

„... és minden a helyére kerül!”



LABALAS

magazin

KÓKUSZTEJES LAZACLEVES

MINISTRONE RECEPT

A VÁKUMTASAKOKRÓL

A KÉZFOGÁS EREJE

BIZONY ELŐREBB JÁRNÁNK!

Kántor Ferenc
„...a lelkiismeretes...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

04.

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 tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

*M*inestrone

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Az új konyhatechnológiák és eszközei 9. rész. A vákuumtasakokról kendőzetlenül

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Kántor Ferencel, aki szakácsként tevékenykedik, de alázata és lelkiismeretssége kimagasló

43.
oldal



Mi lesz így a szakmával? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

MINDENMENTES

Ne dugjuk homokba a fejünket!

51.
oldal

Minek az új?

Az élelem fogyasztásának éves szokásai

50.
oldal

Vélemény

Bizony előrébb járunk!

+1
oldal



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

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

Köszöntő:

Igen kétségtelen, az idén is lesz tavasz! Igaz, ehhez meg kellett várnunk, hogy április legyen. No, de se baj, örömmel élvezhetjük a nap első, erőteljes duzzadó sugarait. A természet ilyenkor a legszebb, amikor a környezetünk felveszi új ruháját. Ilyenkor minden színekbe borul és mindent bejár a tavasz friss illata. Ilyenkor nagyon nehéz nem a természetben lenni, azonban ilyenkor se felejtsetek el minket és kövessétek az Oldalast!

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; Rónky 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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2018

- 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 MOST TELEFONON IS!

Játék

NYERD MEG



Strandbelépő vásárlás során érvényesíthető 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!



MINISTRONE

Minestrone egy olasz zöldségleves, amit nagyon nehéz pontosan meghatározni, hiszen ez maga a LEVES. Neve is a minestra, leves szóból ered és ahány helyen esszük, annyifé-

leképp elkészített verzióval találkozhatunk, épp, mint kis hazánkban a zöldségleves esetében.

A zöldségek előkészítésével kezdem, mindent csíkokra vágok. Ez szintén egy olyan pont ennél az ételnél, hogy ízlés dolga, lehet csíkra, lehet kockára, a lényeg apróra, vékonyra legyen vágva – szerintem.

Az olajon megdinsztelem a hagymát, fokhagymát, majd hozzáadom a répákat és a zellerszárat. Összeforgatom és felöntöm a vízzel. Kb 10 percet főzöm, amikor beleteszem a paradicsomlét és a hámozott felcsíkozott paradicsomot, valamint a paprikát és a cukkinit is, ekkor már fűszerezem szárított fűszerekkel. Újabb kb 10 perc és megy bele a káposzta, amit épp 5 percig főzök benne. Az elkészült még forrásban lévő levesbe friss kakukkfűvet és bazsalikomot szórok és már tálalom is.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

30 dkg sárgarépa, 30 dkg
fehérrépa, 2 nagy fej
hagyma, 3 gerezd
fokhagyma, 30 dkg
cukkini, 4-5 szárzeller, 20
dkg káposzta, 2 hámozott
paradicsom, 1 kápia pap-
rika, 2 dl paradicsomlé, 1 l
víz, só, bors, oregano, ka-
kukkfű, bazsalikom, 0,5 dl
olívaolaj

Gasztronauta:

Az új konyhatechnológiák és eszközei

9. rész A vákuumtasakokról kendőzetlenül

Vákuumtasakok fajtái

A külső vákuumcsomagolókhöz használható vákuumtasakokról

Működése szerint direkt módon történő vákuumozásra alkalmas a külső vákuumozó berendezés. Vákuumpumpa szívócsövét közvetlenül a csomagoló anyag szájrészébe illesztik és az a levegőt csak a csomag belsejéből szívja ki. Kizárólag légcsatornás tasakok vákuumcsomagolására alkalmasak, melyek erősebb alapanyagokból készülnek, melybe mik-

robarázdákat strukturálnak, ettől az alapanyag elvékonyodik, de mindeközben kialakulnak, a légcsatornák melyen keresztül a külső vákuumgépek kiszívják az oxigén mintegy 70-85%-át. Az alapanyag vastagsága és a technológia magasabb gyártásköltséget eredményez. Az ebből az alapanyagokból prézeléssel készülő főzhető (tényleg főzhető) alapanyagok ára még magasabb, de a méreganyag kioldódás megelőzéséhez és a magas hőtűréshez speciális összetételű alapanyag szükséges.

