

„... és minden a helyére kerül!”



# LÓDALAS

magazin

ARLE

CITROMOS GOMBÁS CSIRKE

A SZAKMA NYELVE

TÉVHITEK VÁKUUM ALATT

ZÖLDSÉGES BATÁTA

A SIKER KÖVETKEZMÉNYE

János  
Étterem  
Pálvölgyi Zoltán  
Chef

Pálvölgyi Zoltán  
„...a szakember...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

03

# FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

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

# A tartalomról:

## Chef a családban

5. oldal

*Citromos gombás  
egészben sült csirke*

6. oldal



GASZTRONAUTA

*Gasztronauta: A Sous-Vide alaptéchnológiai - Tévhitok vákuum alatt*

## Objektiv

14. oldal

*Interjú Pálvölgyi Zoltánnal, aki az  
Ljános Étterem séfje és azon jeles szakácsok egyike, aki Lukács Istvántól tanulhatott*

29. oldal



*A siker következménye - erről a témáról kérdeztük szakértőinket*

34. oldal

## VENDÉGLÁTÁS MENEDZSMENT

*Miért nincsen ilyen a Vendéglátásban?*

43. oldal

## Minek az új?

*A hagymás virágok*

42. oldal

## Vélemény

*Szakmai mozgósítás*

+1 oldal



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

## Köszöntő:

Nehéz időszak a böjt, hiszen az önmegtartóztatás mindig nehéz. Azonban elengedhetetlen is egyben, mert ez által megtisztul, és új erőre kap a szervezetünk. Éppen ennyire fontos a lelki megtisztulás is, melyet a gondolataink rendezésével, a céljaink meghatározásával, valamint a rossz dolgok kizárásával érhetünk el. Javaslom, hogy mindenkinek sikerüljön a tavasz beköszöntéig testileg-lelkileg megtisztulnia. Közben persze ne feledjétek olvasni magazinunkat, kövessetek minket!

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

Digitális munka: Jóbóru 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 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



Színházakban 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

## CITROMOS GOMBÁS EGÉSZBEN SÜLT CSIRKE RECEPT

Érdeemes kipróbálni ezt a receptet. Teljesen egyszerű hozzávalókból készült.

### **Hozzávalók:**

2 személyre

1 egész csirke

25 dkg barna csiperke

1 egész citrom

25 dkg sütnivaló burgonya

zöldfűszerkeverék (ka-

kukkfű, rozmarin,

lastyán, tárkony, zeller,

só, bors)

A csirkét fűszerezzük be alaposan a keverékkel. A gombát és a burgonyát mossuk meg, utóbbit vágjuk gomba méretűre. A citromot szeleteljük fel, majd negyedeljük.

Tegyük egy tál közepére a csirkét, és rakjuk köré a gombát, a burgonyát, és a citromot.

Fűszerezzük meg a köretet is. Fóliázzuk le, és 30 percig 180 fokon süssük. utolsó 15 percre vegyük le a fóliát és süssünk neki kérget 200 fokon.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A RECEPT STILLER TAMÁS TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A [WWW.SCHEF.HU](http://WWW.SCHEF.HU) HONLAPON IS.

## Gasztronauta: A Sous-Vide alaptechnológiái - Tévhitek vákuum alatt

SOKAN KÉTES INFORMÁCIÓKRA ALAPOZVA MEGÍRJÁK HOGYAN IS LEHET SOUS-VIDE TECHNOLÓGIÁT ALKALMAZNI, PONTOSABBAN „ZACSIBAN PACSMAGOLNI” ABBAN A HITBEN, HOGY A PROTEIN DENATURÁCIÓHOZ MAJDNEM 80 FOK SZÜKSÉGES, MEGFELELŐ A FAGYASZTOTT ALAPANYAG ÉS KOMBI PÁROLÓ SZEKRENYBEN IS TÖKÉLETES, AMI TERMÉSZETESEN NEM A SOUS-VIDE TECHNOLÓGIA MEGFELELŐ SEGÉDESZKÖZE,

HISZEN EBBEN A SZERKEZETBEN NEM ÉRHETI EGYENLETESEN MINDEN FELÜLETEN UGYANAZ A HŐMÉRSÉKLET A TERMÉKET! ENNEK AZ ELSŐ PROBLÉMÁNAK A MEGOLDÁSA ELŐSZÖR IS A MEGFELELŐ MINŐSÉGŰ PRECÍZIÓS ESZKÖZÖK, MÁSODSORBAN A MINŐSÉGI FRISS ALAPANYAG BESZERZÉSE. CSAK TERMÉSZETES TAKARMÁNYON TARTOTT ÁLLAT, JÓ MINŐSÉGŰ FRISS HÚSA HASZNÁLHATÓ, MERT ELLENKEZŐ ESETBEN FÉMES, KELLEMETLEN MELLÉKÍZ KELETKEZIK.



### SOUS VIDE CHEF

**115°C-on főzhető**

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



## VÁKUUMTASAKOT IS VÁSÁROLJON A SZAKÉRTŐTŐL!



### SOUS VIDE CHEF

**95°C-on főzhető**

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



## WWW.SOUSVIDECHEF.HU



### SOUS VIDE CHEF

**75°C-on főzhető**

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



A SOUS-VIDE NAGYOBB VOLUMENŰ FELHASZNÁLÁSÁNÁL AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KOCKÁZATOK ÉS A KÁROS ANYAGOK KIOLDÓDÁSA EXRÉM KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT IS A MINIMÁLISRA CSÖKKENTHETŐK. A KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ VÁKUUMTASAKOKNAK MIKROBIOLÓGIAI LABORVIZSGÁLATOKON KELL ÁTESNIE A KIOLDÓDÁSI ÉRTÉKET VIZSGÁLVA. A SOUS-VIDE CHEF HAZAI GYÁRTÁSÚ VÁKUUMTASAKOK, KIVÁLÓ MINŐSÉGŰEK ÉS VALÓDI BIZTONSÁGOT NYÚJTANAK.



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

# Szakácsruhák

SZÉLES VÁLASZTÉKBAN, AZONNAL, RAKTÁRRÓL!

**BIRKENSTOCK**  
Made in Germany • Tradition seit 1774

SZAKÁCS, CUKRÁSZ ÉS FELSZOLGÁLÓ  
MUNKARUHÁZATI SZAKÜZLET  
Budapest, XIII. Kerület  
Tomori köz 14.

Nyitva tartás:

H - Sz: 10<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>-ig

Cs: 9<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup>-ig

P: 8<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>-ig

Tel: +36 (1) 400-86-96

Mobil: +36 (30) 955-55-41

Chef's UNIFORM Kft. - Földvály Szilveszter

Mobil: +36-30-UNIFORM - azaz +36-30-864-3676

## Játék

HAVI NYEREMÉNYÜNK A  
SZAKÁCSRUHÁK FORGAL-  
MAZÓJA, CHEFS.HU, AZAZ  
FÖLDVÁRY SZILVESZTER  
FELAJÁNLÁSA.

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



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



[chefs@chefs.hu](mailto:chefs@chefs.hu)



[facebook/chefs.hu](https://facebook.com/chefs.hu)

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

AMIT A WEBSHOP-BAN LÁTSZ, AZ VAN A BOLTBAN IS!

# Nyerj szakácskabátot!

VAN A CHEFS.HU-NAK FACEBOOK OLDALA?

A: Igen

B: Nem

Megfejtéseiteket küldjétek el,  
az [info@oldalasmagazin.hu](mailto:info@oldalasmagazin.hu) címre. Az üzenet tárgyába azt  
írjátok, hogy játék!



● Összehasonlították már a hőkezelési eredményeket légköri nyomáson főzve, vákuum főzve és sous-vide kezelve is. Ugye azt már tudjuk, hogy ez a három technológia nem ugyanaz és nem is összekeverendő!

A fagyasztott húsookban lejátszódó bomlási folyamatok a meleg vízfürdőben felgyorsulnak és az érett húsokhoz hasonlóan bűdös sajt ízű lesz a végtermék. A fagyasztáskor roncsolódott sejtekből már a felolvasztáskor távoznak a nedvek, ezen a sous-vide sem tud segíteni. A végeredmény: szálkás, száraz, gumisan nyúlós hús. A hús minőségén a vágás után kialakuló fizikai tulajdonságokat értjük, amelyek a hús biokémiai változásainak következményei, meghatározzák az élvezeti értéket és a hűtési- tárolási tulajdonságokat. Nagyon fontos tényező még a kémiai összetétel, víz, zsír, fehérjetartalom, mely az állományt, a vízmegettartó képességet és a színt, valamint az aromát befolyásolja. A civilizációs betegségek kialakulásában nagy szerepet játszik a tény, hogy egyre több olyan élelmiszert fogyasztunk, amelynél nem nyomon követhető a beszerzése, gyártás, szállítás és tárolás folyamata. Egészségünk megőrzése szempontjából ajánlatos ezek elkerülése.

A vákuumcsomagolásnál célszerű olyan csomagolóanyagot használni, ami a hőkezelés hatására nem zsugorodik, hőtűrése magas, speciális laminálással készült és sterilizálásra alkalmas, ezt persze mikrobiológiai laborvizsgálati eredménnyel támasztják alá. Ha nem ilyet alkalmazunk, akkor a kezelés hatására zsugorodás lép fel a csomagolóanyagban a húsból kiszorítja a benne lévő víz egy részét, és ez felesleges lékiváláshoz vezet. Ezért minden esetben, hőrezisztens tasakok szükségesek, amelyek élelmiszerbarátok, a nedvességet és a hőt nem eresztik át, és jól hegeszthetők.

