

„... és minden a helyére kerül!”



LADALAS

magazin

MINDIG VAN REMÉNY!

MINDENKI KOLLÉGA?

SÉFEK A SOUS VIDE-RÓL

NINCS MIRE BÜSZKÉNEK LENNI

BODROG SMOKER BBQ

Herczku Attila
Mesterszakács

Herczku Attila
„...a mester...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

07.

FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomból:

Chef a családban

5.
oldal

Pisztráng lengyel mártásban

Objektiv

18.
oldal

Interjú Herczku Attilával a Vogue
Lhájó séffjével, akinek egészen friss a
mestervizsgálója.

MINDENMENTES

38.
oldal

Legyen mindenki a vendégünk! -
Azaz hogyan szolgáljuk ki ételal-
lergiás vendégeinket!

Vélemény

44.
oldal

Mindig van remény!

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Gasztronauta-séfek
a Sous Vide-ról: Júliusi riportala-
nyunk Forster Zoltán, a Börze Étterem
és Kávéház társ Cheffe volt a vendégünk

33.
oldal



Lehet, hogy nem a munkabírás csök-
kent, hanem az akarat? - erről a
témáról kérdeztük szakértőinket

45.
oldal

Minek az új?

Agránátalma

+1
oldal



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

Köszöntő:

Elérkeztünk az év azon részé-
hez, amikor szokásaink szerint
elbúcsúzunk és hagyományos
nyári pihenőre megyünk. Az
előző évek tapasztalata szerint,
talán ez az évnek azon része,
amikor a legtöbbet dolgozunk,
bár igazi látványa nincsen,
mégis elengedhetetlenül fon-
tosak e fejlesztések. Az Oldalas
magazin egy hónap pihenőre
tér, de szeptembertől újult erő-
vel és friss magazinokkal té-
rünk vissza. Persze ez idő alatt
ne felejtsetek el az Oldalas ma-
gazin online-t követni!

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: 14362;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszkerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat: 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 rova-
tunkba, 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
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR OKOSTELEFONON IS!

Játék

NYERD MEG



Tárlatok jegyvásárlásánál érvényesíthető-e a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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



STILLER TAMÁS
rovata

Chef a családban

PISZTRÁNG LENGYEL MÁRTÁSBAN

Hozzávalók:
4 személyre

4 db pisztráng
2 db vöröshagyma
2 db sárgarépa
5 dkg húsos szalonna
5 dkg vaj
3 csokor petrezselyem
Só
Frissen
Őrölt bors
1 dl tejszín

1., A pisztrángot mossuk át alaposan és sózzuk be a hasüregét.
2., A tepsit locsoljuk meg kevés olajjal. A vöröshagymát és a sárgarépát pulcoljuk meg, majd daraboljuk fel. Rendezzük el a zöldséget tep-siben, mint egy ágyat, és fektessük rá a halakat. Ha a hasüregét kifelé fordítjuk, talpként használhatjuk és szépen állítva sülnék meg a halak. Tegyük közéjük pár szelet szalonnát és vajdarabokat. Sózzuk és borsozzuk, majd 200 °C sütőben kezdjük el sütni.
3., 10 perc után szúrjunk egy villával a pisztráng hátuszonya mögé. Ha nem jön ki fehér folyadék, akkor megsült a hal.
4., A zöldséget és a pecsenyelevet szedjük egy fazékba és kevés vízzel főzzük meg. A roppanósra főtt répát már könnyen pépesíthetjük botmixerrel. Adjuk hozzá a darabokra tépkedett petrezselymet is, a pengék majd szétvagdossák. Öntsük fel tejszínnel és kész.
Köret: lengyeles kelbimbó. A megpárolt kelbimbót hevített vajon fényezzük meg, és pirított kenyérmorzsával szórjuk meg.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

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

Gasztronauta: Gasztronauta-séfek a Sous Vide-ról: Forster Zoltán 2.0

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

JÚLIUSI RIPTALANYUNK FORSTER ZOLTÁN, A BÖRZE ÉTTEREM ÉS KÁVÉHÁZ TÁRS CHEFJE VOLT.

● HÁROM ÉVE, AMIKOR A PIPACS BISTRO MEGNYITOTT, MÁR BESZÉLGETTÜNK A SOUS-VIDERŐL, A TERVEIDRŐL. MENNYIRE SIKERÜLT EZEKET MEGVALÓSÍTANI GYŐRÚJBARÁTON?

A kezdetekkor ki tűzött célokat, jó formán maradéktalanul tudtuk teljesíteni. Igaz kiemelten figyeltünk a vissza jelzésekre, apróbb jelekre, melyek a mai arculat kialakításában segítettek.

VERHETETLEN SOUS-VIDE CSOMAGOK A SOUS VIDE CHEFTŐL, SZEZONÁLIS 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



SOUS VIDE CHEF

FŐZHETŐ VÁKUUMTASAKOK

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



AZ OLDALAS MAGAZIN OLVASÓINAK

5% KEDVEZMÉNY

KUPONKÓD: OLDALAS MAGAZIN





Unod a meleget?

Cserélj kabátot!

Üzlet:

Budapest

Tomori köz 14,

www.chefs.hu



A szellőző hátrésszel olyan, mintha rajtad sem lenne....

NYERJ SZAKÁCSKABÁTOT!

A CHEFS.HU PÉNZTÁRGÉPET IS ÁRUSÍT?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket az info@oldalasmagazin.hu e-mail címre küldjétek. Az üzenet tárgyába azt írjátok: játék!

● AZ ELHIVATOTTSÁGODAT KORÁBBAN MÁR MEGISMERTEM, SZÉPEN FELFUTOTT A PIPACS DE MÉGIS ELJÖTT A VÁLTÁS IDEJE. FAGGATHATLAK A VÁLTÁS OKAIRÓL?

A csapat egyben van, és én közben kaptam egy újabb felkérést. Nem melleleg ez kicsit közelebb is van Dunaújvároshoz. Amúgy közös döntés volt, a mai napig kapcsolatban vagyunk.

● HOL FOGOK FOLYTATNI PÁLYAFUTÁSODAT EZUTÁN?

Budapest...a riport készülésekor még a teszt üzem elején leszünk, vagyunk. Nyitás nyár elejére tehető

● MIK AZ ÚJ TERVEID? VÁLTOZTATTÁL AZ ELKÉPZELÉSEIDEN, VAGY BEVÁLTAK AZ ÁLTALAD KIALAKÍTOTT KONCEPCIÓK?

Az alapok maradnak, de próbálok jobba figyelni az igényekre, vissza jelzésre. Szeretnék precízebben dolgozni a minden napokban.

Az irányom a „hagyomány és Evolúció” technológiai fegyvelmemmel. Ebben nagyon sokat segítenek, a modern konyhatechnológiai gépek, eszközök.

● ENGEM IS LENYŰGÖZTÉL MÁR TÖBBSZÖR IS A FŐZTÖDDEL. VIDÉKEN EGYSZERŰEK VOLTAK A FOGÁSAID, ÉRTHETŐEK, ÉS BAROMI FINOMAK. ÉREZTEM AKKOR A MUNKÁIDBAN NÉMI VISSZAFOGOTTSÁGOT, TALÁN A BEFOGADÁSRA VALÓ TÖREKVÉST. A BISTRO FOGALMA MAGYARORSZÁGON ELÉG GÉ TÁG, ÉS SZABADON ÉRTELMEZETT LETT, BUDAPEST BELVÁROSÁBAN MILYEN LESZ A BISTRO KONYHÁD?

Elsősorban kávéház és Étterem, ez segít az irány meghatározásában és remélem az utam megtalálásában is.

Tulajdonos határozott kérésére az alapanyagok többségét hazai termelőktől fogjuk vásárolni, melyeket rendszeresen látogatunk, egyeztetünk velük. Balaton felvidék, Békéscsaba, Őrség...

● AZT IS MEGTUDHATJUK TŐLED, HOGY KONKRÉTAN MELYEK EZEK AZ ÚJ KONYHATECHNOLÓGIAI ESZKÖZÖK, MELYEK NÉLKÜLÖZHETETLENNÉ VÁLTAK SZÁMODRA ÉS ITT IS HASZNÁLNI FOGOD?

A XXI. századi konyha eszközei ésszerű határok közepette mind rendelkezésünkre állnak, de pl mikrónk nem lesz

De konkrétan, Sous Vide, PacoJet, Thermomix, Flexy chef, indukciós konyha

● MILYEN SOUS-VIDE TECHNOLÓGIAI BERENDEZÉSEKET FOGSZ HASZNÁLNI A BISTRÓBAN ÉS MIÉRT EZEKET VÁLASZTOTTAD?

Vákuumgép, Roner, Regeneráló medence. Szeretnénk folyamatos magas minőségben sok vendéget kiszolgálni. Szerintem ehhez elengedhetetlenek ezek a gépek és az általuk kínált lehetőségek.

● MIT TARTASZ FONTOSNAK, ELSŐDLEGES SZEMPONTNAK A BERENDEZÉSEID KIVÁLASZTÁSÁNÁL? FONTOS SZÁMODRA, HOGY KITŐL VÁSÁROLSZ?

Megbízhatóság- rugalmasság- szakértelem, mely benneteket jellemez, ezért.



● MIT GONDOLSZ A KONYHATECHNOLÓGIAI TRENDKRŐL, SZERINTE MELYIK AZ, AMI MEGVETI A LÁBÁT HOSSZÚ TÁVON IS A VENDÉGLÁTÁSBAN ÉS AZ OTTHONI ÉTELKÉSZÍTÉSBEN?

A Sous Vide mindenképpen, de a lakossági piacon szerintem még csak most fog teret hódítani. Én személy szerint nagyon szeretem a régi technológiákat és a Sous-Vide által nyújtott tartósítási lehetőségek kombinálni, így ingadozó forgalom mellett is kiemelkedőt lehet alkotni, mindenki számára érthetően.

● MÉG MINDIG NAGYON ÉRDEKEL, HOGY MIT TARTASZ MAGYAR GASZTRONÓMIÁNAK, HAZAI ÉRTÉKEKNEK ÉS HAGYOMÁNYOKNAK?

Hazai alapanyagokból, helyes technológiával, őszintén- kreatívan.

● SZÁMODRA MENNYIRE FONTOS, HOGY A PRECÍZEN ELKÉSZÍTETT SOUS-VIDE ÉTEL SZINTE NULLÁRA CSÖKKENTHETI A HŐKEZELÉSI VESZTESÉGET, VAGY A MINŐSÉG MIATT VÁLASZTOTTAD A TECHNOLÓGIÁT?

