a csapatunk számára. 10 után kezdtek el igazán szivárogni honfitársaink.

Akik később gondoltak bejönni, azoknak legtöbbször bizony 1,5-2 órát is sorba kellett állniuk a szigorú rendfenntartók útmutatása szerint, és sajnos idén is sokan voltak, akik egyáltalán nem jutottak be.

A nap folyamán Vomberg Frigyes, a magyar csapat trénera és Szabó Kevin, Tamás segítője is fellátogatott hozzánk a felső tribünre, ami nagy öröm volt számukra. Ők óvatosan fogalmaztak, és azt mondták, amit korábban is megjelöltek célként, miszerint szeretnének az első 5-ben lenni.

Tudtam, hogy Tamásék jó helyen fognak végezni. Aki hozzám hasonlóan érdeklődik a csúcsgasztronómia iránt és 25 évet eltölt a szakmában, mint én az a látott munkák alapján nagyjából szerintem meg tudja saccolni a végső eredményt. Volt bennem izgalom, mert nagyon megérdemelt lett volna a dobogós helyezés is akár, de tudtam azt is, hogy a Tamásék által kitűzött cél, miszerint szerettek volna az első 5 hely valamelyikén végezni, teljesülni fog.

Számomra a második nap az önfeledt ünneplésről szólt. Mivel a csarnokban elérhető büféhez közel voltunk, azért a nap folyamán a norvég és holland barátaimmal is többször összefutottam, akikkel kölcsönösen kívántunk egymásnak jó szerencsét, némi sörnedű kötelező elfogyasztása mellett.

A magyar szívek együtt dobogtak a lelátón, és együtt szurkoltunk a csapatunk sikeréért, az eredményhirdetés utolsó pillanatáig és még azon is túl. A végeredményt pedig mostanra szerintem mindenki ismeri, vagy mondhatnám azt is, hogy a többi már történelem. Tamásék elnyerték a legjobb plakát díját, a legjobb húsos tányér díját is, és így végeztek a 4. helyen, ami elképesztő teljesítmény, ráadásul mindössze 16 ponttal maradtak le az izlandi 3. helyezett csapattól. A norvégok nagyon örültek az ezüst szobrocskának, míg az amerikaiak az első helyezést nyerhették el ezúttal. Mindannyian méltán lehetnek büszkék a teljesítményükre, csakúgy, mint az összes résztvevő versenyző!

A hazafelé vezető úton, a hajnali gépen legtöbbször kissé elcsépelt volt. Volt, akit hozzám hasonlóan az ünneplés utóhatásai, volt, akit a rengeteg kóstolás, volt, akit a rövidke alvásidő nyomott el, de az biztos, hogy mindnyájan számos élménnyel gazdagodva térhettünk haza erről az elképesztő és világraszóló rendezvényről.

Hatalmas Gratulációm a Magyar Csapatnak, és hasonló sikereket kívánok minden házáink fiának és lányának a jövő gasztronómiájában!

Kis Zoltán,  
Vendéglátás Menedzsment





# Támogasd filozófiánkat, hitelességünket vásárlásoddal!

A hőérzékelős bögre megvásárlásával segítheted az önkéntesen végzett munkánkat, amiért megajándékozunk egy hőérzékelős bögrével, melyet akár saját képpel, logóval is kérhetsz!

Erről a weboldalunkon található shop-ban találsz még több információt, ahol más egyéb termékek közül is válogathatsz!

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



## BUDAPEST

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



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

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



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

## Standard

### Budapesten

2 felnőtt / 1 nap\*

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

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

**11.123 Ft**

\*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



RÓZSA



Birs pálinka



A Rózsa prémium birs pálinka egy valóban hivalkodó és zamatos különlegesség amelyet az alapanyagául szolgáló gyümölcshez hasonlóan enyhén fanyar fűszeres ízvilág jellemez

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

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTURÁLT ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZTÁST TE IS!



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

## Hírek

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület a Lukács István: Séf című könyvvel országjáró road-showt szervez a 2017-ben is. A könyv új megvilágítást adhat a vendéglátóipar jelenlegi helyzetének pontosabb értelmezéséhez.