A Sous Vide ételkészítésről annyit mindenképpen érdemes megemlíteni, hogy megkülönböztetendő a Direct és az Indirect Cooking, azaz a közvetett és közvetlen főzési módszer. Értetlenül álltam a szakirodalmakat böngészve, hogy miért írnak kardinálisan ellenkező hőkezelési időintervallumokat ugyanazon termékek esetében. Aztán rájöttem, hogy egyáltalán nem mindegy, hogy milyen a termék összetétele (fehérje, keményítő és zsírtartalma), sőt, már az állattartás körülményeitől kezdve a táplálkozástól a vágási korrig, majd a vágás utáni idő elteltétől kezdve a biztonságos hőmérsékletű szállításon át a szakszerű elkészítésig, az azonnal fel nem használt termékek esetében a lehető legrövidebb időn belüli lehűtésig, ami a maghőmérséklet precíz kontrollálásával jár, majd a tárolási hőmérsékletek pontos betartásáig. Ki gondolná, hogy egyetlen fokos hőmérsékletemelkedés a hűtőkamrában a termék eltarthatósági idejének feleződésével járhat? Az alapanyagainkban bizony jelen lehetnek a *Salmonella* baktériumokon kívül a *Botulizmus* okozók is, nem beszélve a *Listeria monocitogénekről*. A kórokozók a technológia során el nem pusztíthatók, de a *salmonella* szaporodása gondos és szakszerű felületi sterilizálás utáni pasztörizálással hosszú időre megakadályozható. Egy jó példa szemlélteti a biztonságot, mégpedig a tökéletes tojás esete: Biztonságos tojást készíthetünk 45 perc alatt 64.5 fokos vízben, de ekkor denaturálódnak a fehérjék, tehát nem csináltunk technológiai szempontból semmi érdemlegeset, csak feleslegesen hosszú időn keresztül kezeltük a terméket, de ha minimum 57 fokon és legalább 75 percig hőkezeljük, akkor pasztörizálással biztonságossá tettük úgy, hogy a fehérjék sem denaturálódhattak. (Schuman et al., 1997). Tehát a lényeg a fordított arányossággal történő pasztörizálásban rejlik, amelynek időintervalluma függ az alapanyag zsiradék, fehérje és keményítőtartalmá-



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

SOUS-VIDE CHEF 1 RONER

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 RONER

27 LITERES HŐSZIGETELT KÁD FEDŐVEL, FEJKIVÁGÁSSAL

SOUS-VIDE CHEF 260 MM-ES BELSŐ KAMRÁS VÁKUUMOZÓGÉP

1000 DB ADAGOS VÁKUUMTASAK

## "RESTAURANT" SOUS-VIDE CSOMAG 850.000-Ft HELYETT 790.000-Ft+ÁFA

27 LITERES SOUS-VIDE CHEF HŐSZIGETELT KÁD

SOUS-VIDE CHEF 5 RONER VÍZKERINGETŐ RENDSZER

SOUS-VIDE CHEF 350 MM-ES BELSŐ KAMRÁS VÁKUUMOZÓGÉP

2000 DB FŐZHETŐ VÁKUUMTASAK



FŐZHETŐ VÁKUUMTASAKOK

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



tól, a frissességétől, a méretétől és természetesen a hőkezelési közeg hőfokától valamint a termék maghőmérsékletétől.

A termékek hőkezelési idejének vizsgálatokor nagyon fontos tényező még a tömeg meghatározása, mivel ezekből az adatokból egyértelműen lehet következtetni a technológiai lépések közötti lékiválás mértékére, és az itt kapott adatokból pontosan kiszámítható és rögzíthető a hőkezelési és sütési veszteség százalékos értéke.

Az alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés különösen alkalmas nagy és omlós húsdaraboknál, például marha, sertés, borjú és bány, néhány egészen vastag halszeleteknél, ezzel szemben a szárnyas húsok közül csak néhány esetben- például a kacsa és a liba-mutatott kimagaslóan pozitív eredményt. Megállapíthatjuk, hogy a mioglobinnal lebomlása a sous-vide kezelés idejének szabályozásával, befolyásolható. Ha összehasonlítjuk másféle főzési módszerrel

a marhahús sous-vide kezelését azt állapíthatjuk meg, hogy a sous-vide alkalmazásánál a hús vöröses színe sokkal maradandóbb. (Powell et al., 2000)

A szöveti szerkezet változásában erős eltérés mutatkozik a hőmérsékleti értékek megváltoztatásának hatására. A miofibrilláris fehérjék denaturációja myosin 40-60 °C, actin 66-73 °C alatt megy végbe. Szilárd összetartás csökken a kötőszöveti fehérjék (collagén) denaturációjával, 56-62°C hőmérsékleti értéken belül. A teljes szerkezeti változás 60-67°C körül megy végbe. (Martens és Staburcvik, 1982)

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu



# A SZAKMA NYELVE

Manapság sajnos azt tapasztalom, hogy vannak, akik <főleg egyoldalú információkra hagyatkozva> a megtorpanás, a pangó gasztronómiai állóvíz mellett teszik le a voksukat. Bizonyára ők már berendezkedtek és semmi esetre sem szeretnék, ha valami külső erő megbontaná a kiépített rendszerüket, vagy akár csak belerondítana abba. Mivel több ilyen visszaigazolást kaptunk, így azt kell gondolnom, megkérdőjelezhetetlenül „megjöttünk”. Erre egyébként van egy magyar mondás, erre szokás azt mondani, hogy: „beledobtunk egy követ az állóvízbe!” És bármennyire nem célunk, hogy bárkit megbántsunk ezzel, azért a víz most fodrozódni látszik.

Gondolom páraknál már önmagában ez a néhány soros és ártatlan gondolat kiverte a biztosítékot. Ha ez így van, ezt roppantul sajnáljuk és nyugodtan kimondhatjuk, akkor ők, saját magukat zárják el a fejlődés elől. Attól, amiben egyébként alapállás szerint nekik is helyük lehetne, sőt helyük is lenne. Azonban megnyugtatom a kedélyeket, nem velük és a hozzáállásukkal kívánok ebben a cikkben foglalkozni, sokkal inkább, azokkal a lehetőségekkel, melyektől elzárkóznak, és amelyek minket vezérelnek.



A nem is olyan régen történt események, miszerint az Étrend Egyesületnek új vezetése van, tovább fokozódik, és kis utána nézéssel hamar kiderülhet, hogy az új szisztéma szerint ez valóban arról akar szólni, amiről kell(ene), hogy szóljon egy ilyen.

Azt hiszem több száz beszélgetés és interjú után, minden túlzás nélkül meghúzhatok egy képzeletbeli vonalat, melyből a szakmában dolgozó kollégák álláspontját összegezhetem, kiolvashatom. Ezt nevezzük most szakmai álláspontnak. Ha pedig már elneveztük, akkor igyekezzünk is megvizsgálni, hogy mi is ez pontosan.

Azt hiszem, abban mindenki egyetért, hogy a szakmában tevékenykedők több fronton is reformokat sürgetnek. Igaz, némi javulás van, ezt el kell ismernünk, de mégis komoly <főként filozófiabeli> változások kellenek.

Szükséges lenne egy ténylegesen működő életpályamodell kialakítása, de épp olyan fontosak lennének a munkát érintő körülmények továbbfejlesztése érdekében történő sorozatos lépések is. Ezeket már mindenki eldurrogtatta, de érdemi lépések ezzel kapcsolatban nem történtek. Hogy példát is említsek, a szakácsok zöme, szinte csak ötven éves koráig, azaz a szakmailag aktív időszakában kívánatos személy a konyhákban, utána már <persze kicsit sarkítva> szinte csak valami szükséges rossznak tekinthető. Ez, amíg így van, addig semmi esetre sem beszélgethetünk a sokak által már megfogalmazott reformok sikereiről.

Csak, hogy igazoljam, a szakma minden terén gondok vannak, a másik végletet is megemlíthetem. Az „ötvenpluszosokkal” szemben fontos lenne továbbá, hogy a tanulók miután kikerülnek az iskolákból, ne legyenek szabadon engedve a szélrózsa minden



**1276**

# Vidékháló

## Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

**Kábeltévé-Internet-Telefon**

---

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

irányába, hiszen akkoriban még vajmi kevés tapasztalattal, tudással bírnak, ezért fontos lenne, hogy a további időszakokban egyfajta terelgetést kapjanak, ami segítségükre lehet abban, hogy megfeleljenek a mindenki által óhajtott hirdetési szövegnek: „fiatal, nagy tapasztalattal bíró szakács kollégát alkalmaznék”. Ezt hogy? Mindent egyszerre nem lehet, ezt azért be kell látni. Hogy ez így legyen, ezen, komolyan dolgozni kell. A múltkori Benke Laci bácsit lejáratozó kampány is érdekes, ha megvizsgáljuk abból a vetületből is, hogy az egyik nagy kereskedelmi csatornán, vélhetően sokkal többekhez eljutó műsorban, egy kötött sapkás fickó akrobatikázik. Teszi ezt úgy, hogy látszik rajta, semmi köze a szakához, és az egész konyha úszik az alapanyagokban, valamint elégeti az ételt, amit készít. Nem szeretném a voksomat egyik mellett sem letenni, de jó lenne,



ha a szakma felkapná a fejét és időnként hallatná a hangját is, nem csak mindig a megfelelési kényszer lenne a fontossági sorrend legelején. Ezzel a néma csenddel egyébként a szakma becsülete rombolódik, méghozzá folyamatos ütemben.

Az előzőekben csak néhány problémát érintettünk, ami azt példázza, hogy semmi esetre sem jó az, ami van, és igenis, ha van rá jelentkező, hogy ezt megpróbálja kezelni, amire persze semmilyen garancia nincs, hogy ténylegesen működni is fog. De megpróbálni, és az első lépést megtenni, igazán üdvözlendő dolog lehet.

Mindenestre, az ilyen vállalkozó kedvűeknek minden segítséget meg kellene adni, és nem, mint közellenségre kellene rájuk tekinteni. Van ám erre példa is, bár igaz, tőlünk kissé nyugatabbra. Ott senkinek eszébe nem jutna, hogy a szakmai szervezetekre, ne, mint szakmai szervezetekre tekintsen. Jó lenne, ha legalább ide felnőnénk!

A másik oldalról nézve, az is fontos, hogy az érdekekkel szemben álló kezdeményezések, meg tudják mutatni, igenis lehet és tudnak szakítani a hagyományokkal. Az ilyen kezdeményezésnek a szakmai utat választva igyekezniük kell a legtöbbször eljutni, őket megszólítani, mozgósítani, ezzel bebizonyítani, hogy a szakma szeretete szerencsére még mindig erősebb, mint egy szűk réteg, vagy néhány ember érdeke.