1 minőség, 2 kiszámíthatóság, 3 gazdaságosság

● EGYRE KEVESEBB A SZAKEMBER MAGYARORSZÁGON, ÉREZNI A SZAKMÁBÓL AZ ELVÁNDORLÁST. TUD EBBEN SEGÍTENI A SOUS-VIDE, HOGY JÓL ELŐKÉSZÜLJ A NAGY FORGALOMRA ÉS A VÁRATLAN HELYZETEKRE? VALÓBAN LE TUDJA CSÖKKENTENI A LÉTSZÁMIGÉNYT A TECHNOLÓGIA?

Nagymértékben segít át hidalni a megfelelő munkaerőhiányt, ha jól és jó szakember használja, irányítja. DE erősen vissza is tud ütni a dolog, ez nem csodafegyver és csak emberek használják-kezelik, nem varázslók.

● SZERETNÉM MEGKÖSZÖNNI, HOGY VÁLASZOLTÁL A KÉRDÉSEIMRE. HA MÉG KÉRHETEK VALAMI TŐLED, MEGOSZTANÁL AZ OLVASÓKAL EGY KEDVENC SZEZONÁLIS RECEPTEDET AZ ÚJ ÉTLAPRÓL?

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu



1. harcsát 2 órára 3%-os sóoldatba helyezzk, majd leszárítjuk, fóliával formázzuk. Hűtjük 1 éjszakát. Másnap adagoljuk, majd vákumozzuk. 20-30 perc 45fokon sous-vidáljuk. Serpenyőben rá ppirítunk majd a morzsából akkora darabot vágunk rá, hogy be fedje. 180 fokon 2-3 percet sütjük, utána szalamanderben a kívánt színűre pirítjuk.

2. Morzsa: kolbászt le daráljuk, kicsit kiperítjük. Zsírjával az egy harmad kikevert vajhoz adjuk+ aprított újhagyma zöldje+ pankó morzsa. Két sütőpapír között 1-2 cm vastagra nyújtjuk, hűtjük. a fel nem használt részeket darabolva fagyaszthatjuk és á la carte felhasználásnál, rendeléskor csak rá pirítjuk a húsrá. Ez a morzsa lehet kolbász nélkül csak zöldfűszerekkel is pl egy szaftos csirkemellhez.

3. alaplé: szárnyakat 180 fokon 40 percig sütjük, majd a jeges vízben indítjuk az alaplevet. 1-1,5 órát gyöngyözve főzzük, majd hozzá adjuk a zöldborsó héjakat+ halszószt. Elzárjuk és 10 percet hatjuk infuzionálodni. Le szűrjük és az az intenzív alaplevet használjuk

Kolbászos harcsa „zöldborsó főzelékkel”

- zöldborsó friss 2kg
- hó borsó 0,05
- takuan pácolt japán retek 0,05kg
- hónapos retek 1 csomag
- shalotta hagyma 0,2
- vaj 0,1+0,1+0,1
- fokhagyma 0,03
- csirke szárny 0,5kg
- szürkeharcsa filé 2g
- füst kolbász 0,2kg
- pankó morzsa, apróbb 0,25kg
- újhagyma 3száll
- halszószt 2 evk

a főzeléke elkészítéséhez.

4. Főzeléke: a hagymát fél főre vágva vaj+olaj keverékén lassan pároljuk, hogy színt ne kapjon. Vége felé hozzá adjuk a szeletelt fokhagymát is. A kifejtett zöldborsót és kevés alap lével alacsony hőfokon 15–20 percet pároljuk. Thermozzuk, (igény szerint alap lével hígítjuk, főzelék állagra) majd a vége felé jeges vajkockákkal sűrítjük.

5. kiegészítők:

- a. pácolt retek: 1*1 cm kockára vágva
- b. hónapos retek: vékony szeletekre vágva, 1-2 órára jeges vízben áztatva
- c. 1-2 cm lapba vágva rézsútosan, 1-2 órára jeges vízben áztatva

6. Tálalás: a főzelék alapot kevés habosított zsíros tejjel (capuccinóhoz használt hab) melegítjük, bele forgatjuk a kiegészítőket felét, majd mélytányérban tálaljuk. Tetejére zöld olajat és maradék kiegészítőket használjuk díszíteni.



SOUS VIDE CHEF



Easy vákuumcsomagológépek 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

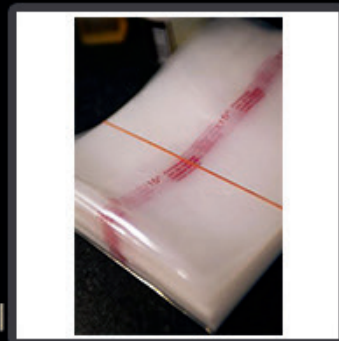


Precíziós vízkeringető temperáló rendszerek (RONER) már 85.000-Ft-tól

3 féle hőkezelő kapacitással
Tizedpontos hőmérséklettartás
Gazdaságos ECO működés, programozhatóság
Maghőmérő tűszonda opció
Leoprene vákuumtasz 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 készétel tárolásra, regenerálásra alkalmas vákuumtasakok
1 napos szállítás, 5 féle rendelési lehetőség
Egyedi mennyiségi kedvezmények, állandó akciók



Professzionális asztali és álló vákuumcsomagoló 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

NINCS MIRE BÜSZKÉNEK LENNI

A munkaerő piaci gondok miatt egyre több helyre keresnek szakácsot, még több helyre szakképzett szakácsot, ami valljuk be teljesen érthető is, azonban ha megvizsgáljuk a hirdetések, azonnal rájövünk, valami nincsen rendben.

Már-már közhelynek számít, ha „fiatal szakács munkavállalót keresek, nagy tapasztalattal” szövegű hirdetést ad fel valaki. De nézzünk a téma hátterét.

A szakács egy különösen szép, de összetett, gyakorlati szakma. Az adja a szépségét, hogy folyamatosan fejlődik az ember, de a fejlődésnek ebben a szakmának sosem érünk a végére. Összetett szakterület, különféle pályákból, és típusokból áll. Mi a gond a fenti hirdetéssel? Az ellentmondás. Ugyanis, ha fiatal szakácsot keresek, akkor ő még nem lehet tapasztalt. A tapasztalatot tudni illik éveken és rutinban mérni, amelyet egy fiatalnak még nem volt módja megszerezni. A fiatal lehet ügyes, kreatív, ambiciózus, innovatív, vagy nagy munkabírási, de tapasztalt a korából adódóan nem.

Ha már itt járunk, néhány hasonló hibára is felhívnom a figyelmet, mert a hirdetések boncolgatva van gond bőven, elsősorban a fejekben.

A séfek helyzete sem javult túl sokat az évek alatt. Van olyan hirdető, aki konyhafőnököt keres, azonban a gyakorlati részt a legkevésbé bízza rá.



Ez is egy szakma, bár nem oktatják sehol. Sok tapasztalattal gazdagodva, kreativitással fordulva a munka felé, az ember az évek alatt kitanulja, így válik konyhafőnökké.

Jó lenne ha létezne ilyen irányú szakképzés, de a jelenlegi rendszerben már annak is örülni kell, ha az alapképzést sikerül megfelelő szintre emelni. Már az nagy előrelépés lenne.

A séfek korlátozása a munkavégzésben, ha nem kapnak szabad kezet olyan, mintha az autószerelő mellett ott állnánk laikusként és megmondanánk neki, hogy mit és hogyan javítson az autónkon. Az irányszámokat ott is megadhatjuk, hogy mekkora összeget vagyunk hajlandóak az autóra költeni, azonban ha korlátozzuk a szerelési összeget, az biztosan a javítás minőségének és az autó működésének romlásával jár. Halaszthatjuk a fékbetét-, vagy az olaj cseréjét, de az előbb-utóbb visszaüt. Valami hasonló zajlik a vendéglátásban is.

Lehet valamit csökkentett költségvetéssel működtetni, de az kíméletlenül visszaköszön, épp úgy, ahogy azt a szakácsok hiánya mutatja manapság. Nincs ember, aki másképp látná a kialakult helyzetet, azonban hogy a kialakult helyzetért ki a felelős, arról megoszlanak a vélemények.

Az is igaz, hogy sokan változtatás nélkül még mindig a jól bevált receptet követik, éppen csak annyit fizetnek, amennyivel fel tudnak venni valakit az adott munkakörbe, és majd őt terelgetve, betanítva prezentálnak valamilyen színvonalú ételt a vendég elé az asztalra. Sajnos a vendég ebben az esetben is csak a profit mögött kapott helyet.

Nekem nagyon szimpatikus a tőlünk nyugatra található üzletek filozófiája, mely szerint a családi vállalkozással az a céljuk, hogy kényelmesen és kollektíven megéljenek belőle, és az addigra már tehermentes céget tovább adják az utódoknak.



A vendéglátás tudni illik, így egy hivatás lesz, és nem üzlet. A vendég marad az első helyen, a profit csak azután következik. Valamikor még ez volt nálunk is, de ma már sajnos gyenge alapanyagokból, még gyengébb szakemberekkel igyekeznek a lehető legnagyobb profitot kitermelni, amit az üzletek számának emelésével kívánnak fokozni. Ez mindenképpen káros a vendéglátásra, hiszen a minőségromlás borítékolható, ez már csak a szín tiszta üzlet és nem a nagybetűs vendéglátás!

Semmi baj nem lenne ezzel, ha felvállalnák, és nem döngöznék a mellkasukat, hogy a „legjobb ez”, és a „legjobb az” itt kapható, ugyanakkor pedig a silány közepszerű ételeket kínálják, csupán az eladhatóságon javítottak.

Térjünk csak vissza a hirdetési szövegekhez. Amikor a hirdetéseket olvasgatom egyre több helyen tűnik fel, hogy szakképzettség nem szükséges, „majd mi betanítunk”. Igen értem én, hogy részfeladatokat kell ellátni, de ez akkor is a vendéglátás meggyilkolása. Ugyanis ha egy szakács nem kap szabad kezet, azaz nem teheti bele saját magát egy ételbe, azt nem ápolhatja, nem ízesítheti, nem gondozhatja, akkor abból egy közepszerű ételt lehet csak produkálni. Olyan nagy a szakmánk, hogy nincs két egyforma íz, nincs két egyforma szakács, és legfőképpen nem, vagy csak nagyon nehezen lehet ételeket reprodukálni. Képzeld el mindezt egy képzetlen ember kezéből...