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, technológiai fejlesztést hajtott végre, hogy az egyesület munkája még látványosabb, még hatékonyabb lehessen.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

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

## OLIMPIA, VAGY MICHELIN CSILLAG?

„Nem tudom, hogy mire adják az Oscart, de továbbra is az a véleményem, hogy a gasztronómiát nem oszkárban vagy Olimpiában mérik a világon, hanem Michelin csillagban.”- ez egy idézet egy bizonyára önnön magát magasra kvalifikáló kollégától. Azonban ezzel én nem értek egyet.

Az olimpia, és a világbajnokság, mint, ahogyan a többi rangos verseny is, mind-mind egy célt szolgál, a gasztronómiában dolgozók fejlődését, és egyben a versenyzők szintfelmérést. Felelőtlenség lenne valakitől a hidegkonyhai versenyt összehasonlítani a melegkonyhaival, vagy a francia Bocuse d'Ort, Szingapúrral. Ezek versenyek, amiknek helyüknek kell lenni a szakmában, a gasztronómiában. Ezek nem egymás ellen jöttek létre, hanem va-

Kicsit azt gondolom ez a Michelin csillagos téma, mára már túl van egy kicsit misztifikálva, ugyanis ez abszolút a gasztronómia csúcsának egyik szintmérője, szokás forma 1-ként is emlegetni, de nem szabad a többivel szembeállítani. Vagy hallottunk már forma 1-es pilótákat szidni az Audit, vagy a többi hétköznapi ember számára elérhető, és fontos gépkocsit? Nem! Na, éppen ezért gondolom, hogy több alázat kell(ene) a szakmába, és be kell(ene) látni, hogy az osztálybesorolás nem azért van, hogy összehasonlítsunk azokat. Hanem, hogy tudjuk, hová kell tartanunk, ha fejlődni akarunk. Az olimpiai jó szereplés éppen olyan elismerést ad, mint az összes többi megmérettetés, hiszen az is csak egy verseny, semmi más. Szerintem.

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## A PETREZSELYEM



A petrezselyem - a többi növényhez hasonlóan - az üde, mély rétegű, tápanyagban gazdag talajon érzi magát a legjobban. Az eredményes termelés feltétele, hogy a talaj melyen meg legyen művelve, mert ennek hiányában a petrezselyemgyökerek elágaznak, „lábassodnak”, vagy görbén nőnek. A talaj mésztartalmával szemben meglehetősen közömbös növény: a kissé savanyú tőzegtalajokon éppen olyan jól termeszthető, mint a meszes agyagokon. Ezzel szemben igen érzékeny a talaj kiszáradására, ezért a sülevényes talajokon gondoskodni kell a rendszeres öntözéséről.

Nincs nagy napfényigénye, köztesként, fiatal gyümölcsfák alatt vagy a szőlősorok között is megél.

Hidegtűrő növény, ezért a magját már korán tavasszal, a fagy kiengedése után el lehet vetni. A kikelő növények se érzékenyek az időszakos hővisszaeséssel szemben, sőt a kifejlett gyökereket se kell féltetni az őszi fagyoktól. Némi takarással akár a földben át is telettethetők, ennek hátránya azonban az, hogy télen, a fagyott földből ugyancsak kemény munka a gyökereket kiásni..

-Rendekné Olgia-

### RIGMUSOK:

*Szita, szita, péntek,  
vége van a télnek,  
kikeletet köszönteni  
jönnek a népek*

\*\*\*

*Jer, jer kikelet,  
seprűzd ki a hideget,  
ereszd be a meleget,  
dideregtünk eleget!*

\*\*\*

*Elmúlt farsang  
el, el, el  
Kinek használt,  
kinek nem.  
Nekem használt,  
neked nem  
Én táncoltam,  
te meg nem.*

\*\*\*

*Közhírré tétetik  
a farsangi ünnep  
most elkezdődik.  
Ide gyűjjön apraja,  
nagyja,  
aki a maskarákat  
láttni akarja!*

*Aki itt van,  
haza ne menjen,  
aki nincs itt,  
az is megjelenjen!*

\*\*\*

*Elmúlik a rövid farsang,  
búsulnak a lányok  
ettől a sok búsulástól  
rácós az orcájuk!*



*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

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

- Nálatok nincs ébresztőóra?  
- kérdezi a tanár az elkésző tanulótól.

- De van, csak mindig olyankor csörög amikor én még alszom.

- Hé kocsmáros, mennyibe kerül a sör?

- A pohár 220, a korsó 330.

- Aha, értem. És a sör?

- Miért nem szabad a konyakra vodkát inni?

- ???