# 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)

A szakmában tevékenykedők, akik még belekóstolhattak az igazi vendéglátóiparba, vagy a szó legnemesebb értelmében vérbeli vendéglátósnak tekintik magukat, nekik nem kell ezt elmagyarázni, ők félszavakból is értik ezt, ők ezt a nyelvezetet beszélik.

Ez pedig nem más, mint a szakma nyelve!

Részükre ezt nem kell bemutatni, már csak azért sem, mert előttünk, és velünk együtt is sokakban már megfogalmazódott, valami változás kell, mert ez így néhányakat leszámítva, senkinek nem jó! Szerencsénkre az igény óriási, amihez egy eddig elérhetetlenül alvó réteget sikerült megszólítanunk, ezért pedig a jó irányba vett változást és a fejlődést kell célul tűznünk.

Mi pedig elhozzuk a változást! Azt a fajtát, amiben mindenkinek helye van, és amiben minden újra a szakmáról szól.

Isten engem úgy segítjen!

AI



# Pálvölgyi Zoltán

„a szakember”

Ebben a hónapban szintén egy gyakorló szakemberrel készítettem interjút, hogy realisabb képet kaphassunk a szakmánkról. Pálvölgyi Zoltánnal beszélgettem, aki a Charles Hotelén belül működő, János étterem séfje. Beszélgetésünkben kitértünk a munkára, az azt érintő problémákra, szabadidőre, és persze a jövőképre is. Fogadjátok hát szeretettel Pálvölgyi séf úrral készült beszélgetésemet, íme:



■ TALÁN KEZDJÜK VELED, HONNAN SZÁRMAZOL?

1975. áprilisában születtem. Jelenleg feleségemmel élek, gyermekünk még nincs, bár már nagyon szeretnénk. Reméljük, hogy hamarosan ez is megadatik és bővül a család. Jelenleg Szigetszentmiklóson építkezünk, igyekszünk megteremteni a családi fészket, ha szabad így fogalmaznom.

■ A FELESÉGED, HOGY TOLE RÁLJA, HOGY SZAKÁCS A SZAKMÁD?

Fogalmazzunk úgy, hogy már megtanultunk egymással élni. Eleinte persze furcsa volt az életvitelem neki, de elfogadta.

■ HONNAN JÖTT AZ AFFINITÁSOD, HOGY SZAKÁCS LEGYÉL?

Bevallom, nem tudom, hiszen a családban senki nem foglalkozott ezzel korábban. A magam részéről azt tudtam, hogy autószerelő, vagy szakács szerettem volna lenni. Azért is döntöttem a szakács szakma mellett, mert az autószerelőnek mindig koszos a keze. Ez nem tetszett.

Ami még közrejátszott a döntésemben, hogy szerettem jókat enni. Édesanyám pedig nagyon jó ízűen, az akkori polgári konyha szerint főzött. Talán ő szeretette meg velem a főzést.

## ■ MELYIK SULIBA JÁRTÁL?

Az Ecseri útra adtam be a jelentkezésemet, azonban ott tizenkétszeres túljelentkezés volt, így a Maglódi útra vettek fel. Akkoriban, valószínűleg épp a túljelentkezés miatt, felvételizni kellett.

## ■ A GYAKORLATI IDŐD HOL TÖLTÖTTED?

Gyakorlatra az Átrium Hyatt-ha kerültem Lukács István keze alá. Akiről, mint tudjuk, nagyon sok mindent mondanak, valamint akit sok mítosz leng körül, hogy milyen kemény és kíméletlen séf volt. Ezek azonban legtöbbször túlzó pletykákon alapulnak. A magam részéről nem tapasztaltam ezt, én sokkal inkább egyenes, következetes és karakán séfként tudnám jellemezni.

## ■ SZERINTE RÁNYOMTA A BÉLYEGÉT A PÁLYÁDRA, HOGY LUKÁCS ISTVÁNNÁL TÖLTÖTTED EL A GYAKORLATI IDŐDET?

Igen azt gondolom, hogy ez nagyban meghatározta a pályámat. Az biztosan elmondható, hogy a szakmához való hozzáállásomat neki köszönhettem. Ellentmondást nem tűrően állt a szakmához, ezt a tulajdonságomat úgy érzem tőle vettem át. Ebből azért adódtak konfliktusaim.

## ■ NÉHA FENYÍTETT IS? MÁR AZÉRT KÉRDEZEM EZT ÍGY, MERT A KONYHAI HIERARCHIÁBAN TELJESEN MÁS VOLT A FEGYELMEZÉSI SZOKÁS, MINT MOST. ITT MOST NEM FELTÉTLENÜL A BÁNTÁSRA KELL GONDOLNUNK, SOKKAL INKÁBB CSAK ÉREZTETTÉK, HOGY A HIERARCHIA ÉLETBEN VAN. SOKAN MA MÁR EZT ELKÉPZELHETETLENNEK TARTJÁK, DE MÉGIS JOBBAN MŰKÖDÖTT, MINT A MAI VILÁG EGYENJOGÚSÁGA.

Ezek a mítosz részei. Nem volt ez annyira komoly, mint amiket hallani manapság. Szerintem olyanok támadják mindenféle blödségekkel a Lukit, akik nem is

Képközlő: Pálvölgyi Zoltán





ismerik. Nem fogtam ezt fel tragikusan, és talán ez volt a legfontosabb, hogy megtanultuk hol a helyünk és mit kell tennünk, ha előre akarunk haladni. Az első évben beosztott a hentesekhez, akik szintén jó markos legények voltak. Nálam a szép szó is ment volna valószínűleg, de biztosra mentek és nyomatékosították. (nevet- a szerk.) Azonban, nehogy valaki azt gondolja, hogy ezt rosszul éltük meg, a magam nevében nyugodtan kijelenthetem, nagyon szeretnék úgy tanulókkal foglalkozni, mint abban az időben a Luki. Akkoriban ő egy egészen más stílusban oktatott, de hangsúlyozom oktatott! Nagyon sokan annak köszönhetjük a mai énünket, hogy

a Lukács István kezei alatt tanulhatunk és az ő módszerével nevelődhattünk. Jó lenne ezeket mintaként átvenni, mert ami működik és jó, azt alkalmaznunk kellene tudni.

„Szerintem olyanok támadják mindenféle blódségekkel a Lukit, akik nem is ismerik. ....”

■ MANAPSÁG SOKAKNAK ÉPPEM A FEGYELMEZETTSÉGGEL VAN A BAJ?

Így van, sokaknak már az nem megy, hogy megadja az alapvető és kellő tiszteletet a tanárainak, vagy éppen a szakoktatójának. Mivel pedig a tisztelet nincs meg, igazán a tanulás sem tud működni közöttük. Már halott dolog az oktatás. Persze nem gondolom, hogy bokszesztyűben kell tanítani, de azért némiképp változás nem ártana. Éppen az Étrend gyűlésen láttam a Huba utcai iskola előtt, hogy ott a portától pár méterre dohányoztak a tanulók. Ilyet az én időmben el nem tudtunk volna képzelni, a mi időnkben ilyenért a fejüket vették volna. Agyrém.

■ MIKOR VÉGEZTÉL, ÉS MERRE INDULTÁL TOVÁBB?

1992-ben végeztem. Majd magam is a maszek világot céloztam meg, itt főként pizzériákban, és kisebb-nagyobb helyeken fordultam meg. Mi kellett akkoriban a fiatalnak? Haverok, buli, és persze pénz, ez pedig akkoriban a maszekoknál volt felkelhető.

Majd mikor ezt meguntam, akkor jött a hagyományos, klasszikus értelemben vett vendéglátás, a terített asztalos. Ez már jobban feküdt nekem, mert bevallom a pizzériák világa eléggé monoton, és hamar kiég benne az ember.

■ ÍGY, HOGY DOLGOZTÁL BENNE, MEGKÉRDEZEM, A PIZZA SZAKÁCSOKRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Természetesen senkit nem szeretnék megbántani, de a pizza szakács, nem szakács. Az abszolút betanított munka. Legjobb esetben egy csökkentett módú szakácsnak hívhatnánk. Ez nem jelenti azt, hogy ne lenne komoly és megterhelő feladat, de ezt ne tekintsük a szakácsokkal egyenrangú foglalkozásnak, még akkor sem, ha sokszor szakácsok végzik ezt a feladatot. Amennyi pizzéria nyílt, nem is lehetett volna kitermelni annyi szakácsot, így sok helyen ezt szintiszta betanított munkások végzik. Valljuk be, van ahol nem is rosszul.

■ AZ A PROBLÉMA, AHOL MOST TART A SZAKMA, AZ INDULHATOTT ONNAN, HOGY

MINT MONDOTTAD SOK HELY NYITOTT EGYSZERRE, ÉS AZ IGÉNYT NEM TUDTÁK KELLŐ SZÁMÚ SZAKEMBERREL PÓTOLNI?

Abszolút igaz lehet, hiszen régebben jött mindenféle náció, akik azonnal munkát kaptak a konyhákban. Aki meg tudta fogni a fakanalat az jöhetett. Majd később jöttek a gyorstalpalók, amik öntötték a pár hónap alatt szakácsokká vált embereket. De épp olyan nagy probléma a klasszikus értelemben vett felszolgáló hiány is, ami szintén akkoriban kezdődhetett. Mindenhová felvettek mindenkit, a placcmestert, a tulajdonos bizalmasa általában egy szép hölgy lett. Ehhez még végzettség sem kellett, ezt a titulust másképp osztogatták akkoriban. Az más kérdés, hogy sok hely bezárását éppen ez okozta. Kivételt képe-



zett az, ha volt kellően sok pénz ezt finanszírozni.

■ AMIT KOMOLYABB HELYNEK TARTASZ, AZOK KÖZÜL EMLÍTENÉL NÉHÁNYAT?

A Park cafében dolgoztam, mint séf helyettes, majd az Articsóka nevű helyen, majd a Sissi étterem kávézó részében, a Vénhajón, stb.

#### ■ MI A FONTOS A MUNKAHELYVÁLASZTÁSAID SORÁN?

Nekem nagyon fontos a társaság. Sok olyan helyen dolgoztam, ahol ismerősökből álló kollektíva verődött össze, talán épp emiatt, a pályámhoz viszonyítva olyan igazán sok helyen nem is dolgoztam. Sokszor mentem egyébként kisegíteni is kollégákat, épp úgy, ahogy rájuk is bármikor számíthatok. Ez valahol ad egy kis nyugalmat a mai munkaerőpiaci problémákkal szemben.