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Összegezve azt gondolom, hogy a szakács szakmát nem szabad hagyni így felhígulni. Amúgy is jó páran magasabbra kvalifikálják magukat, mint amennyi valós tudással rendelkeznek. Sőt ezzel bizonyos esetekben le is járatták a szakmát, a kollégákat. Általánosítani azonban ez alapján nem szabad. Ma még mindig nagyon sok kiváló szakember dolgozik a szakmában, akik megérdemlik a tiszteletet és a megbecsülést. A hirdetésekből viszont nem tűnik ki a megbecsülésre való hajlandóság, illetve az anyagi megbecsülés <tiszteletet a kivételnek>, mert a hangzatos számok alapján, ha kiszámoljuk az elvégzendő munkát, valamint a munkával töltött órák számát, akkor rögtön látszik, hogy az eredmény többnyire szánalmas, és nincs mire büszkének lenniük a hirdetések feladóinak.

Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

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



kedvező árak ✓
egyszerű rendelés ✓
segítőképz 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

A korrektség kedvéért jegyezzük meg vannak, akik tisztességes feltételeket kínálnak, és tartják is magukat a megállapodáshoz, ami alatt azt értem, hogy nem romlik a munkakörülmény az első héten harminc-negyven százalékot, mint a nagyjátlagban általában. Hogy miért mondom ezt? Mert a megállapodás után szinte mindig kiderül, hogy a tényleges munka valójában több, mint amiről szó volt. (kevesebb a valós alkalmazotti létszám, hosszabb a munkaidő, amire nem számítanak túlórákat, stb-stb.)

Ja, igen és még egy apró kis gondolat. A hirdetésekben láttam már olyat is, hogy „házikönyvtár ingyenes használata”, ami roppant szép dolog, ha fejlődni akar az ember, de a boltban, főként a pénztárnál, nem fizetőeszköz. Azért nem adnak kenyeret.

Én a mindenki által átlátható, kiszámítható és jövedelmező munkafeltételekben hiszek, ami meg kell, hogy érje a tulajdonosnak és a munkavállalónak is, azonban egyiknek sem szabad a másik fölé pozicionálnia, mivel ez egy kétoldalú kapcsolat, ami csak akkor tud normálisan működni, ha van megbecsülés, tisztelet és lelkesedés.

Én mindenkinek ezt kívánom!

Asztalos István

Főszerkesztő

ÉDES HÁRMAS

Aviko édesburgonya hasábok

Az édesburgonya vagy más néven batáta egy sokak által újra felfedezett és egyre népszerűbb különlegesség – csak az Aviko választékában!



ZÖLDSÉGES BAGEL

paradicsomos-bazsalikomos sajtkrémmel és édesburgonya hasábokkal

10 személyre

- Sweet Potato Fries Édesburgonya hasábok 1,6 kg
- piros kaliforniai paprika 800 g
- bagel 10 db
- hagyma 300 g
- cukkini 400 g
- gomba 200 g
- olívaolaj 100 ml
- só, bors ízlés szerint
- ricotta 1,5 kg
- aszalt paradicsom 150 g
- zöld olajbogyó, magozott 100 g
- friss bazsalikom 30 g
- friss rukkola 50 g

Az elkészítés módja: Vágjuk félbe a bageleket és finoman grillezzük meg mindkét oldalukat. Vágjuk a paprikákat nagyobb darabokra, a hagymát karikákra, a cukkinit és a gombát pedig vékony szeletekre. Pároljuk puhára a zöldségeket egy serpenyőben kevés olívaolajon. Sózzuk, borsozzuk. Keverjük a ricotta sajthoz az aprított aszalt paradicsomot és olajbogyót. Adjuk hozzá a bazsalikomleveleket, majd ízesítsük sóval, borssal és citromhéjjal.

Kenjük meg a bageleket bőségesen sajtkrémmel. Az alsó felére helyezzük a paprikát, a rukkola leveleket, illetve a többi zöldséget. Helyezzük rá a bagel tetejét. A maradék fűszeres sajtkrémet tálaljuk külön edényben. Készítsük el az édesburgonyát a csomagoláson található javaslat alapján, majd ízesítsük sóval és chilivel.



Mosollyal kínáljuk.

GRILLEZETT LAZACDERÉK

olaszos burgonyagratinnel
és párolt zöldséggel

Hozzávalók 10 adagra:

- 2 kg/20 db (2 db/fő) olaszos burgonyagratin
- 2 kg (200 g/fő) bőrös lazacderék
- 1 kg konyhakész fagyasztott zöldségkeverék
- 2-3 db zöldcitrom
- 150 ml olívaolaj
- díszítéshez bazsalikom- vagy mentalevél
- só, bors

Az elkészítés módja: Negyedeljük el a zöldcitromokat. Vágjuk fel a lazacot 200 g-os adagokra. Sózzuk és borsozzuk. Grillezzük vagy süssük át serpenyőben a lazacdarabok mindkét oldalát, amíg a bőrük ropogós nem lesz. Készítsük el az olaszos burgonyagratin és a fagyasztott zöldségkeveréket a csomagoláson lévő javaslatok szerint. 5 perccel a gratin elkészülte előtt tegyük a lazacszeleteket a sütőbe.

Tálalási javaslat: Tegyük 2 db gratint és egy adag halat a tányérra. Adagoljunk mellé a zöldségkeverékből. Locsoljunk rá néhány csepp olívaolajat. Díszítsük bazsalikom- vagy mentalevéllal, és tegyük egy-két gerezd zöldcitromot a hal mellé.

BONJOUR GRATIN



Aviko burgonyagratin

Gyors és könnyed módja annak, hogy exkluzív ételkülönlegességet varázsoljon az asztalra.

- tökéletes ízharmonia és megjelenés
- egyenként fagyasztott, jól porciózható
- hosszú ideig melegen tartható

AvikoPRO
mobil applikáció

INGYENESEN
LETÖLTHETŐ





BODROG SMOKER BBQ - CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő rendezvénye, A klasszikus BBQ titkai című workshop lesz, melyet az Bodrog smoker tulajdonosa Horváth „KicsiZsó” Zsolt prezentál a Séfklub tagjai részére. Vendéglátónk ezúttal az ürömi Öreg Sváb vendéglő és Badacsonyi László lesz.

A workshopon megtudhatunk majd mindent, amit a Smoker-ben való füstön sütésről és a klasszikus BBQ-ról tudni érdemes. A smoker bemutatása mellett, megtudhatod, hogy a BBQ, mint műfaj honnan ered? Mi annak filozófiája? Mi a klasszikus BBQ során a hús feldolgozásának módja? Milyen fűszereket és fűszerezést használj ahhoz? Ja, igen, majd elfelejtettem, többféle húst is kóstolhatsz! Gyere el, és biztosan nem marad megválaszolatlan kérdésed a Smokerezéssel kapcsolatban!

A rendezvényen bemutatkozik még a Bodrog Smoker új terméke a Hibachi is. mely sütő lényege, hogy a vendég saját magának sütheti a húsokat.

A Séfklub folyamatosan keresi azon innovatív lehetőségeket, melyek által a kollégák és a szakma fejlődhetnek. Ezen a gyűlésen kiemelt figyelmet fog szentelni a tagozódásra, melyben egy-egy témaköré gyűjthetik a szakmáért és önmagukért tenni akaró kollégákat.

A gyűlésre mindenkit szeretettel várnak, melynek mostani helyszíne:

Öreg Sváb vendéglő; 2096 Üröm, Budakalászi út 7,
Ideje: 2017. július 03. 15:30 óra.





Herczku Attila

„a mester”

Ebben a hónapban egy frissen mesterszakácsá avatott séffel beszélgettem, mert érdekelt, hogy a sokak által szidott mesterképzés valóban rossz, vagy mégsem kell azt temetnünk. Ezen felül természetesen maga az ember is érdekelt, aki a képzést elvégezte, ő pedig nem más, mint Herczku Attila a Vogue étteremhajó séfje. Olvassátok hát a vele készült beszélgetésemet, íme:



■ ELŐSZÖR IS MESÉLJ MAGADRÓL!

1974-ben Budapesten születtem, jelenleg Törökbálinton élek, nős vagyok, és két gyermek boldog édesapja. Imádom a szakmámat, amikor csak tehetem, főzök.

■ VOLT VALAKI A CSALÁDBAN, AKI A VENDÉGLÁTÁSBAN TEVÉKENYKEDETT?

Édesanyám a Hungária kávéházban dolgozott felszolgálóként, és ő irányított a szakács szakma felé. Még amikor a Szabadság szállóban dolgozott Édesanyám, oda nagyon sokat bejártam gyerekként, és láttam az ottani nyüzsgést. Figyeltem a szakácsokat, cukrászokat munka közben, milyen fegyelemmel és alázattal dolgoztak, láttam ahogyan tálnak, mondanom sem kell azonnal magával ragadott.

■ MIKOR KEZDTED A TANULMÁNYAIDAT?

Bár korábban az autóiparban gondoltam elhelyezkedni, ugyanis autófényező szerettem volna lenni, de mint mondtam, szerencsére Anyukám közbelépett. Először Az Ecseri iskolába kerültem, ahol 1991-ben végeztem. Tanuló a Grand Hotel Hungáriában voltam.

■ AZÓTA FOLYAMATOSAN A SZAKMÁBAN TEVÉKENYKEDSZ?

Nem, az iskolaidőszak után volt négy év, amikor pénzszállító cégnél helyezkedtem el, de azt leszámítva folyamatosan a szakmában vagyok. Az első munkahelyem a Juniornál volt, a Pajtás étteremben Újpalotán.

■ MI MOTIVÁLT, HOGY ÚJRA SZAKÁCSKODJ?

Nézegettem a főzőműsorokat, a szakmai rendezvényeket, újságokat és újra megérintett. Így újra szakácsnak álltam, és azóta már a váltás meg sem fordul a fejemben.

■ SEJTEM, HOGY A MUNKAHELYLISTA NÁLAD IS TERJEDELMEZ, DE MÉGIS MI ALAPJÁN VÁLASZTOTTÁL MUNKAHELYET?

Igen, elég hosszú a lista. Dolgoztam pubban, közétkeztetésben, étteremben, igazából mindenféle helyen. Mindenhonnan próbáltam összeszedni azokat az információkat, az úgynevezett tudást, melyet fontosnak éreztem a későbbi karrieremhez.

■ EZZEL A MÓDSZERREL BŐVÍTETTED GYAKORLATI TUDÁSSZINTEDET?

Igen, és amikor bejött az internet, onnan is rengeteget lehetett tanulni. Munka után nem pihentünk a kollégákkal, hanem mindenféle külföldi oldalak böngészésével képeztük magunkat.