- Mert nem jó keverni Napóleont az oroszokkal!



- Apu! Azt mondják az iskolában, hogy mi maffiózó család vagyunk.

- Na majd bemegyek, és elintézem a dolgot.

- Jó, jó, de úgy csináld, hogy balesetnek tűnjön!

- Főnök úr, én felmondok - jelenti be a takarítónő a bankfiók igazgatójának. - Nem tudom elviselni a bizalmatlanságukat!

- Mi az, hogy bizalmatlanság? Még a páncélszekrény kulcsát is mindig itt hagyom az íróasztalon!

- Az igaz, de a kulcs nem illik a zárba!

- Mit mondott a nejed, amikor tegnap este részegen mentél haza?

- Elakadt a lélegzete.

- Na akkor ma én is berúgok!

Egyes szám 3. személy

A tanár felelni szólítja Pistikét:

- Pistike, mondd meg mi az egyes szám 3. személy!

- Óóóóó...

A szőke nő odamegy a benzinkutashoz és így szól:

- Elnézést, de a pumpa nem ér el a kocsiig!

Mire a benzinkutas:

- Túl messze van, álljon közelebb!

Erre a szőke nő odasimul teljesen a benzinkutashoz.

- Elnézést, de a pumpa nem ér el a kocsiig!

### A hónap vicce:

Egy ember fölkeres egy válóperes ügyvédet, és kéri, hogy segítsen neki diszkréten elválni a feleségétől.  
- Természetesen vállalom - mondja az ügyvéd -, de azért árulja el nekem, mit ért diszkrét lebonyolítás alatt?  
- Azt szeretném, ügyvéd úr, hogy a feleségem ne tudja meg, mert különben agyonüt...

Az álláshirdetésre jöttem titkárnőnek.

- Foglajon helyet a számítógép előtt!

- Igenis.

- Ne ott, kisasszony, az a kávéautomata.

Két részeg beszélget:

- Te, én gondolkodtam a tegnapi balhé óta, legyünk inkább barátok!

- Hülye vagy, hogy néznénk ki csuhában?

# Polyák

Chardonnay  
2015



Halvány zöldessárga színű, fajtajelleges illatú, ízű, gömbölyded száraz fehérbor, őszi gyümölcsös (körte, alma), virágos jegyekkel, leheletnyi mineralitással, finom savérzettel.

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

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

**Csintex**  
Vendéglátóipari munkaruhák  
[www.csintex.hu](http://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](http://WWW.OLDALASMAGAZIN.HU)

**BEMUTATKOZIK A FAZONOK ZENEKAR**

**szigorúan ellenőrzött**

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

[www.fazonok-zenekar.hu](http://www.fazonok-zenekar.hu)  
70/371-2585  
30/245-0677

RÁKÓCZI ÚT 38  
06-30-696-7276  
[WWW.BOOMS.HU](http://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](mailto:marketing@oldalasmagazin.hu)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2017. 03. 01.  
LAPZÁRTA: 2017. 02. 15.



# TÉLUTÓ, JÉGBONTÓ HAVA

FEBRUÁR 1.  
A KÖZTÁRSASÁG NAPJA

FEBRUÁR 2.  
A VIZES ÉLŐHELYEK NAPJA

FEBRUÁR 4.  
RÁKELLENESES VILÁGNAP

FEBRUÁR 11.  
A BETEGEK VILÁGNAPJA

FEBRUÁR 14.  
SZENT BÁLINT – „VALENTIN NAP”

FEBRUÁR 21.  
NEMZETKÖZI ANYANYELVI NAP

FEBRUÁR 25.  
A KOMMUNIZMUS ÁLDOZATAINAK EMLÉKNAPJA

## Havi szállóige:

„A szívünkben van az útmutatás.”

(Ingrid Divkovic)

Az Oldalas magazin  
időszakonként az MTI  
híreit és fotót használja.



Az Oldalas magazin, stratégiai, és szakmai partnerei:



Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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

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

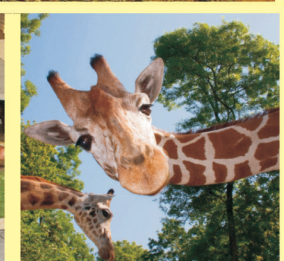
# UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



- 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



KEDVEZMÉNYEK



Ha még többre kíváncsi: [www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)

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

**HUNGARYCARD**  
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

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