#### ■ MOST HOL DOLGOZOL?

A Charles Hotel, János éttermében dolgozom, immáron nyolcadik éve. Bevallom, nagyon jól érzem itt magam, mert ha nem is teljesen, de szinte szabadkezet kapok.

#### ■ MIÓTA VAGY SÉF AZ ÉTTEREMBEN?

Öt éve vagyok én az első számú ember a konyhán, hiszen az előző séf tragikus körülmények között eltávozott. Tőle nagyon sokat tanultam. Nagyon jó és nagy tudású séf volt.

#### ■ TE IS TAPASZTALOD, HOGY NINCS KELLŐ SZÁMÚ ÉS MEGFELELŐ TUDÁSSAL RENDELKEZŐ SZAKEMBER?

Igen. Bár mi most létszámra megvagyunk, de sajnos csak létszámra. Két szakács még elférne. Épp a Séfklub közgyűlésének szünetében beszélgettük a kollégákkal, hogy nálunk a paprikás csirke, náluk pedig a párolt káposzta, vagy



a rizs nem megy. Ezek azért nyugodtan kimondhatjuk, az alapok, pedig ezzel szemben a pénzek azért már nem is olyan rosszak. Ezeket már a megkeresett összegért meg kellene tudni oldani.

#### ■ KIK VOLTAK A MESTEREID?

Benke Laci bácsi, és Csányi László, ők a Metropol szállóban csoportos gyakorlatot tartottak. Emberileg viszont abszolút Lukács Istvánt tartom a mesteremnek. De sokat tanultam Újházi Róberttől, vagy Kelemen Gábortól, aki a korábbi séfje volt a háznak. Ők mindannyian nagyon profik voltak.



#### ■ MIT GONDOLSZ A VERSENYZÉSÉRŐL?

Szerintem ezek előre leosztott lapok. Úgy érzem, hogy a mostaniak már nem is annyira a versenyzésről szólnak. Ma már az megy, hogy hívjuk annak, el tudunk rá könyvelni ennyi és ennyi pénzt, de az már kevésbé a szakmához, és a szakmának szól. A Bocuse d'Or például érdekes verseny, de az ott megjelent ételek, a mindennapi szakmában nem kivitelezhetőek. Ezért, bár nagyon szép, nagyon jó, de nem feltétlenül hiszek benne. Talán a lényeg az lenne, hogy kezeljük a helyén a dolgokat. Értem ezt arra is, hogy mindenki tanulja meg kezelni azt, hogy ki, és hova tartozik. Azaz, ne magasabbra pozícionálja be magát, mint ahová valójában való.

## ■ MIT GONDOLSZ A HAZAI SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Megmondom őszintén, igazából nem hiszek egyikben sem. Bár bevallom, a mostani Étrend munkássága nagyon tetszik, de nézzük meg, mi lesz ebből. Igazából eddig azt éreztem, hogy nincs ezekben helyem. Valljuk be sok volt korábban a mutyi, meg ki tudja, talán még most is megvan. Éppen ezért úgy éreztem, hogy én egy hétköznapi szakács vagyok, mit keressek én ott?

## ■ TEHÁT AKKOR AZT ÉREZTED, HOGY INKÁBB JÁROD A MAGAD ÚTJÁT HITELESEN, MINT VALAKIKKEL BEAZONOSÍTSANAK, AKIK MUNKÁSSÁGÁRA NINCSEN RÁHATÁ-SOD?

Végül is igen. De bevallom, nem is láttam át a működésüket, még azt sem tudtam megállapítani, hogy miként tudok én oda bekerülni. Az is igaz, hogy ők sem kerestek soha engem. Így távol maradtam, amit nem bánok.

## ■ AZ ÉTRENDBE MOST MÉGIS CSATLAKOZTÁL, SZABAD MEGTUDNOM, HOGY MIÉRT?

Mert több kollégám is jelezte, hogy gyere el, hallgasd meg, és majd utána eldöntöd, hogy belépsz, vagy sem. Aztán jött a Luki, az komoly nyomatékot adott, hiszen, ha valami mögé odaáll Lukács István, akkor én úgy érzem, az valami iszonyatosan nagydologgá válhat.

## ■ A LUKÁCSOT EZEK SZERINT OLYAN KARAKTERNEK TARTOD, AKI MÖGÉ AZONNAL FELSORAKOZNÁL, BÁRMIRŐL IS LEGYEN SZÓ?



Igen, ami mögé ő odaáll, az biztosan értékes dolog. Ez így van, de ehhez kellett az ő példátlan munkássága, meg az, hogy ne csalódjak benne soha.

■ MI OKOZZA A LEGFŐBB PROBLÉMÁT A MUNKÁD SORÁN?

Talán amit az előbb már érintettünk, a szakmunka hiánya.

■ EZ HOVÁ VEZET SZERINTE, VAGY MI LEHET A MEGOLDÁSA?

Szerintem nem marad más, az éttermeknek saját maguknak kell kinevelni az utánpótlást. Bár ez csak egy bizonyos mértékig működhet. Sajnos, amíg azért mennek szakembernek, mert ott mindig lesz mit enni, addig baj van.

■ AZ ALAPANYAGOKRÓL MI A VÉLEMÉNYED, BE TUDOD SZEREZNI MINDENT, AMIT AKARSZ?

Igen, a legtöbbit első körben be tudom szerezni. Azonban a zöldségek minőségével már komoly bajom van. Ami az egyik héten jó, az a másik héten már nem biztos, hogy olyan.

■ MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB A PÁLYÁD SORÁN?

A János étteremre nagyon büszke vagyok. Ez a tulajdonos urat leszámítva az én munkámat is dicséri. A vezetés pedig szinte mindenben partner, ami a fejlődésünkhöz szükséges. Úgy zajlik minden, ahogy szeretnénk, a forgalom is egyre jobb, ennek pedig nagyon örülök. Szeretünk kísérletezni a konyhán, amihez majdnem mindent meg is engedhetünk magunknak.




## ■ MITŐL VÁLNA JOBBÁ AZ OKTATÁS SZERINTED?

Amit korábban már beszéltünk, hogy nincsen semmiféle joga a tanárnak, sőt, majdnem már több joga van a diáknak, mint a tanárjának. Ez pedig egészen nonszensz helyzet. Amíg ez nem változik, addig csak lefelé megyünk szerintem.

## ■ A SZAKMÁBAN KIVESZŐBEN VAN A TISZTELET?

Amikor én elmentem valahová próbanapra, akkor volt bennem alázat. Ma már



„...Valahol mindenki elégedetlen. Sokan kimentek már külföldre, itthon meg egyre nagyobb a nyomás, éppen a megfelelő munkaerőre hivatkozva....”

úgy jönnek be emberek, hogy szinte nekem kellene kényelmetlenül éreznem magam, mert ők megjöttek. Elveszett a szakma józan ítélőképessége.

## ■ AZ IMÉNT EMLÍTETTED, HOGY JÓ NÉHÁNY KOLLÉGÁVAL VAGY NAPI KAPCSOLATBAN, NEKIK MI A MEGLÁTÁSUK A SZAKMÁVAL KAPCSOLATBAN?

Valahol mindenki elégedetlen. Sokan kimentek már külföldre, itthon meg egyre nagyobb a nyomás, éppen a megfelelő munkaerőre hivatkozva.

## ■ TE MIÉRT NEM MENTÉL KI?

Sokat gondolkodtam az elvándorlásokon, végül főként a feleségem miatt maradtam, nem szerettem volna kétlaki életet magunknak.

## ■ A SZAKÁCSOK MENNYIRE JÁTSSZÁK

### MEG MAGUKAT, VAGY MENNYIRE VESZNEK FEL JELMEZT MÁSOK ELŐTT?

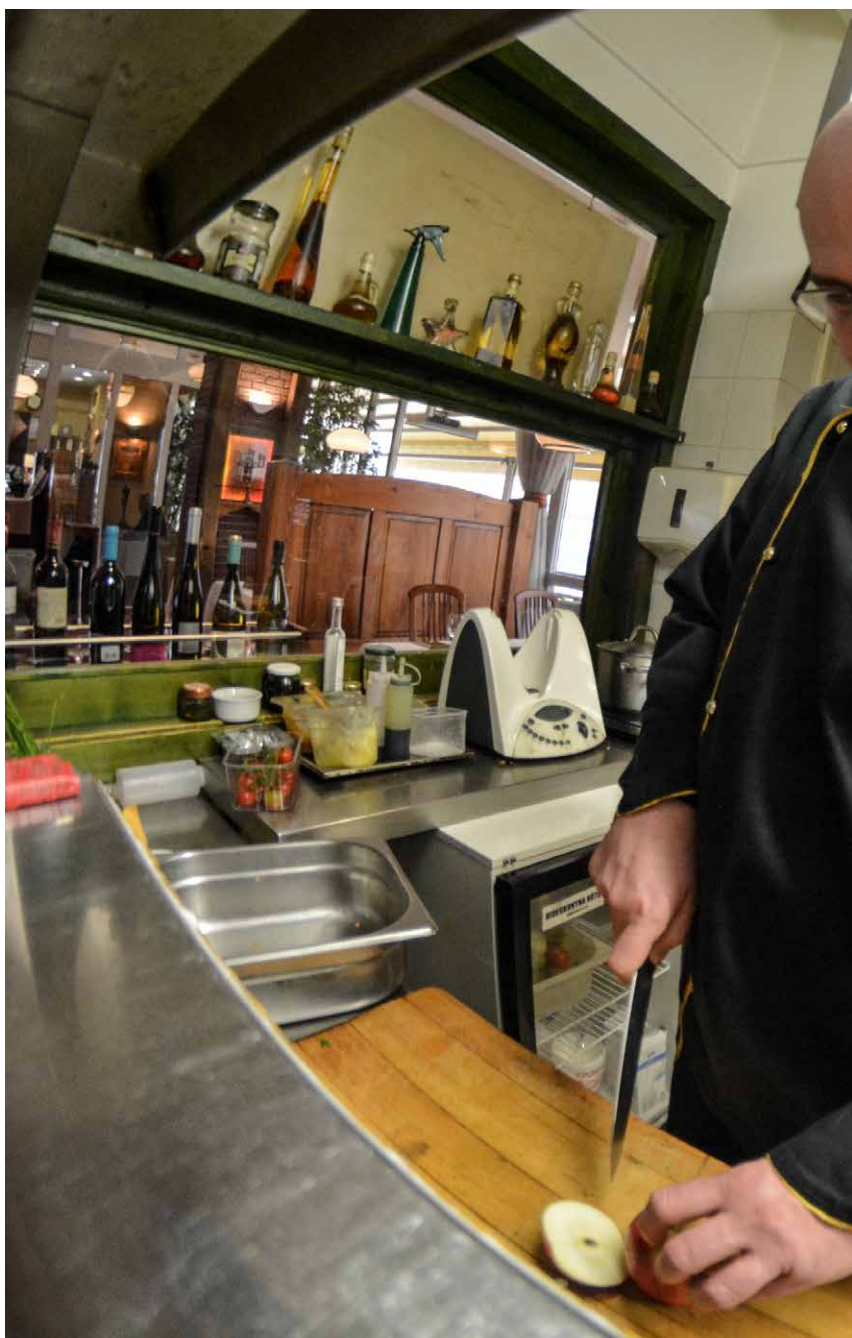
Szerencsés vagyok, az én ismeretségi körömben mindenki egyenes szakács. Ezért nem is játssza meg magát. Azonban a mostani fiatalok között már érdekesebb a helyzet. Náluk már észrevehető a nagyzolás, vagy az egymás utánzása. Ők már nem jó szakemberek, hanem trendik szeretnének lenni.