■ SZERINTED MENNYIRE MEGHATÁROZÓ AZ, HOGY EGY SZAKÁCS KÉNYSZERBŐL, VAGY NEM KÉNYSZERBŐL, DE VÁLTOGATJA A MUNKAHELYÉT?

Inspirációra mindig szükség van. Ahhoz, hogy az ember ne ragadjon le fontos, hogy folytonosan képezze az ember magát. Igaz, ez nagyban függ a tulajdonosi körtől is, hogy mennyire hagyják az embert kibontakozni, a kreativitását megcsillogtatni. Sok helyen sajnos a tulajdonos szereti megmondani, hogy mi legyen az étlapon.

■ EZ MENNYIRE JÓ, VAGY NEM JÓ?

Amíg a tulajdonos bele akarja vinni saját elképzelését még nem baj, de a kivitelezést viszont a szakemberre kellene hagynia.


Képünkön: Herczku Attila



■ EZT A MAI NAPIG ÉRZED A MUNKÁD SORÁN?

Igen, sajnos ez nehéz helyzetbe hozza a szakácsokat. Mint mondtam ez szinte általános probléma, azonban jómagam mindig kifogtam azokat a főnököket, akik ebben rugalmasan gondolkodtak. Ennek ellenére a „nem vehetjük le, hiszen mindenki erre az ételre jön be” szlogennel többször is találkoztam.

■ GYAKORLATILAG EZZEL AZT IS MONDJÁK, HOGY NEM LEHET AZ ÉTLAPOT FRISSÍTENI, MERT AKKOR AKÁR BE IS ZÁRHATNÁNAK?



„... Nem az adott étellel van a gond, hanem a földhözragadtsággal, hiszen meg vannak győződve, hogy adott ételek nélkül nem üzemelhetnénk, hiszen „az olyan finom”...”

Nem az adott étellel van a gond, hanem a földhözragadtsággal, hiszen meg vannak győződve, hogy adott ételek nélkül nem üzemelhetnénk, hiszen „az olyan finom”. Azt már nem értik meg, hogy vannak más, modernebb, jobban eladható ételek.

■ AZ ÉTELKÍNÁLAT AZÉRT ELÉGGE MEGVÁLTOZOTT AZ ÉVEK SORÁN, A JOBB HELYEK ÖNÁLLÓ ÍZEKKEL MENNEK, ERRŐL MI A TAPASZTALATOD?

Igen régebben voltak sztenderdek, ma ezzel szemben egyre jobb alapanyagok, és köretek jöttek helyettük. Nálunk például szerb ételeket készítünk autentikusan, amit szerb kollégáktól tanulunk. Összességében sok alapanyag és receptúra jött be, aminek örülök, mert így nagyobb lett a játszótérünk.

■ A VENDÉGEK MENNYIRE VEVŐK AZ ÚJRA?

Ők inkább azt választják, ami a jól megszokott, az ismert, abban úgy érzik nem csalódnak. Vannak persze, akik ma már nyitottabban tekintenek az éttermek kínálatára és megmerik kóstolni, sőt igénylik az újat. Azonban még ők vannak kevesebben.

■ MIVEL LEHETNE FELGYORSÍTANI A FOLYAMATOT, HOGY A VENDÉGEK KERESSÉK AZ ÚJAT, ÉS A JÓT?

Szerintem ahhoz még hosszú időnek kell eltelnie, hogy ez általánosan megváltozzon. Ha médiában, újságokban és szakmai rendezvényeken nagyobb betekintést engednék, az mindenképpen segítené a helyzetet.

Jók lennének szakmai nyílt napok, ahol kóstolókkal, alapanyagokkal, technológiákkal ismertethetnék meg a vendégeinket, hiszen akkor már bátrabban választanák ezeket az étlapokról. Ezt üdvözlém.

■ AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI TECHNOLÓGIÁT EMLÍTETTED, EZ MENNYIT VÁLTOZOTT AZ ELMÚLT ÉVEK SORÁN?

Nagyon sokat. Tanuló koromban még sehol nem volt sous-vide, vákuum, stb. Ma már mindenütt megtalálható szinte.



■ A SOUS-VIDE EGY JÓ TECHNOLÓGIA, AZONBAN MEGOSZTÓ, MIVEL TÖBBEN MEGKÉRDŐJELEZIK, HOGY JÓ-E AZ, HA MINDENT SOUS-VIDEOLUNK? EZZEL MENNYIRE ÉRTESZ EGYET?

Csidei Tamással beszélgettünk erről, hogy nem kell mindent sous-videolni. Van olyan étel, amiket nem kell ezzel a technológiával párosítani, hiszen tökéletesen elkészíthetők például tűzhegyen is. Ilyenek a halak, hogy példát is mondjak. Nem kell mindent zacskóba tenni.

■ MI ALAPJÁN DÖNTÖD EL, HOGY MIT MILYEN TECHNOLÓGIÁVAL PÁROSÍTASZ?

Nyilván ennyi év után van tapasztalatom, de emellett szeretek kísérletezgetni is az alapanyagok párosításával. Az egyszerű, de nagyszerű ételek pártján állok, ezért igyekszem a legkönnyebb, leggyorsabb módját választani az elkészítendő ételnek, de persze ügyelve arra, hogy íz hatásban az nagyot szóljon.

■ HONNAN TUDSZ INSPIRÁLÓDNI?

Szakmai lapokból, és külföldi oldalakról. Most már van több olyan oldal is, ahová folyamatosan visszajárok, mert jónak tartom, és ahonnan jegyzetelgetni tudok. Aztán az ottani receptből vagy elveszek, vagy hozzáteszek valamit, végül így lesz egyedi az étel.

■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Megmondom őszintén nagyon nincs róluk véleményem, mert a ti szervezetetekbe, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületébe is csak most csatlakoztam, eddig ezek a dolgok tőlem távol álltak. De jó az ilyen szervezetbe csatlakozni, mert mára egyértelmű lett számomra, hogy van összetartás, napi problémákról beszélgethetünk gyakorló szakemberekkel és ez jó. A többi szervezetet nem is követtem figyelemmel megmondom őszintén.

■ ENNEK MI AZ OKA?

Azt tapasztaltam, hogy széthúzás volt, az egyik kivált a másiktól, a másikat szerintem nem a szakma érdekelte, hanem a hatalmi harcokról szólt a működésük, de vannak, akik már-már politizálni akarnak azzal. Abban pedig nem hiszek, hogy az „Á”, vagy a „B” szervezet jobba másiknál mindenkinek egy magának kellene lennie, hiszen a céljaink közösek.



Persze ebbe beleszólni nem akarok, mindenki azt tesz, amit akar, de az acsarkodás engem nem érdekel, ebből nem kérek.

■ AKKOR A SÉFKLUBBA MIÉRT CSATLAKOZTÁL?

Mert úgy gondolom, hogy amit nem találtam a szakmai szervezetekben, azt megtaláltam nálatok, illetve most már nálunk, hiszen szakácsok vagyunk és szakmázunk, ráadásul jó hangulatban. Mi kell ennél több?

■ A CSATLAKOZÁSRA MI KÉSZTETETT? EZT KÉRDEZHETEM REKLÁMMENTESEN, HISZEN TÉNYLEG ÉN SEM TUDOM.



Nem régen mesterképzésen vettem részt, és amit az ottani kollégáktól hallottam rólatok felkeltette az érdeklődésemet. Számomra fontos a nyomatékosítás, amit a srácoktól meg is kaptam. Meghívtak, hogy menjek el és nézzem meg, én pedig nem csalódtam, mert olyan problémákról volt szó, ami a mindennapjaink része. Jó, hogy van, sőt kell, hogy legyen egy olyan szervezet, ami azon dolgozik a mi érdekünkben, hogy könnyebbek lehessenek a mindennapjaink.

■ HA MÁR A MESTERKÉPZÉST EMLEGETTED... ARRÓL SOKAN ROSSZ VÉLEMÉNNYEL VANNAK. TE MIT TAPASZTALTÁL, MENNYIRE TETT EZ HOZZÁ A SZAKMAI TUDÁSODHOZ? EGYÁLTALÁN MI MOTIVÁLT, AMIKOR ELKEZDTE?

Próbára akartam tenni magam, fontos számomra az időszakos megmérettetés. Ez most a mesterképzés formájában talált rám, amin egyébként nagyon sokat tanultam, inspirálódtam. És tudod mi a furcsa? Nem csak a tanárainktól tanultunk sokat, hanem egymástól is. Ilyen önzetlen, felszabadult, segítőkész emberekkel ritkán találkozni, mindenki jött, nézte, kérdezte a másikat és segített egymásnak, nagyon jó volt a csoportunk. A mesterképzés felkészüléséhez nyújtott önzetlen segítségét pedig ezúton is köszönöm munkaadómnak, a Vogue hajó vezetőjének.

■ A MESTERKÉPZÉS SZINTJÉRŐL MIT GONDOLSZ?

Igen, tudom, hogy sokan támadják. Én azt gondolom, hogy már az, ha valaki elhatározza, hogy elindul egy ilyen tanfolyamon, akkor azzal már tett a szakmai fejlődéséért. Szerintem, aki elvégezte ezt, az mindenképpen több lett ettől. Igaz, lehetett volna egy kissé nyújtottabb a képzés, mert így munka mellett eléggé feszített volt a tempó. Ez nem tette egyszerűvé, nem egyszer volt, hogy az éjszakám ment rá az előkészületekre. Összegezve megfizethető és átfogó képzést kaptunk, amellet pedig olyan dolgokra hívta fel a figyelmünket, amikre eddig nem is gondoltam.

■ TUDSZ MONDANI ERRE PÉLDÁT?

Nekem nagy felismerés volt például, hogy a hidegkonyha milyen szinten nincs jelen az éttermekben. Éppen ezért igyekszem is majd a jövőre nézve, a most megszerzett tudással a rendezvényeinket, vagy akár az étlapot színesíteni, mert bár munkaigényes, de nagyon-nagyon jó termékek.

■ HA MÁR A MUNKAIGÉNYES ÉTEL-NÉL JÁRUNK, AKKOR ITT KÉRDEZEM MEG, HOGY MENNYIRE VAN MEG A KELLŐ SZÁMÚ ÉS SZAKMAILAG FELKÉSZÜLT EMBER A KONYHÁKON? ÉGY-ÁLTALÁN EZ OKOZ-E PROBLÉMÁT?

Nagyon rossz a jelenlegi helyzet, hiszen nincs ember. Aki van, azok között is két véglet van. Van, aki jó helyen dolgozott, de az alapokkal nincs tisztában, és van, aki még jó helyen sem dolgozott és az alapokkal ő sincs tisztában.