## ■ A KOLLÉGÁK MUNKAKÖRÜLMÉNYEIRŐL MIT GONDOLSZ?

Lehet, hogy sokan kifütyülnek, de szerintem nagyon sokat javult a helyzet. Ma már majdnem mindenütt felújították a konyhát. Talán a divatéttermes tulajdonosok kezdenek kikopni, akik maradtak azok meg talán felfogták, hogy igenis kell visszafele is forgatni. Ami a probléma, az inkább az, hogy a fogyóeszközöket nem pótolják. Tehát, ha eltörik egy fakanál, vagy egy serpenyő nyele, akkor azt csak nehezen pótolják. Pedig ezek nem is nagy tételek. Vagy ott van még a munkaruha kérdése, azt csak nagyon kevés hely biztosítja.

## ■ MIT GONDOLSZ AZ ALAPANYAGOK, ÉS ÉTLAPOK ÁRAIRÓL?

Van baj. Jó lenne újragondolni a hazai termékek árait is. Erre jó példa a rozmaring, vagy a menta, amit ha elültetsz, ki sem lehet irtani, mégis milyen sokba kerül. A prémium termékeket úgy érzem már egész jól beárazták. Az ez alatti termékekkel viszont baj van. Épp úgy, ahogyan az étlapok áraival is. Szerintem sok esetben irreálisan magas árak vannak a trendi, vagy modern helyeken. A steak house-okról nem is beszélve. A többi, az alacsonyabb kategóriás helyek, szerintem viszonylag jó áron működnek. Bár sokkal lejjebb nem is tudnák vinni az árakat, hiszen akkor az már a működésüket veszélyeztetné.



## ■ MARAD IDŐD HOBBIRA?

Igen a kiskutyánk és a horgászat a hobbim. Nagy öröm számomra, amikor egy hosszú nap után hazamegyek és lelkesen örül nekem. A másik hobbim az utazás. Bárhová szeretek utazni, külföldre, és idehaza is, a lényeg, hogy örökké úton legyek.



## ■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁIDNAK?

Mindig ragaszkodjanak az elképzeléseikhez, és ne alkudjanak, ne törjenek meg. Az elképzeléseiket vigyék végig.

## ■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Egy szép kis családot kívánok magamnak. Szeretetet, békességet, valamint a



„...A prémium termékeket úgy érzem már egész jól beárazták. Az ez alatti termékekkel viszont baj van...”

vendéglátásban még vagy húsz évet magamnak. Hat szakáccsal szeretnék együtt dolgozni, és mondjuk négy felszolgálóval, aki nem csak annak mondja magát, hanem az a szó legnevesebb értelmében az is. Na, ennek nagyon örülnék, mert ez manapság már-már science fiction kategória.

Kívánom, hogy beteljesüljön ez a fajta vágyad, mint ahogyan sokan

vágyunk hasonló összetételű szakmai személyzetre. Egyúttal köszönöm a jóízű beszélgetést.

AI



## MEGÚJULT A SÉFKLUB

Az elmúlt időszakban többször is szembesültünk azzal, hogy némelyek, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének tisztújításával kapcsolatban rémhíreket és valótlan állításokat osztottak meg másokkal. Bár az ilyen magatartással nem értünk egyet, mégis az Egyesület vezetése úgy döntött, hogy mindenkinek a józan ítélőképességére bízva, hogy eldönthesse, egyoldalú információk alapján hozza meg döntését, vagy sem.

Azonban nézzük meg, hogy mi is történt az elmúlt nem egészen két hónapban.

Az egyesület tisztújítása január 9-én zajlott, ami alapján Asztalos István lett annak frissen megválasztott elnöke. Kelemen Helmut, Kis Zoltán urak lettek az alelnökök, Danyi Gábor úr pedig a titkár személyét tölti be ezentúl.

A vezetőség az elmúlt időszakot elég aktívan töltötte, mely kiterjedt a hatóságok, társszervezetek, és az eddigi, vagy épp leendő együttműködőkkel történt egyeztetésekre, megállapodásokra.

Ezen kívül több programot is bevezettek, olyanokat, mint a cégeknek, termelőknek szóló „Segítsé” programot, a cégek részére bevezetett, örökös problémát okozó, a munkaerőhiányt valamelyest orvosolni hivatott „Séfbérlés” című programot, vagy a séfek részére ingyenesen igénybe vehető „Séfsegélyt”, amely nem más, mint egy jogsegélyszolgálat, ami által a munkavállalói oldal nem kellően felkészültségét kívánják segíteni.

Elindítottak továbbá egy „Chef Workshop” című projektet is, amely hónapról-hónapra a taggyűlések részeként megrendezésre kerül majd, melyből a séfek fejlődése vizionálható. Ezen belül lehetőségük van a cégeknek, termelőknek új termékeket bemutatni, vagy a vállalkozásukkal összekapcsolható tematikájú témát körbejárni. Ez a program kicsit másképp ugyan, de a Séfklub részét képezte már, ehhez kanyarodtak vissza a mostani vezetők. Ez egy olyan program, amivel mindenki nyer, ez jó a séfeknek és jó cégeknek is, hiszen sokaknak ők a potenciális vásárlóik.

Az új vezetés, a Séfklub tagjai részére több kedvezményt is „kialkudott” már, mert filozófiája szerint egy hatékony klubot szeretne építeni, olyat, ami nem csak elvesz, hanem ad is a tagság részére. Természetesen csak bíznak benne, hogy az irány már körvonalazódni látszik.

Amennyiben Te is csatlakoznál, nincs más dolgod, mint elküldeni a motivációs leveled az elnökség részére, melyhez egy szakmai önéletrajzzal párosítasz. (E-mail cím: info(kukac)etrendegyesulet(pont)hu)

Ne felejtsetd:

Egyesület  
Alapítva 2001  
A JÖVŐNK ELKEZDŐDÖTT!



:: tepszi.hu ::

## ZÖLDSÉGES BATÁTA

Ma ismét egy nagyon egyszerű receptet osztok meg veletek, mely édesburgonyából, azaz batátából készül. Remek vacsora vagy köret és felhasználható hozzá a hűtőben megbújó bármilyen zöldség maradék.

Sokszor készül nálam „maradék

hasznosító” recept, külön öröm, amikor nem csak ízletes, de mutatós étel kerül így az asztalra. A batáta egészséges jól beilleszthető IR diétába, fogyókúrába, de tulajdonképp bármely diétában megállja a helyét. Ez a recept ráadásul a felhasznált anyagok tekintetében paleo is.

A zöldségeket felkockáztam, a hagymákat szeleteltem, egy tűzálló tálba tettem és kevés olvasztott kókuszolajjal meglocoltam, a fűszerekkel megszórtam és összeforgattam.

Fóliával letakartam és 160 fokos sütőben 20 perc alatt készre pároltam.

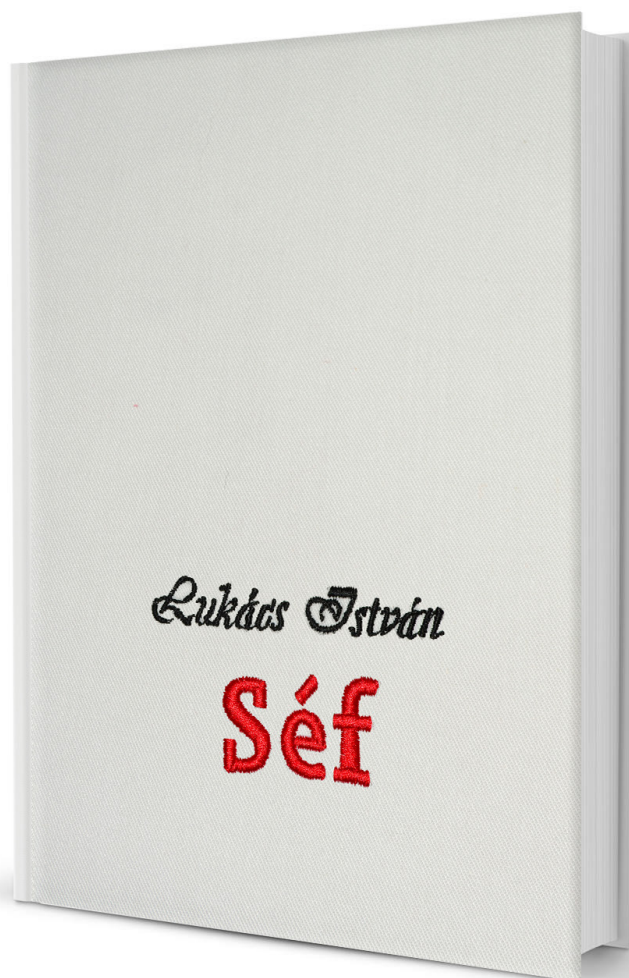
Jó étvágyat kívánok hozzá!

### **Hozzávalók:**

2 személyre

2 kisebb vagy egy nagyobb batáta, fél avokádó, 1 lila hagyma, maradék sárgarépa, zeller, gomba, néhány szál petrezselyem (és kinek, kinek mi van a hűtőjében :) ) Ízlés szerint fűszerek, nálam: só, szerecsendió, bors.  
3 evőkanál kókuszolaj

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

## A SIKER KÖVETKEZMÉNYE

Nem olyan régen ért véget a Bocuse d'Or szakácsverseny Lyonban, ahol a magyar Széll Tamás, Szabó Kevin, Vomberg Frigyes és Szulló Szabina alkotta csapat az előkelő negyedik helyen végzett. Ezt sokan a ráfordított összeg alapján alul, sokan felülértékelik, én azt gondolom, mi most mondjuk azt, hogy szép munka volt, és előkelő az a negyedik hely, a többivel pedig ne foglalkozzunk. Örülünk inkább a szakmai sikernek.

Azonban engem nem is feltétlenül az ottani eredmény, sokkal inkább annak vonzata, esetleges következményei érdekelnek, ugyanis kíváncsi vagyok, hogy az

azzal begyűjtött siker mire lesz a jövőben elég. Esetlegesen lehet valamit kezdeni a sok éve szidott oktatási rendszerrel, vagy a szakmai érdekvédelemmel, esetleg a szakma megítélése javulhat általa? Vagy a szakmában dolgozók fejlődhetnek innentől aktívabb ütemben. Vajon mi lesz ezután?

Az biztos, a nemzetközi megítélésünk annyit biztosan javult, hogy tudják, létezőnk, vagyunk, és, hogy van egy magyar csapat, aki odaállt, és oda is tette magát.

Aztán az is lehet, hogy semmi nem változik ezáltal? Lehet, hogy visszatérnek a szürke hétköznapok, és a munkavállalóknak ugyanazt a taposómalmot kell tolniuk, amit eddig? Lehet, hogy a közös öröm,

amit a verseny során sokan átélhettek, immáron csak egy emlék lesz? A szakma ismét elfelejti, hogy milyen az, amikor együtt örül valaminek? Akik együtt örültek, szurkoltak nemzeti színbe burkolózva, azok lehet, meg sem ismerik majd egymást? Vagy mi lesz a csapat tagjaival, nyitnak egy kis büfét, amiből megélnék, időnként még egy-egy cikk is megjelenik róluk, de belesüllyednek a mindennapok fogságába? Mi lesz ezután?

Nem tudom, hogy a magyar csapat tagjai miként vélekednek ezekről, hogy ez egyszeri siker volt „csak”? Esetleg egy olyan siker volt, ami az elkövetkezendő éveket meghatározó kiindulási pontnak tekinthető. Más lehetőséget nem látva szakértőinket kérdeztem erről, hiszen tényleg érdekelt:

### Milyen következményre számítottok a Bocuse d'Or verseny kapcsán?

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU





## Kiss Krisztián

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

Az egyik szemem sír, a másik nevet. Vegyes érzelmekkel állok a kérdések előtt. Valaha részese voltam ennek a Bocuse d'Or sztorinak. Háromszor „mérettettem” meg magam! Akkor jól esett csinálni, de ma már nem biztos, hogy belevágnék. Azt gondolom, hogy mindenképp örülni kell az eredménynek teljesen mindegy kit és hogyan hívnak. Nos, a begyűjtött siker eredményei?

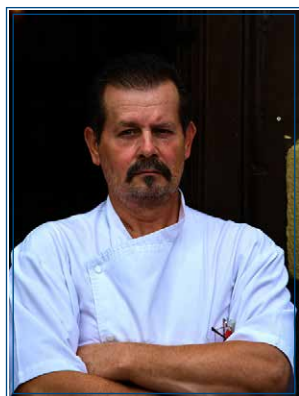
Ez az eredmény csak a csúcs gasztronómiának szól. Sok és hosszú év telik el, mire lecsorog onnan valami a piramis aljára és már akkorra az sem lesz olyan mértékadó. Mert hiszen senki nem fog enni szifonból nyomott borsófőzeléket fasírt zselé gyöngyökkel...

Az oktatásba is csak igen lassan kerül majd be bármi is. Az, hogy vannak jobb szándékú oktatók, akiknek sikerül bemutatni egy-egy modernebb gépet, az még nagyon kevés. Mindez pusztán még csak egy pót információ, mert az átlag konyhákon nincs Sous vide technológia. Ez csak egy példa.

A csúcs gasztronómiát űzők tábora igen szűk. Ugyan be kell látni, hogy közel vannak mindenféle tüzekhez, de csak is a saját érdekeiket nézik szem előtt. Senki sem foglalkozni mással. Nem érdekük fejleszteni például a közétkeztetést, de egy csárdában sem nézik jó szemmel a molekuláris galuskát.

A versennyel kapcsolatban azt gondolom, hogy Tamás még egyszer nekifut majd, mert fontos, hogy legyen legalább egy bronz szobrocskája. Az a minimum. Mert az ki kell rakni majd az üzletben! Utána gyorsan kap egy csillagot gumigyároséktól. Én szurkolok!





## Gyetvai György

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

Ez a siker, amit a csapat elért, mindenképp maradandó és figyelmeztető, hogy igen komolyan kell venni a magyar csúcsgasztronómiát. Ismét ott vagyunk a világ legjobbjai között! Ettől függetlenül, sem az oktatás, sem a hétköznapi „taposómalom” átalakulása nem oldódik meg magától, az még várni fog magára. Biztosra veszem, hogy lesznek, akik ezek után még nagyobb lelkesedéssel, szenvedéllyel végzik majd a munkájukat, de lesznek olyanok is, akik maradnak a „megszokottnál”. Sokáig kell még dolgozni azon, hogy mindkét fél megértse, csak összefogással, a kompromisszumok „minimalizálásával” haladhatunk előre. Vissza kell állítani a „dolgozó” szakácsok, séfek konyhalányok megbecsülését. Ha adottak a körülmények, csak ezek után lehet a fejlődést számon kérni.



## Simon Gábor

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

Nagy eredmény ez mindenféleképpen, de nem látom, mi is lesz ebből a szakma hétköznapi haszna! Nem hiszem, hogy bárki is azt képzei, ezek után minden másképp lesz! Főképp mert meg mindig csak egy szűk réteget támogat az effajta versenyeztetés. Nem feltétlen a szakmaiságot veszik alapul, amikor egy ilyen típusú versenyre embereket jelölnek ki.

Tehát sok itt a tennivaló, hogy végre valahára a hétköznapi szakács is megkaphassa az önfeláldozó munkája után az elismerést. Tessék már észre venni, mekkora tömeget ölel fel az a réteg, aki a tömegeket étkezteti nap, mint nap!



## Péntek Tamás

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

Valami elindult, valami felkavarta az álló vizet. Egy pillanatra megint büszkék lehettünk, de tapasztalva, minden csoda három napig tart. Remélem, még egy-két nyuszi kiugrik a kalapból és nem lesz sz@ros.



## Danyi Gábor

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

Soha nem indultam versenyen, nem is tudom, hogyan működik ez, sőt azt sem, hogyan kell elindulni. Egyszerű szakácsként nem ért el hozzám a nagy Bocuse d'Or láz. Sőt híre is csak pár éve jutott el hozzám, így nem tudhatom, - de itt beszélhetünk bármely versenyről-, hogy formálta-e a gasztronómiát? Formálta-e a szakmát, vagy, ha igen, akkor hogyan? Rajtam kívül is biztos többen vannak, akiknek ez szintén vakfolt, és ha ezek a megmérettetések meghatározóak a szakmát illetően, akkor remélhetőleg ebben is elindul egy pozitív változás.



## Szappanyos Viktor

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

Nos, én nem hinném, hogy ennyi volt és kész! Nagyon szép eredményt értek el a versenyzők és szerintem motiváltak lettek egy újabb versenyen való részvételre, mert innen csak feljebb lehet lépni az ő hozzáállásukkal. Sajnos Magyarországon dolgozni kell a versenyek között, nem úgy, mint mondjuk a Skandináv országokban ahol államilag is dotálják a versenyzőket a következő felkészülésre, nincs a mindennapi robot és stressz. Elég keveset foglalkoznak a Magyar médiumok az ilyen sikerekkel, pedig, ha látnák a fiatalok, akkor biztosan több ambiciózus fiatal választaná a szakács szakmát. Ha így lenne, akkor a jövőben kitörölhetetlen lenne a Magyar csúcsgasztronómia bármelyik nemzetközi versenyről. Szerintem!



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

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





## Rácz 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.*

Most már olyan lesz a Bocuse'd'Or után az élet, mint egy sikeres labdarúgó világbajnokság befejeztével, mindenki örül neki, majd értője lesz az eseményeknek. A legvégén pedig semmi sem fog történni! A fogadott barátok elkopnak, rá jönnek egyes emberek, hogy ez nem is őket szolgálja. Aki okos, az tudja, mit kell kezdeni a sikerrel, aki nem, az celeb lesz, mert abból szeretné az új életformáját fent tartani. Itt nagyon sok a lehetőség! Azonban vannak, akik az Olimpián lettek érmesek, Őket senki sem emlegeti fel, pedig ez is értékes eredmény a magyar gasztronómia egén! Csak remélhetni tudom, hogy ezek az emberek, jól választanak, és sikerük nem tiszavirág életű lesz, és sok jó döntéssel segítik a magyar gasztronómia eljövendő történetét!

# 1%

Támogasd adód  
1%-ával az  
ingyenes

 **OLDALÁS**

magazint!

Viszonzásul ígérjük,  
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultruíalis Egyesület**

Adószám: **18216767-1-03**



## Miért nincsen ilyen a Vendéglátásban?

Még nincsen két hete, hogy összeült a vendéglátás Menedzsment csapatának nagyobbik része, amikor is meghatároztuk közös szakmai munkánk alapvető pilléreit, és magának a tanácsadói és oktatási munkánk az irányait! A megbeszélést egy nagyszerű közös ebéddel koronáztuk meg, amelyért köszönet a Vakvarjú Étterem Buda csapatának, akik a megbeszélés helyszínét is biztosították számunkra!