Bár jelenleg szerencsésnek érzem magam, mert most mi éppen találtunk olyat, aki megfelel az elvárásainknak. A többiek, mintha felszívódtak volna.

■ A TÖBBIEK KIMENTEK KÜLFÖLDRE, VAGY ITTHON VANNAK, CSAK FELHAGYTA A VENDÉGLÁTÁSSAL?

Is-is. Külföldön is sokan vannak, de itthon is, csupán annyi, hogy itthon más szakmát választottak. Aki külföldre ment annak sincs kolbászból a kerítés, azonban kiszámíthatóság és biztos megélhetés van. Én is voltam kint, én nem bírtam elviselni, hogy külföldinek számítottam, ezért hazajöttem.

■ A KÜLFÖLDI MUNKA MENNYIRE TESZ VALAKIT JOBB SZAKÁCCSÁ?

Inkább pénzkereset. Ma már itt a családom, a gyerekeim, így nem is mennék többé külföldre.

■ AZ ITTHON MARADT SZAKÁCSOK ÁZSIÓJA SZERINTEM HAMAROSAN EGYRE FELJEBB FOG ÉRTÉKELŐDNI, EZZEL MENNYIRE ÉRTESZ EGYET?

Igen, ez szerintem is így van, hiszen egyre kevesebb jó szakember lesz, aki képes a fokozott elvárások szerinti szakmai munkára, ezért pedig egyre nagyobb pénzért fogják azt elvégezni, hiszen a konyhákban tapasztalható szakemberhiány miatt a terheltség is egyre nő.

■ MAGYARUL, AKI MOST EMEL, AZ VERSENYELŐNYBEN LESZ A TÖBBIEKKEL SZEMBEN?

Valószínűleg igen. A pénz, és a szakmai alapú társaság, azaz a szakmailag felkészült emberek, szinte mindig együtt járnak, az ilyen esetben megtalálják egymást, és aki most többet fizet, annál szakmaiabb társaság állhat egy csapatá, ami miatt azt később, csak sokkal nagyobb összeggel lehet megbontani, ha lehet egyáltalán?


■ SÉFKÉNT MIT TAPASZTALSZ, MENNYIRE ÁLLNAK MÖGÖTTED A FŐNÖKEID?



Szerencsés helyzetben vagyok, mert minden feltétel adott ahhoz, hogy dolgozni tudjunk. A konyha januárban lett felújítva, és a szükséges gépekkel is rendelkezünk. Korábban is mindig kifogtam a jobb főnököket, akikkel leültünk és megbeszéltük a problémákat, aztán tovább tudtunk lépni rajta.

■ A KOLLÉGÁK SZAKMAI FELKÉSZÜLTSGÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Akikkel együtt dolgozok, azok jók. Az ízek jók, dolgozni tudnak, a hozzáállás jó. Séfként mindig egy kicsit előttük kell járnom, de ezt igyekszem nem éreztetni velük. Csapatként gondolkozunk és ez jó, mert mindenkinek megvan a maga feladata és számíthatunk egymásra.



„... egyre kevesebb jó szakember lesz, aki képes a fokozott elvárások szerinti szakmai munkára, ezért pedig egyre nagyobb pénzekért fogják azt elvégezni, hiszen a konyhákön tapasztalható szakemberhiány miatt a terheltség is egyre nő...”

■ TE AZ ÜVÖLTŐZŐ, VAGY A MEGBESZÉLŐ TÍPUSÚ SÉF VAGY?

A közepső. Dolgoztam én is olyan helyen, ahol a séf üvöltözött, örökké gyomorideggel mentünk be. Én annak vagyok a híve, ha elmagyarázom, hogy mit, miért csináljanak másként, de mindezt egymást segítve. Szerintem ez előrébb mutat.

■ SZAKEMBERHIÁNYRÓL MÁR BESZÉLTÜNK, ÍGY NEM TUDOM NEM MEGKÉRDEZNI AZ UTÁNPÓTLÁST, AZAZ, HOGY AZ OKTATÁS RÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Nagyon nincs rálátásom, csak néhány diákkal találkoztam. Az alapján talán jó lenne, hogy egy munkahelyen maximum két tanuló lehessen, valamint a szakmai órákat még szakmaiabbá tennék. Szerintem jó lenne, ha szakmabeliek oktathatnák a gyakorlati részt. Naprakészebb lennének a diákok.

■ AZ ALAPANYAGOKRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

A hazai alapanyagot nem igen tudom beszerezni. Sőt, irigy vagyok azokra a helyekre, akik megtehetik, hogy termelőtől vásároljanak. Mi nagykerektől vásárolunk és bevallom nincs mindig az adott termékekből, amit ha máshonnét pótolok, akkor pedig biztosan drágábban tudom csak beszerezni. De az is gond, hogy kisebb, nagyobb, érettebb, vagy kevésbé érett. Ezek ilyen szintű beszerzése még problémás.

■ MIVEL TUDOD EZT KOMPENZÁLNI?

Például azzal, hogy a szezonalitást figyelembe veszem az étlap írásakor.

■ A SZEZONALITÁSON KÍVÜL MIT VESZEL MÉG FIGYELEMBE ÉTLAPÍRÁSKOR?

Saját és a vendégeim akaratát. Nálunk például nincs rizs az étlapon, mert unom már, azonban van helyette például bulgur. Az eset pikantériája, hogy a vezetőség észre sem vette ezt, amikor megmutattam az étlaptervezetet részükre. Ergo azt gondolom, hogy sok ételt azért eszünk, mert megszokásból választunk. Ezért igyekszem a vendégeimet ilyen téren terelgetni, szerencsére eddig sikerrel. Azonban ez egy hosszú folyamat kell, hogy legyen.

■ LÉTEZHET, HOGY KÉNYELMI, VAGY BÁRMI MÁS OKBÓL, DE BE VAN SZÚKULVE A GONDOLKODÁSUNK AZ ÉTELEKKEL KAPCSOLATBAN?

Igen, azt gondolom, hogy van benne valami, de ezt nem lehet általánosan kimondani, hiszen minden étteremből nem lehet kiiktatni például a rizst. Viszont lehet új ételekkel, akár alapanyagokkal utat törni, hogy azt megkóstolva a vendégek is tudatosabban hódoljanak a gasztronómiának.

■ AKKOR NEKED ILYEN TÉREN SZABAD KEZED VAN?

Igen, sok mindent sikerült már keresztülvinnem. Mindig azt mondom, hogy a puding próbája az evés, ezért vele is mindent megkóstoltattam. A többségére eddig még rábólintott.

■ VERSENYEKRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

A Bocuse d'Ort figyelemmel kísértem, nálam az a non plus ultra. Elképzelni nem tudom,



„...A hazai alapanyagot nem igen tudom beszerezni. Sőt, irigy vagyok azokra a helyekre, akik megtehetik, hogy termelőtől vásároljanak. Mi nagykerektől vásárolunk és bevallom nincs mindig azadott termékekből...”

hogy tudott az időlimitbe mindent beszorítani. Ezért volt a hosszú felkészülés. A többi versenyt sem gondolom azonban ennél kevesebbnek, hiszen a verseny ott kezdődik, hogy agyban eldöntöd, megméretteted magad. Onnantól a fejlődés garantált, amit saját tapasztalatból és a kollégáid munkájára való rálátásból is eredhet. Ezt a mesterképzésnél is átértük, hiszen ott is tanultunk egymástól.

■ MIKOR LENNÉL A VENDÉGLÁTÁSSAL ELÉGEDETT?

Ezen még nem gondolkodtam. Talán, ha lenne szabad hétvégém és némi szabadidőm.



A második otthonom a konyha, sőt többet vagyok ott, mint otthon. Az utazás pedig nem elég ahhoz, hogy hátrahagyjam azt holnapig, ez pedig rányomja a bélyegét mindenre. Ha ezen lehetne valamilyen módon változtatni, akkor maximálisan elégedett lennék.

■ AZ ELEJÉN EMLÍTETTED, HOGY KÉT GYERMEKED IS VAN, MIKÉNT TUDOD ÖSSZEEGYEZTETNI A MUNKÁT A CSALÁDDAL?

Rettenetesen nehéz, majdnem hogy nem is megy, mert ugye „apa megint dolgozik”. Ezt borzasztó nehéz elviselni.

■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

A szakmai karrierem teljesedjen ki azzal, hogy valaki majd egyszer büszkén hivatkozzon rám és büszke legyen arra, hogy a szakmát tőlem

tanulta. Akkor nagyon elégedett lennék.

Ehhez most a mesterképzéssel nagyot léptél. Kívánom, hogy ez a szép álmom teljesüljön, hiszen azzal nem egy, hanem két szakember járna jól, te és a tanítványod. A magam nevében ezúton is köszönöm, hogy időt szakítottál rám, és elbeszélgettem veled!

5 karton Aviko hasábburgonyához*
PÓLÓT



NYÁRI

KOLLEKCIÓ!



5 karton étvágyfalatkához vagy szeletelt
burgonyához **KÖTÉNYT ADUNK
AJÁNDÉKBA.**



*az akció 2017. július 31-ig vagy a készlet erejéig tart.
A részletekért keresse kapcsolattartóját.

Mosollyal kínáljuk.

www.avikofoodservice.hu



HŰSÍTŐ MEGGYLEVES – PALEO

Ez a meggyleves azonban annyira jól sikerült, hogy ország – világnak kidoboltatik, hogy elkészíteni szükségeltetik. Mentis mindenféle allergén anyagtól, paleo-, tej-, glutén-, tojásmentes diétába, sőt IR diétába, fogyókúrába is jól beilleszthető egy meleg nap végén pedig igazi felfrissülést hoz.

Hozzávalók:

2 személyre

50 dkg meggy,

2 evőkanál eritrit,

4-5 szem kardamom mag,

1 rúd fahéj,

1×1 cm gyömbér

darabka,

2 ágacska citromos

kakukkfű,

egy fél (vegyszermentes)

ctrom felkarikázva,

40 g manióka liszt.