Tevékenységünkkel a szakmai tanácsadáson túl, a szakmai képzések területén kívánunk egyedülálló szolgáltatást nyújtani, és erre minden alapunk meg is van. Szakértőink a maguk szakterületének kiválóságai, és mindnyájan rendelkeznek a tudásuk átadásához szükséges oktatási tapasztalatokkal is.

Meggyőződésünk, hogy nem érthetünk mindenhez! A vendéglátás egy rendkívül sokoldalú iparág. Számos kisebb területből áll, amelynek átlátásához a legtöbbször speciális ismeretekre van szükség. Magam is ismerem a sous-vide technológiát, a Dobos tortát, vagy éppen készítettem már zöldség artisztikai munkát, de nem



vagyok ezeknek a szakértője. És ez így van rendjén. Mindenben egy személyben nem lehetünk a legjobbak, de csapatban ez szerintem már majdnem lehetséges!

Roppant fontosnak tartom, hogy ha valaki tanácsot ad, vagy éppen tanít egy-egy területen, az bizony legyen tisztában annak a területnek ne csak a felszínével, de annak mélységeivel is egyaránt. Ezért éreztem szükségét, hogy összehozzak egy olyan szakmai stábot, amelynek tudását egyesítve, létrejöhet egy olyan szakmai unió, amely minél több területen lehet segítségére partnereinknek a vendéglátóipari szakmai tanácsadás, illetve a szakmai továbbképzések területén.

Gazdálkodási tréningünk már jelenleg is fut, és további szakmai továbbképzéseink tematikái is hamarosan elérhetőek lesznek weboldalunkon. Ami viszont jelenleg még ennél is nagyobb büszkeséggel tölt el, az a két vezetői képzésünk, amely 13x4 órában konyhafő-

nököknek, illetve 17x4 órában üzletvezetőknek szól, és amilyen még soha ezelőtt nem volt a hazai, de talán még a világ vendéglátóipari történetében sem!

Miről is van szó?

Ezen képzések mozgató rugója, az alábbi két alapgondolat volt!

Az egyik, hogy az iparágban jelentkező munkaerőhiánynak csak egy darabig lehet az a megoldása, hogy a vállalkozások emelik a fizetéseket! Mielőtt néhány szakember felhördülne, nem arról van szó, hogy ne emeljen a vállalkozó! Igen is, adjon tisztességes fizetést az elvégzett munkáért! Az viszont könnyen belátható,



hogyan ez nem mehet a végtelenségig! Ha ezt elfogadjuk, akkor viszont adott a kérdés! Mivel tarthatja magánál az alkalmazottakat hosszútávon a munkaadó? Nos, a cafetériával, kisebb-nagyobb ajándékokkal, erkölcsi megbecsüléssel, jobb munkakörülményekkel, és azzal, hogy segíti alkalmazottai fejlődését! Utóbbi a munkaadónak nem csak a munkaerő megtartásában segíthet, de abban is, hogy képzett alkalmazottai által nagyobb haszonra teheszen szert. A másik felvetés, személyes élményeimből táplálkozik. A Taverna iskolában, ahol 8 éven át tanítottam, számos szakmai továbbképzésen-, tréningen vettem részt. Ezekben a képzéseken mindig sikerült valami olyasmit tanulnom, amely segítette, könnyebbé tette a hétköznapijaimat mind a munkám, mind a magánéletem területén. A mostanra számomra is evidensnek tűnő kérdés, egyszer csak belém hasított!





### Miért nincsen ilyen a Vendéglátásban?

A nagyobb szállodák felső vezetésében talán van, és mostanra egy-két haladóbb gondolkodású étterem tulajdonosa is áldoz hasonló képzésekre, de alapjaiban véve, nincsen olyan elérhető program a vendéglátás területén, amely átfogó módon segítené az iparágban dolgozó vezetők mindennapjait. A gondolat nem hagyott nyugodni, és tréner kollégámmal, Gergely Györgyivel elkezdtek feltérképezni, mivel is állunk szemben. Ahogyan kezdtük felderíteni a területet, további két tapasztalt tréner kollégát is be kellett vonnunk a munkába, nem beszélve a számos kollégával történő konzultációról. Majd' fél éves munkánk eredményeképpen született meg Konyhafőnök Akadémia és Üzletvezetői Akadémia elnevezésű képzési sorozatunk, amelyek kifejezetten a vendéglátóipari vezetők segítségét célozza meg, a multi vállalkozások gyakorlatából táplálkozó képzési struktúrák és módszertan mentén.

Mi nem szeretnénk oktatni senkit sem, aki nem érzi magáénak a vendéglátást magát! Azért is mondom ezt, mert fájdalom látni azt a rengeteg diákot és fiatalot a hazai vendéglátásban, akik egy fiatalkori „jó kis lóvéként” gondolnak a szakmára. Ugyanilyen szomorú látni azokat a kiégett dolgozókat, akiket vagy kihasználtak az elmúlt évek során a munkahelyeken, vagy magukat nem becsülték meg annyira, hogy tudatosan karriert építsenek, és inkább a semmittevést, alkoholizmust, drogozást, stb. választották, vagy utóbbi kettőt egyszerre tették. Mi hiszünk a szenvedélyes vendéglátásban, és eltökélt szándékunk, hogy segítsük az iparág iránt elhivatott vállalkozók és szakemberek munkáját! Ennek pedig két legkiválóbb módja, ha tanácsadóként nem hagyjuk, hogy a vendéglátásban érdekeltek főleges hibákat ejtsenek, és ha oktatóként segítjük a helyes gyakorlat elterjedését egy-egy szakterület kapcsán.

Bár a Vendéglátás Menedzsment egyértelműen üzleti vállalkozás, ennek ellenére időről-időre igyekszünk karitatív módon is segíteni az iparág fejlődését. Éppen ebből az okból kifolyólag biztosítottunk 2017.02.27.-én indult Vendéglátóipari Gazdálkodás tréningünkre teljes ingyenességet az ÉTREND Magyar Konyhafőnökök Egyesületének tagjai számára, és ugyanebből az okból tartottunk ingyenes előadást a Fiatal Vállalkozók Országos Szövetségének Gasztronómiai workshopján, az induló vállalkozások gazdasági kérdéseinek kapcsán. Ahogyan már említettem, A Szendélyes Vendéglátásban Hiszek!

Idealista vagyok? Mondhatják, de szakembernek lenni szerintem másképpen nem lehet, és nem is érdemes!

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.



# Tippek...

## HungaryCard csomagokkal

# Plus

## Budapest

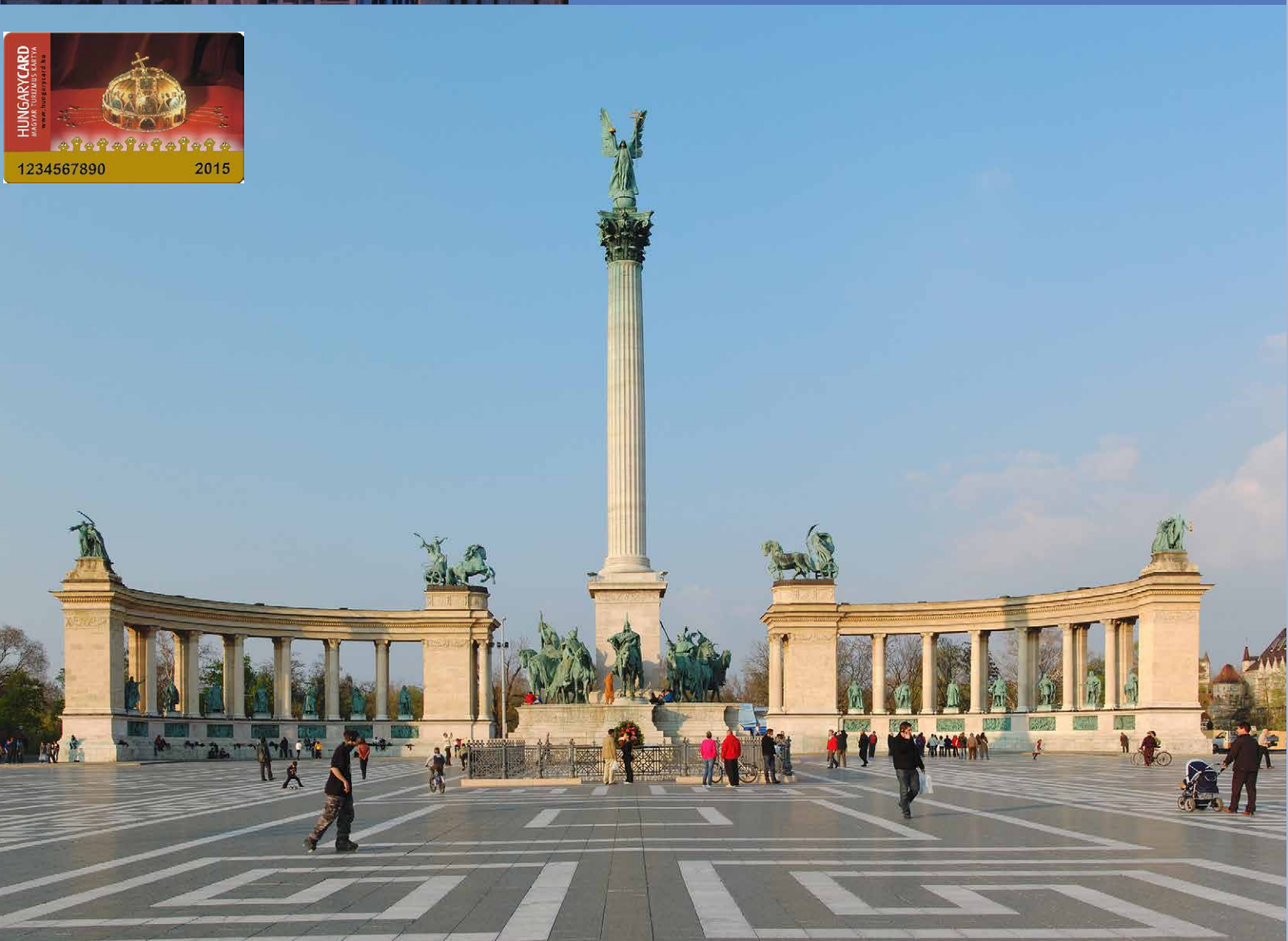
2 felnőtt + 2 gyerek / 4 nap / 3 éjszaka\*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás a Benczúr Hotelben	30% <b>HC</b>	24.000 Ft
Bringóhíntőzés a Margitszigeten	60% <b>B</b>	2.208 Ft
Vacsora a Nagy Fa-tál Étteremben	30% <b>B</b>	5.600 Ft
Városnézés a Duna Corso sétahajóval	50% <b>B</b>	2.990 Ft
Fővárosi Állat- és Növénykert, kedvezményes felnőtt- és gyerekjegy	25% <b>P</b>	2.150 Ft
Ebéd a Nika Restaurantban	20% <b>B</b>	3.880 Ft
Színházjegy, Margitszigeti Szabadtéri Színpad	40% <b>HC</b>	900 Ft
Belépő az Aquaworldbe	50% <b>%</b>	5.890 Ft
Vacsora a Zsolnay Étteremben	30% <b>HC</b>	4.800 Ft
Belépő a Fővárosi Nagycirkuszba	40% <b>B</b>	6.600 Ft
Belépő a Tropicariumba	36% <b>B</b>	1.800 Ft
Belépő a Challengeland Kalandpályára	20% <b>%</b>	1.396 Ft

HungaryCard Plus csomaggal  
a hosszú hétvégén megtakarítható összeg:

**61.814 Ft**

\*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



CRUXX



Körte pálinka



Válogatott, friss vilmoskörteből, a legkorszerűbb technológiával készült zamatos pálinka. Selymes, lágy textúrája, kellemes és hosszan tartó ízvilága különösen behízelté teszi.

[www.cruxx.eu](http://www.cruxx.eu)

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



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

## Hírek

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, Lukács István: Séf című könyvével kapcsolatban tudomására jutott, hogy illetéktelenek kiadtak egy puha borítás változatot is! Ehhez azonban a jogtulajdonosnak, és a szerző Lukács Istvánnak semmi kötődése nincs, így kérünk mindenkit, hogy csak az eredeti keményborítás változatot vásárolja! [www.oldalasmagazin.hu/shop](http://www.oldalasmagazin.hu/shop)

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, megállapodást kötött az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületével, hogy munkájuk hatékonyabb lehessen.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

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

## SZAKMAI MOZGÓSÍTÁS

Bevallom, a szakmai mozgósításról nem voltam túl jó véleménnyel. Azt gondoltam, hogy az ma már nem, vagy csak igen szűk rétegben kivitelezhető. Azonban most már látom, hogy ez nem igaz, hiszen, ha van egy rendíthetetlenül jó cél, akkor a kollégák azt felismerik és maguk jelentkeznek, anélkül, hogy bárkinek, bármit is mondanánk. Ez nagyon meghatározó dolog, mert ez azt jelenti, hogy nem minden reménytelen.

Sajnos sokan korábban éveket sulykolták belénk <valljuk be sikerrel>, hogy nem megy ez, vagy, hogy a mozgósítás lehetetlen. Azonban most éppen ők vannak a legjobban meglepődve, hiszen már-már véleményem szerint ők is felültek erre, és elhitték azt, amit folyamatosan hangoz-

tattak. Ez az önnön maguk átverése volt, ezt rendezték le ők saját magukkal.

Reménykedve vizsgáljuk az eseményeket és azt látjuk, ha a séftársadalom meg tud mozdulni bizonyos ügy érdekében, akkor egészen biztosan kijelenthető, hogy nincs minden veszve. Sőt, igazából semmi se.

Jó lehet, ha képződik valami picinyke kis alap ahhoz, amire aztán egyre inkább rá tudnak épülni a következő apró kis célokkal kapcsolatos sikerek. Szerintem a szakma ennek csak az előnyét élvezhetné. Valljuk be, jó lenne, ha egy jobb széria végigfuthatna a sok behatástól megtépett szakmánkon. Ez mindenkinek az előnyét szolgálná, vagy mégsem?

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## A HAGYMÁS VIRÁGOK



Ők a tavasz érkezésének első hírnökei, akiknek a gazdag virágzását azonban előző ősszel, szeptemberben kell előkészíteni. Különös növények olyan tekintetben, hogy az első, meleg napok után váratlanul kibújnak a földből, látványosan virágoznak és néhány hét múlva a levelük is elszárad, teljesen eltűnnek, annyira, hogy rendszerint meg se tudjuk mondani, hogy hol is voltak.

A március-áprilisban virágzókat szeretik a napos helyet, de jól érzik magukat a nagyobb cserjék és a kisebb fák árnyékában is, hiszen mire ezek kilombo-

sodnak, addigra a virágok már el is nyíltak. Ilyen a tulipán, a nárcisz, a jácint.

A tavaszi hagymásokat csoportosan szép ültetni, élénk színekkel így mutatnak a legjobban. Virágágyban, később nyíló évelők között, sziklakertben, sőt még a pázsitban is szépek. Az utóbbi esetben a hagymások elnyílásáig a gyeptet óvatosan kell nyírni!

-Rendekné Olgia-

### RIGMUSOK:

*Hallod-e te kiskovács!  
Mit dohog a kalapács?  
Azt dohogja, dőndeleg  
- ekevasat élezek,  
mert a tavasz közeleg!*

-

*Sándor József, Benedek,  
zsákban hozzák a meleget.*

-

*Szürke veréb, sárgabegy,  
a tavasz megérkezett.*

-

*Cin-cin cinege,  
itt a tavasz örülsz-e?*

-

*Gyere tavasz, várva várlak,  
hozz zöld ruhát fünek fának!*

-

*Cine-cine, cinege,  
jön a tavasz, hiszed-e!*

-

*Azt mondják a cinegék,  
itt a tavasz, nyitni kék!  
Kék ibolya, hóvirág,  
Csupa öröm a világ.*



*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

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

- Aztán, hogy érzed magad itt, a katonaságnál?

- Jól.

- És nem szidnak túl sokat?

- Engem nem, csak édesanyámat.

- Mama, a Géza már nem szeret engem!

- Ezt meg honnan veszed?

- Tegnap azt mondta, hogy kezdek rád hasonlítani...

A skót kisfiú megkérdezi az apjától:

- Apa, mi lesz karácsonykor a fa alatt?

- Parketta, kisfiam.



- Hogy nevezik a protézisből készített fekhelyet?

- ???

- Fogalom.

Egy autós elüt egy rendkívül kövér gyalogost. A helyszínrre érkező rendőr megkérdezi:

- Miért nem kerülte ki?

- Nem volt annyi benzin a tankban.

Az apa a gyerekeket küldi az iskolába.

- Aztán vigyázatok amikor átmenetek az úton! Tudjátok, anyátok ma kocsival ment el itthonról...

- Hogy mondják angolul: apádra ütök?

- ???

- Puff Daddy.

A nyuszi, a medve és a róka ül az erdőben. Nyuszika nagyon le van törve ezért a medve érdeklődik, hátha tud segíteni:

- Mondd csak nyuszika, mi a baj?

- Jaj medve, olyan szörnyű dolog történt velem.... ellopták az órámat!

- Tényleg? Nekem meg a teheneimet lopták el az egyik éjjel.

A róka csak hallgat, majd megszólal:

- Ajajj! Már öt óra! Mennem kell fejni!

*A hónap vicce:*

Rámenős utcai virágáros csalogatja a vevőt:  
- Uram, vegyen egy szép rózsacsokrot, lepje meg vele a feleségét!

- Kösz, de nincs feleségem.

- Akkor vegyen egy csokrot, és ünnepelje meg, hogy ilyen szerencsés!

- Ki kellene már kapcsolódnom! - szólal meg a melltartó.

- Ez eszedbe se jusson, mert tegnap is miattad toltak le! - szól rá a bugyi.

Mi az? Feldobják Géza bácsi és nem esik le semmi?

- ???

- Géza bácsi megfogta az Isten lábát.

# Gilvesy

## Bohém Cuvée

### 2015



Alacsonyabb savak, fehérvirágos jegyek, főleg sauvignonos zamatok, frissen a palackozás után.

[www.gilvesy.hu](http://www.gilvesy.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? ÉHHEZ NEM KELL MÁST TENNIE, MINT MEGLÁTOGNI HONLAPUNKAT, AHOL BÖNGÉSZHET AZ EDDIG MEGJELENT LAPJAINK 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

HIMNUS TERVEZÉS

HIMNUS-DISZITÉS  
BOOMS  
DESIGN

logó

MINDENRE AMI TEXTIL

céges himzés

\* Hirdessen Ön is az Oldalasan! \*  
[marketing@oldalasmagazin.hu](mailto:marketing@oldalasmagazin.hu)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2017. 04. 01.  
LAPZÁRTA: 2017. 03. 15.

# TAVASZELŐ, KIKELET HAVA

MÁRCIUS 1.  
A POLGÁRI VÉDELEM VILÁGNAPJA

MÁRCIUS 3.  
A BÉKÉÉRT KÜZDŐ ÍRÓK VILÁGNAPJA

MÁRCIUS 6.  
NEMZETKÖZI ENERGIATAKARÉKOSSÁGI VILÁGNAP

MÁRCIUS 8.  
NEMZETKÖZI NŐNAP

MÁRCIUS 21.  
A CSILLAGÁSZATI TAVASZ KEZDETE

MÁRCIUS 22.  
A VÍZ VILÁGNAPJA

MÁRCIUS 23.  
METEOROLÓGIAI VILÁGNAP

## Havi szállóige:

„A birodalmak karddal kezdődnek és tintatartóval végződnek.”

(Honoré de Balzac)

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.

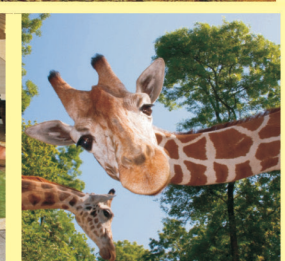
# UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



- 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



KEDV  
EZMÉ  
NYEK



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)