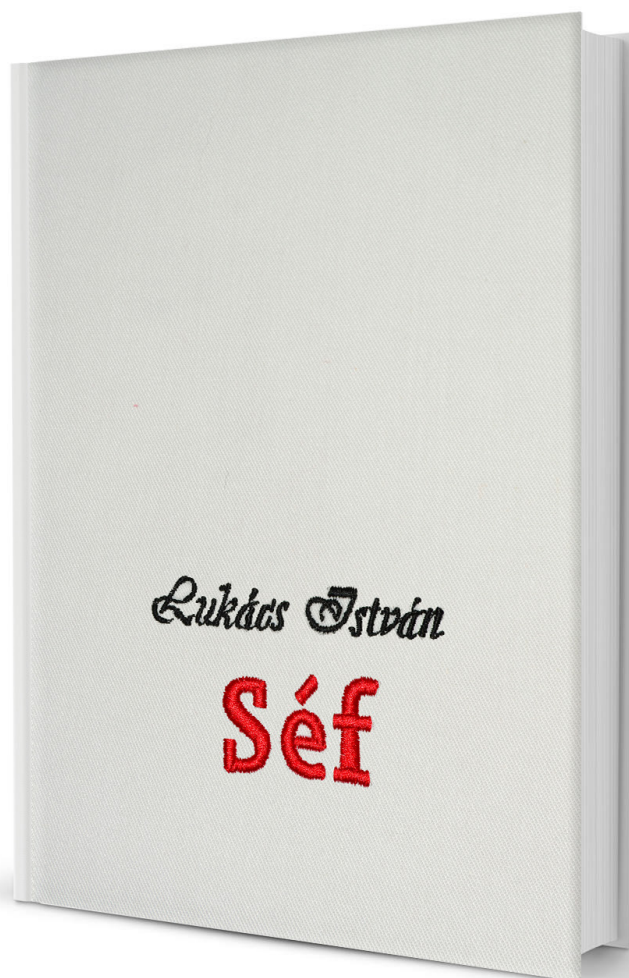
2 dl vízben a fűszereket (a kardamom szemeket a kés lapjával megtöröm) felteszem és kis lángon készítek egy redukción. Addig főzöm, míg kb fél dl víz marad az edényben és a konyhát elárasztja az illat. Ha kész, leszűröm.

A kimagozott meggyet 1,5 liter vízben felteszem főni a citrom karikákkal, forrástól számítva kb 5 percig főzöm, majd hozzáadom a redukción. 2 dl vízben csomómentesre keverem a manióka lisztet és mikor forr a leves beleöntöm. Elkevergetem és 5 percig hagyom forni.

Mikor kész, hideg vízben lehűtöm, hűtőbe teszem és megvárom, míg jó hideg lesz – ez a legnehezebb része.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

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

LEHET, HOGY NEM A MUNKABÍRÁS CSÖKKENT, HANEM AZ AKARAT?

Munkaidő szempontjából semmi jóra nem számíthat az, aki a Balatonon szeretné végigdolgozni a nyarat. A napi 10-12 óra munka jellemző, és nemhogy szabadságra nem mehet, de szabadnapot is alig kap majd a csúc szezon alatt. A nyilvános hirdetéseket böngészve illetve szakmai információik alapján egy pincér 600-650 forintot, egy szakács 450-500 forintot, a kisegítő személyzet pedig 250-

300 forintot kap óránként. Amennyiben 12 órát dolgoznak

minden nap, és egy héten csak egy szabad nap jut nekik, akkor könnyen kiszámolható, hogy pincérként

203 ezer, szakácsként 156 ezer, mosogatóként pedig 94 ezer forintot lehet keresni havonta - írja az Inforadio.hu.

A realitások alapján egy kissé pozitív képet gondolok valóságnak, azonban semmi esetre sem tartom a helyzetet és a kínált munkafeltételeket megfelelőnek. Már csak azért sem, mert az állásajánlatokat olvasva egyértelműen árulkodó szóhasználatokra bukkanhat az ember. Igaz azt sem szeretném, ha az előítéleteink alapján ne megfelelően íté-

jük meg a tulajdonosi kört, és a kínált munkafeltételeket, éppen ezért erről kérdeztük a szakértőinket.

Érdekelt, hogy ők, hogyan vélekednek, mit gondolnak a szezonális munkáról, a munkaadók által kínált feltételekről? A fizetési megbízhatóságról, a balatoni csúsztatott, szezon végi fizetésről, vagy akár arról, hogy a tulajdonosok felől olyan vélekedést is hallani, hogy „csökkent a szakácsok munkabírása”. Érdekelt, hogy szakértőink ezt, hogy látják, vajon a munkabírás, vagy a direktbe gyűjtött kellemetlenségek alapján az akarat és a lelkesedés csökkent az elmúlt évek során? Egyáltalán ez valós felvetés, vagy, ha igen, akkor ezt mi okozta és mit lehet ezzel a kialakult helyzettel kezdeni? Így nem tehattünk mást, mint erről a kényes kérdésről kérdeztük szakértőinket:

Mit gondoltok, a munkabírás, vagy az akarat csökkent az elmúlt évek során?

Mit gondoltok, a munkabírás, vagy az akarat csökkent az elmúlt évek során?





Kiss Krisztián

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

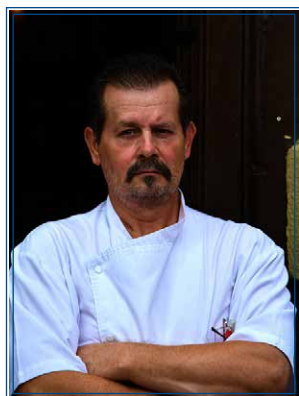
A Balaton és a vendéglátás... Ugyan! Olykor köszönő viszonyban sincsenek egymással. Becsülendők azok a helyek, amelyek a szezonban is arra törekednek, hogy minőségi alapanyagokból dolgozzanak.

A többi csak megélhetési hely. Silány kínálattal átlagos, vagy olykor átlag alatti kínálattal. Főleg itt tapasztalható, hogy alul fizetettek az emberek és itt próbálnak a legjobban sakkozni a munkafeltételekkel és a bérezéssel. Eleve nem tudom megérteni azt az embert, aki belemegy abba, hogy majd a szezon végén fizetik ki. Életemben eddig egyszer dolgoztam a Balatonon, érdekelt, ki akartam próbálni. Már akkor is voltak trükközések. Elég, ha csak azt vesszük, hogy a 12 fős konyhai személyzetből hárman voltunk szakképzettek. De nem a chef volt az egyik. A másik kérdés, fáradtak a dolgozók? Igen. Először mentálisan fáradnak el a körülmények miatt, majd fizikálisan. Ebben a szakmában a kettő igen szoros kapcsolatban áll egymással. Egy 60 C-fokos konyhában 12-14-16 órát lehúzni nem egyszerű feladat. De nézzük pozitívabban a dolgot. Úgy ahogy elindult egy kis fejlődés a városok vendéglátásában, úgy reméljük a szezonális munkafeltételek is változnak majd.

CSATLAKOZZ
TE IS

a vendéglátós munkák
Szakácsok, Séfek facebook
csoporthoz!

www.vendeglatosmunkak.hu



Gyetvai György

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

Régebben voltak emberek, akik a balatoni szezon során megkeresték az éves betevőt, abból éltek. Ugyanakkor később visszaigazolódni látszott, hogy ezzel le is járatták a szakmát. Azt gondolom, ha ma tisztességesen megfizetnék az alkalmazottakat, akkor már előrébb lehetnének, és lenne mindenütt kellő számú és szaktudású szakács.

Amíg a felvezetőben írt nagyságú fizetésért akarják dolgoztatni a kollégákat, addig egyre inkább ki fog ürülni a Magyar tenger. Ennek oka is egyszerű, ki akarja éves főállását három hónapnyi szezonálusra cserélni. Ráadásul még tavaly is voltak olyanok, akik szezon végén nem tisztességesen számoltak el alkalmazottaikkal.



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.

Ma már tele vagyunk kényszer szakácsokkal, akik másokat hallgatva jutottak erre a pályára, kevesen csinálják szívből. Ez egy csodálatos szakma, ahol mindig képezned kell magad, sokszor a szabadidőd rovására! Aki ezt nem tudja magáévá tenni az valóban „fáradt” lesz mindig. Ők sosem fogják megérteni mit is jelent az a szó, hogy Szakács! Ezek a tévéből vett alap gondolatokon felnőtt személyek sosem fogják odatenni

magukat igazán. Magyarán nem tudják és nem is akarják a munkájukkal segíteni a többieket. Nekik nem kihívás, hanem nyűg minden. A szezonmunkáról annyit, hogy a nem betartott ígéretek sokasága, valamint a konyhák alul gépesítése tehet arról a kialakult helyzetről, ami most van. Ma már lasszóval kell fogni az igazán jó szakácsot!!!



Péntek Tamás

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

Köszönő viszonyban sincs egymással az elvárás és a munkabírás. Már senki nem akar alamizsnáért dolgozni senkinek. „Kis pénz, kis foci!” Ébresztő!!! A szakmai alázat és szeretet sem fogja helyettesíteni az elérhető élethez a jogot és akaratot, és ez vonatkozik a munkaadóra és vál-

lalóra egyaránt.



Danyi Gábor

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

Nem dolgoztam még úgy, hogy csak a szezonban, így én csak más emberek történeteiből tudok konzekvenciát levonni. Lehetett hallani rengeteg negatív hangvétellű történetet a balatoni szezonról, ami mára már tovább fodrozódott, és egész szép városi legendák alakultak ki. A rossz sztorit az ember több embernek meséli el, mint a jót, szóval, aki csak felületesen értesül ezekről, az nagy valószínűséggel takarékra veszi az erre irányuló munkakedvét.



Szappanyos Viktor

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

Balatoni nyár! Kétlem, hogy csak 10-12 órát várnak el egy szakácstól Balatonon, főleg mostanában. Személyes tapasztalat, amikor még fiatal voltam és szép Én is nekivágtam a balatoni szakács romantikának..... Reggel 9-től hajnal 2-ig minimum heti 6 nap. Sokszor a szállás ígéret is csak félig igaz. Kapsz szállást csak fizeted, vagy az étterem padlásán is elalhatsz ingyen. Az elején ígérnek minden szépet és jót, majd kezdődik a rinya, hogy gyengébben kezdődik a szezon, ezért most kicsit kevesebb lesz a fizetésed annál amit megbeszéltünk, de majd pótoljuk. (SE) Következő hónapban, mert elhitted és ott maradtál, kitalálják a kauciót, hogy még egy kicsit tekerjenek rajtad, a fizu most ezért lesz kevesebb, stb, stb.... A balatoni szezonokra elég rég óta rányomja bélyegét a munkaadói aljasság. Az elvárások nőnek, legyen mindenki Gordon, vagy Jamie, mert a paprika tv-n szocializálódott kibic azt várja, de a fizetésed ezzel persze nem lesz arányban. Szerintem a fizetési akarat csökkent, nem a szakácsok munkabírása, bár sok kókler próbálja eladni magát szakácsnak a szezonra, de az már egy másik kérdésre lesz válasz. Szerintem!

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



Rácz Túrkevei Lajos

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

A kérdés nagyon jó és a válasz is meg van rá! Mind az akarat és mind a munkabírás is csökkent. A legendás időkben ez egy olyan pénzkereseti forrás volt, amit csak nagy munkabírással és akarattal lehetett elviselni. De mivel a nagy pénzvilágban jöttek a vállalkozások, és mindenki hatalmas pénzt akart keresni, így kialakult a gátlástalanság. Mindegy miként

és kiken átgázolva, pénzt, de sokat. A kollégák megfáradtak, rájöttek, hogy nem minden áron kell hajtani. Nem lettek megfizetve a szakácsok és pincérek, és a kisegítő kollégák. Vége lett a Balaton arany korszakának, kinyíltak a határok, és kevesebb munkáért több fizetésért a kollégák inkább, irány a nyugat. De ezt nem csak ebből az aspektusból kell megvizsgálni. A mai érdekes világunkba, a fiatalok sem akarnak nagyon dolgozni, tisztelet a kivételnek. Sokan a nagy nyereséget várják, a csodát, de az sajnos nem szokott mindenhova bekopogni. Kényelmes a fiataloknak a mama hotelben lakni, mint sem kis önállóságra törekedni! Hajszolják a nagymenőség minden formáját, ruha, külső megjelenés, és benne egy üres tartalom: Így nem is akarnak dolgozni, nincs igazándiból motivációjuk. Így nincs is meg a munkabíráshoz megfelelő lelkesedés, kitartás, célok. Szóval minden hibát elkövetnek, hogy a világ legyen a hibás és nem ők!



1276



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!

Legyen mindenki a vendégünk!

Azaz hogyan szolgáljuk ki ételallergiás vendégeinket!

Lisztérzékenység, tej vagy laktóz intolerancia, táplálékallergia! Egyre gyakrabban használt szavak. De vajon mi van mögötte, milyen a valóság tartalma, és hogyan kezeljük ezt mi közétkeztetők, vendéglátók!

Az allergia nem kímél egyetlen népcsoportot és földrészt sem. Nemrégiben készült statisztikák szerint közel százötvenmillió ember szenved csak valamilyen ételallergiától. Mára a Magyarországon élő ételallergiások száma is egyre magasabbra emelkedik, és erre nekünk vendéglátóknak is fel kell készülni!

Egyre több információ lát napvilágot, és kézzelfoghatóan tapasztaljuk mi is, hogy vendégeink 5-7% nem fogyaszthat el mindent, amit az étlapra álmodtunk.

Hogy ez a mai stresszes életmódnak, vagy az öröklött géneknek köszönhető, nem is feszegetném, a választást meghagyom a tudós-orvos társadalomnak. Engem sokkal jobban érdekel vajon mi a megoldás, hiszen az tény, hogy a gyermekélelmezésen át a vendéglátás minden területén megjelenő igénnyel nézünk szemben. Volt már hogy nem tudta kiszolgálni vendégét, vagy ez miatt nem is történt meg a foglalás? Vajon hány vendéget veszítünk el évente, csupán a tudás, vagy az információ hiánya miatt? Felvagyunk-e készülve gyermekeink- vendégeink kiszolgálására, ha már szolgáltatunk?

Következő cikksorozatomban szeretnék betekintést nyújtani egy allergiával élő vendég és a szolgáltatásban szereplő szakács minden napjaiba. Ez esetben allergénnel élő fejlesztőséfként, saját tapasztalataimat, gondolataimat is megosztanám olvasóimmal.



Több étteremmel, élelmezésvezetővel, séf kollegával beszélgetek a témáról, és szomorúan tapasztalom, hogy csak muszáj lépéseket teszünk, a törvényi szabályzás és a magas alapanyagárak mögé bújva. Igen! Létező, egészségünkre vigyázó szabályok, minket szolgáló törvények, és nem olcsó alapanyagok jellemzik ezt a piacot, de a kereslet egyre nagyobb, és egy aggóató szülőt, édesanyát kevésbé vigasztal a kifogás!

Vajon az, aki nem csak szolgáltat, hanem szívből főz, alkot, miért nem kap nagyobb teret? Véleményem szerint nincs kötelező, de van egy belső szakmai igény, és ez a legtöbb hazai szakemberben megvan. Ehhez csatlakozik a szakmánkban folyamatosan uralkodó kihívás, megújulás, változás! Most egy újabb kihívás elé nézünk, és ezt is megtudjuk oldani, mert a Magyar szakácsok előtt nincs akadály! Már aki itthon maradt! Ahhoz hogy szívvel, lélekkel tudjunk adni, információra van szükség. Ezt az allergén világot rengeteg új alapanyag, eltérő viselkedés, reakció, szavatosság, más konyhatechnológiai alkalmazások, jellemzik.

Aki eddig tudott főzni, jól érzékelt az ízeket, annak is újra kell tanulni az alapanyagok ismeretét, ízét, textúráját, hiszen a natúrágával biztosítja a mentességet! Nem ördögiz ez a feladat, ezekkel az alapanyagokkal is lehet bánni, és tökéleteset alkotni. Egyszerű a

megoldás, venni kell a fáradságot, oda kell figyelni, oktatni, képezni kell szakácsainkat.

Ha most nem figyelünk erre és elhanyagoljuk a felzárkózást, elveszítjük vendégeinket. Nem arra kell gondolni, hogy nem lehet, hanem arra hogy megoldjuk. Nyissunk teret ennek a közönségnek is és ha elnyerjük a bizalmukat, végre mindenki a vendégünk lesz!

A vendéggel való kommunikáció sokat segít, hiszen kizárólag ő tudja elmondani, milyen fokú az érzékenysége és mit tud még elfogyasztani. A szállodák és a'la car-te üzletek talán nagyobb előnyben vannak, mint a közétkeztetésben szereplő konyhák.



Lehetetlen azonban itt sincs. Az a szülő, gyermek, vendég, aki érzékeny, tudja, mit vihet be a szervezetébe és ismeri annak tünetét. Abban az esetben, ha érzékenysége értékei magasak, akkor nem nálunk ebédel, és saját csomagolással oldja meg étkezését. Igen ez is létező megoldás, de ez nem csak a bizalomról szól. Használjuk a keresztszennyezés kifejezéseket, de értjük-e jelentését. Vajon tudjuk-e milyen higiéniai megoldások a megengedhetők a takarítás-mosogatás során. Némely glutén érzékeny vendég esetében tökéletes megoldás lehet, egy külön csak erre a célra félre tedd edény, lábas, vagy serpenyő. Már az is hatalmas előrelépés lenne, ha a menüknél nem csak a saláta és rost csirke vagy hal jelenne meg. Ha a tejmentes ételeinknél figyelnénk arra, hogy szoros barátságot ápol a gluténnal is, így a tervezett ételnél akár ezt össze is vonhatnánk. Nem az a cél hogy egy hozzám hasonló ételallergiával élő embert minden áron ki tudjunk szolgálni, nem is várnám el, de szeretném, ha a felfogás megváltozna és minden vendég VENDÉGNEK érezné magát nálunk!

Információ, képzés, oktatás!

Ha már a kollegák felnőtt képzéséről beszélünk, szerintem a szakiskolák képzési rendszerébe is lehetne valami pluszt nyújtani. Tudjuk jól, hogy már az alapokra is kevés a három év, és a napi gondokkal is nehezen tudnak megküzdni tanáraink, mégis valamit tenni kell!

Iskoláink, túl vannak terhelve és számos példát elmondhatunk, hogy a mai generáció így-meg úgy, ám lassan mi leszünk a nagy öregek. Igen, a gyerekek felnőnek, és ha nem tanítjuk meg őket, hogy szolgáljanak ki bennünket, akkor mi is szenvedő alanyokká válunk! Néhány javaslat, kérés már érkezett iskolaigazgatóktól, tanároktól, oktatóktól, az órákon túli képzésekről és ismertető előadásokról, de örömmel várok további jelentkezőket is!

Céлом ezen a felületen (OLDALAS MAGAZIN) megszólaltatni vendéglátás szereplőit, szakácsokat, séfeket, döntést hozó embereket. Írjatok, kérdezzetek, legyen ez egy kötetlen, minden témát érintő cikksorozat!

Hamarosan folytatjuk...

Tanács Attila

www.facebook.com/mindenmentesfozosuli

www.mindenmentesfozosuli.hu



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



KESZTHELY



Utazz Keszthelyre, és barangold be a környezet, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el a térségbe, nézd meg az ott található fürdőket, és a térség templomait, de a Balatont se hagyj ki.

A városvezetés célja a lakossági igények minél magasabb szintű kiszolgálása mellett az idegenforgalom, ezen belül a minőségi turizmus fejlődésének segítése. 1992 óta kétévenként újra megrendezésre kerül a „Helikon”, amelyen az egész Dunántúlról csaknem 4000 diák mutatja be művészeti tudását. Nemes burkolóanyagokból megépült a sétálóutca, új épületet kapott a Fejér György Városi Könyvtár, 2002-ben megnyílt a Balaton Színház és Kongresszusi Központ. Eredeti formáját nyerte vissza a szigetfürdő, vitorlaskikötő épült a „Libáson”. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton fővárosa” címnek.

2006-tól kezdődően Keszthely példás sikereket ért el az európai uniós pályázati lehetőségek kihasználásában. Hosszú távú városfejlesztési stratégia készült, és több fejlesztési projektet dolgozott ki és beruházásokat tervezett meg a városvezetés. 2010-ben vehette birtokba a lakosság az újonnan épült, Csik Ferenc keszthelyi olimpikonról elnevezett tanuszodát. Szintén 2010-ben indult a belváros nagyszabású megújításának első üteme, mely a régi fényét adja vissza a patinás Keszthelynek amellet, hogy modern elemekkel ötvözi. A kellemes sétatér, nyüzsgő, életteli teli, sokszínű városközpont a minőségi turizmus élénkítéséhez is hozzájárul. Szintén ezt a célt szolgálja a keszthelyi Balaton-part megújítása: díszkivilágítást kapott a parti sétány, megújult a móló bejáratánál található tér, valamint a Hullám és Balaton szálló műemlék épületének környezete is megszépült. A tervek fontos eleme egy fesztiváletterület létrehozása volt, mely alkalmas nagyobb szabadtéri programok befogadására. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton főváros” címnek.

Tippek...

Plus

Keszthely

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

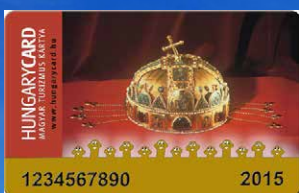
HungaryCard
csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (Budapest–Keszthely, 2. osztály)	50% %	7.410 Ft
Szállás a keszthelyi Ovit Hotelben	10% HC	23.700 Ft
Kirándulás autóbusszal Hévízre	50% %	310 Ft
Hévízi gyógytó	50% %	5.200 Ft
Segway a hévízi High-Tech Sportok Bázisán	20% HC	2.800 Ft
Vidor Játékmúzeum és Tüskevár Panoptikum	10% HC	100 Ft
Csigaparlament megtekintése	10% HC	100 Ft
Hajókázás Badacsonyba	50% %	3.600 Ft
Ebéd a badacsonyi Borbarátok vendéglőben	10% HC	1.800 Ft
Helikon Kastélymúzeum kombinált jegy	20% HC	1.680 Ft
Diási Játékstrand	20% HC	510 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a nyaralás során megtakarítható összeg:

47.210 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



PREKOP



Bio Erdei Som pálinka



A pálinkafőzéshez használt erdei som a Világörökség részét képező Aggteleki Nemzeti Parkból származik.

www.miskolcilikorgyarrt.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, együttműködést kötött a Biokontroll Hungária Kft-vel és a Biokultúra Szövetséggel.

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, technológiai fejlesztést hajtott végre, mely eszközbeszerzés célja, hogy az Oldalas magazin hatékonysága tovább nőjön, és a tudósítások, a nagyszabású projektek kommunikációs csatornája tovább fokozódhasson.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

MINDIG VAN REMÉNY!

A minap elindítottuk videoblogunkat, melynek célja, hogy az iparágban tevékenykedők nyilvánosan, mégis őszintén beszéljessenek annak problémáiról, hogy aztán gyakorlatias megoldás születhessen. Bevallom, amikor az egészet elkezdtük, egy jó ötletnek tűnt, de semmi esetre sem gondoltuk, hogy ilyen szinten mozgatjuk meg vele az állóvizet. Annyi visszajelzést, megosztást és kommentet nagyon ritkán kap az ember, melyből aztán építkezhet. Viszont meglepő módon negatív visszajelzés egy sem érkezett. Ez vagy annak köszönhe-

tő, hogy kiválóan látjuk a szakma helyzetét, mellyel vitatkozni sem lehet <valljuk be ez a kevésbé valószínű>, vagy a szereplőválogatási filozófiánk magaslott ki az eddig megszokottól. Igazából mindegy is, de nagyon örülünk neki, hogy sokakhoz eljutott, hiszen ezzel a nyilvános beszélgetéssel éppen ez volt a célunk, mégpedig megmutatni, hogy van aki a szakmáért gondolkodik, ergo van remény, Így nem csak a külhoni munkavállalás lehet a jövőre nézve valós alternatíva.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A GRÁNÁTALMA



A gránátalma egy mélybordó színű gyümölcs, ami rengeteg magot rejt magában: egy átlagos méregetű gránátalmában közel 600 mag található. Ráadásul ezek a magok nemcsak ízletesek, hanem nagyon sok előnyös tulajdonságuk is van. A kínai és az ajurvédikus gyógyászatban ezt a gyümölcsöt már évezredek óta használják, sőt az előzetes laboratóriumi kutatások és a klinikai vizsgálatok is igazolták a gránátalma számos pozitív hatását.

A szerelem, a termékenység és a bőség ősi jelképe, de emel-

lett kiváló antioxidáns hatással bír. A mediterrán vidékeken őshonos lombhullató növény rekeszes, sok magvú bogyótermése pirosas-sárgás héjú, almaméretű és kinézetű gömbölyű gyümölcs. Polifenolokat, C-vitamint és flavonoidokat tartalmaz nagy mennyiségben, tudományos vizsgálatok eredményei arra utalnak, hogy fogyasztása csökkenheti a vér LDL (káros) koleszterin-szintjét.

-Rendekné Olgi-
Slow-food Hungary

RIGMUSOK:

*Szalai Borbála:
Indul a nap jókor reggel*

*Felkel a nap
jókor reggel,
útnak indul
fényes kedvvel.*

*Felfelé hág
a kék égen-
s félúthoz ér
éppen délben.
Mégsem áll meg,
nem ebédel,
komótosan
továblépdél...*

*Lassacskán megy,
mendegél,
pont estére célba ér:
megérinti
az ég szélét,
s el is oltja
aranyfényét.*

*Józsa Takács Mihály:
Napraforgó*

*Napraforgó tányérjába
csókolt a nap virágot,
körbement és megkínálta
véle a világot.*

*A méhecske nekilátott
s oly éhes volt, úgy evett,
napok múltán virágtalan
álltak a napraszemek.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Hogy hívják a japán fényképészt?
- Jukambakukk.

- Mi lesz a címe a nyáron a mozikba kerülő, legújabb magyar akciófilmnek?
- Még drágább a bérleted.

- Hogy hívják az orosz fúvószenekar kutyáját?
- Bala Lajka!



A hónap vicce:

Két idős hölgy ellátogat a múzeumba, de útközben elkeverednek egymás mellől. Amikor ismét összetaloznak, egyikük így szól a másikhoz:

- Láttad azt a meztelen fickós szobrot ott jobbra, hátul?

- Igen! Fel vagyok háborodva, hogy lehet ilyet kiállítani!

- Igen, és milyen hideg!



Székelly vicc:

- Mikor lesz félcipőm édesanyám?
- Majd, ha fél lábad lesz fiam!
- És addig meg mit húzzak fel?
- Két vödör vizet, de igen gyorsan!

- Azt hiszem, az új fiúmnak valóban komoly szándékai vannak.
- Miből gondolod?
- Már az első napon felhívott a lakásukra, hogy bemutasson a szüleinek.
- És hogyan fogadtak?
- Sajnos éppen nyaralni voltak.

A pénz beszél. Azt mondja, viszlát.

Egy fickó bemegy az étterembe. Leül, nézegeti az étlapot, majd megjelenik a csinos pincérnő:

- Jó napot kívánok, mit hozhatok?

- Ebédelni szeretnék.

- És konkrétan mire gondolsz?

- Konkrétan a dugásra gondolok, de most enni jöttem.

- Tudod miért van a hattyúnak olyan hosszú nyaka?
- Azért, hogy árvíz idején nehogy megfulladjon.

- Egy gazda elmegy a falu állatorvosához:
- Dokikám, tudna még felírni nekem abból az ajzószerből, amit múltkor a lovamnak ajánlott?
 - Persze! Mi is volt a készítmény neve?
 - Arra pontosan nem emlékszem, de olyan kellemes fahéjas íze volt!

Az öregkor szépségei

A 82 éves Józsi bácsi elmegy a kupiba, és így szól a madámhoz:

- Kézcsókom, egy hamvas, húszévest szeretnék!

Madám:

- De Józsi bácsi, maga azon már rég túl van!

Józsi bácsi:

- Igen?! Rendben, akkor fizetek!

Babiczki

Irsai Olivér

2013



Mintha csak egy fürt szőlőbe harapna az ember. Friss, ropogós, illatos, könnyed, melyet a bor finom szén-dioxid tartalma emel ki. Finom gyümölcsös zamatú.

www.babiczki.hu

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

Turisztikai ügynökség: januártól jelentős bérrendezés jöhet a turizmusban

Budapest, 2017. június 10., szombat (MTI) - Januártól jelentős bérrendezés jöhet a turizmusban, erről a Magyar Turisztikai Ügynökség egyeztetett ágazati érdekképviseleti szervezetekkel - mondta Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség vezérigazgatója az MTI-nek szombaton.

Kiemelte: a vendéglátást és szállodaiipart képviselő legjelentősebb munkáltatói és munkavállalói szakmai szervezetekkel egyetértés született arról, hogy az ágazatban dolgozók bérhelyzetét a lehető legrövidebb időn belül rendezni kell. Ennek módjáról további egyeztetéseket tartanak.

Guller Zoltán rámutatott, hogy a vendéglátásban jövő évtől elfogadott jelentős áfacsökkentés - a jelenlegi 18-ról 5 százalékra csökken az áfa - megfelelő fedezetet teremt a bérek emeléséhez. A kormányzat az áfacsökkentésért cserébe az ágazatban dolgozók bérének már rövid távon is jelentős emelését várja a vállalkozásoktól, ami szintén hozzájárul a turizmus versenyképességének növeléséhez - húzta alá.

Az MTÜ folyamatosan figyelemmel kíséri az ágazati bérek alakulását, a hatóságokkal együttműködésben fellépnek a munkavállalók szabályszerű foglalkoztatása, bejelentése érdekében - mondta.

Az egyeztetéseken részt vettek egyebek között a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége, Magyar Vendéglátók Ipartestülete, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, a Vendéglátó és Idegenforgalmi Szakszervezet, vagy a Magyar Éttermi Szövetség képviselői.

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

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2017. 09. 01.
LAPZÁRTA: 2017. 08. 15.

csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

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

NYÁRHÓ – ÁLDÁS HAVA

JÚLIUS 1.
ÉPÍTÉSZETI VILÁGNAP

JÚLIUS 2.
A SPORTÚJSÁGÍRÓK NAPJA

JÚLIUS 4.
A POZSONYI CSATÁBAN AZ ÁRPÁD FEJEDELEM VEZETTE MAGYAR SÉREG MEGSEMMISÍTETTE A KELETI FRANK KIRÁLYSÁG HADAIT. TÖRTÉNÉSZEK A HONFOGLALÁS VÉGÉNEK TEKINTIK AZ ESEMÉNYT. NAPJAINKBAN ÁRPÁD-NAPKÉNT TARTJÁK SZÁMON E NAPOT.- 907

JÚLIUS 11.
NÉPESEDÉSI VILÁGNAP

JÚLIUS 15.
A MAGYAR-AMERIKAI OLAJIPARI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG (MAORT) MEGALAPÍTÁSA – 1938

JÚLIUS 22.
A NÁNDORFEHÉRVÁRI DIADAL EMLÉKNAPJA - 1456

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

Havi szállóige:

„Könnyebb az élet, ha alázatosan tudomásul vesszük a tényeket.”

(Orhan Pamuk)

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 | www.fb.com/oldalasmagazin

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

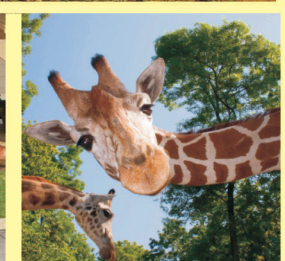
UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



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



KEDV
EZMÉ
NYEK



Ha még többre kíváncsi: www.hungarycard.hu

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

HUNGARYCARD
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

www.hungarycard.hu