SOUS-VIDE CHEF PROFESSZIONÁLIS VÁKUMTASAKOK

TRANSPARENTS VÁKUMTASAKOK MÁR 11.-FT-TÓL
LÉGCSATORNÁS TASAKOK MÁR 20.- FT-TÓL
6 MÉTERES VÁKUMTÖMLŐK AKÁR MÁR 670.- FT-TÓL

WWW.VAKUMTASAK.HU
RENDELES@VAKUMTASAK.HU



SOUS VIDE CHEF


SAVE

COOK

PACK

CLEAN

TECHNICAL DATA SHEET

FILM
OPA PE

APPLICATION
FLOW PACK

TECHNICAL DETAILS

CODE	SAMCS		CUSTOMER CODE	
CUSTOMER				
LAMINATE COMPOSITION	OPA//PE	COLOUR	PRINTED "SOUS VIDE"	
TYPICAL PROPERTIES	UNIT	TEST METHODS	TYPICAL VALUES	NOTE
Total gauge	micron	DIN 53370	80 +/- 10%	95% of delivery
Total weight per area	g/mq	DIN 53104	78,90 +/- 10%	
Yield	mq/kg		12,68 +/- 10%	
C.O.F.	/	DIN 53375	0,25 +/- 0,05	PE on PE
Elongation at break	%LD	ASTM D 882	100,00	+/- 30
	%CD	ASTM D 882	115,00	+/- 30
Seal strenght	N/15 mm	DIN 53355-6	>/= 15 +/- 2	155°/1SEC/5BAR
O2 Transmission	cc/mq/24h	ASTM D3985	</= 30 +/- 5	23°/50%R.H./1 BAR
H2O Transmission	g/mq/24h	DIN 53122	</= 8 +/- 1	38°/90%R.H./1 BAR
Core ID	mm	/	76	
Outside ID	mm	/	on request	90% of delivery
Width	mm	/	1220	*with adhesive
Winding		/	pe inside	
Application	Laminated film is chemically suitable to be used at the following conditions: - Freezed at - 40°C for any duration; - Heated at +100°C for a maximum of 2 hours; - Heated at +121°C for a maximum of 1 hour; however we reccomend to do the tests with the specific content.			
Storage conditions	Keep in a dry place, not directly on the floor or nearby the walls and heaters. Temperature: 15-25°C. Humidity: 30-60%.			
DATE	21/08/2017			

These technical details are approximate values on our Knowledge.
They don't assure certain properties.



Valentina Cancellier
 Quality Manager Besser Vacuum srl
 Via Casarsa 57, 33030 Dignano (UD)
 E-mail: valentina.cancellier@besservacuum.com
 Tel: +39 0432 953097 Fax: +39 0432 953591



Az úgynevezett PA/PE anyag rendelkezik ugyan elfogadható hőtürési mutatókkal, de nem érintkezhetnek élelmiszerrel magas hő, vagy savak jelenlétében.

A kamrás vákuozó gépek működési elve egészen más, légköri nyomás alatt egy mozdulattal kiszívja a tasakból a levegő 99,9%-át, a folyadékot (fűszerolaj, mártás, alaplé, ízesítő anyagok oldott állapotban... stb.) bent tartja a tasakban.

A vákuozó indirekt módon vákuum csomagol, a belső kamrában kerül sor a vákuozásra és a hegesztésre is. A vákuumpumpa légüres teret hoz létre, a vákuumszivattyú pedig a vákuum a csomagolásból is kiszívja a levegőt. A szívócső tehát a kamrába torkollik és nem szükséges a csomagolóeszköz nyitott szájvégébe való illesztése. Ez

a módszer tökéletes vákuozást hoz létre. Hozzá pedig úgynevezett transzparens (vagy sima) víztiszta tasakokat használhatunk. Ezen alapanyag összetétele még szelesebb gyártástechnológiai ismereteket követel. A kereskedelemben általában a 90 mycronos PA/PE tasakok kaphatók Sous-Vide céljára, kevesen tudják viszont, hogy ez az alapanyag nem főzhető sem magas hőmérsékleten, sem hosszú ideig, mert mérgező anyagok oldódnak ki a hőre és a savakkal történő reakció esetén.

Vákuumtasakok alapanyagairól általában

A vákuumtasakok összetételénél nagyon fontos szempont, hogy hőrezisztensek legyenek, azaz hő hatására ne váljanak ki a műanyag tasakból mérgező anyagok. Ezért csak a speciális Sous-Vide tasakok alkalma-

zása javasolt. A vákuumtasak vastagsága mikronokban fejezhető ki. A Sous-Vide minimális követelménye a 90 mikron tasakvastagság, de ennél még fontosabb az összetétele. Minél nagyobb a vákuumtasak vastagsága, annál nagyobb a hőtolerancia, tehát a mérgező anyagok is kisebb eséllyel oldódnak ki a termékből.



SOUS VIDE CHEF

115°C-on főzhető

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



SOUS VIDE CHEF

95°C-on főzhető

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



SOUS VIDE CHEF

75°C-on főzhető

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



VÁKUUMTASAKOT IS VÁSÁROLJON A SZAKÉRTŐTŐL!

WWW.SOUSVIDECHEF.HU

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.

Élelmiszerbiztonsági szempontból bizony nélkülözhetetlen a Sous -Vide szigorú szabályainak betartása, ennek roppant fontos része a biztonságos tasakok használata. Az élelmiszerrel hidegen érintkező vákuumtasakok általában PA/PE összetételűek, kötelezően laborvizsgálati eredményeket kell kiadni a forgalomba hozatalánál, ha nem rendelkezik sem laborvizsgálati kioldódási eredménnyel és mérgező anyagtól való mentességről szóló igazolással, akkor soha nem használjuk élelmiszerek csomagolására!

A védőgázos vákuumcsomagolásra csomagolásra nem alkalmasak a fenti PA/PE alapanyagok. A vákuumcsomagolás és a gáz-bejuttatás végbe megy ugyan, de a védőgázt nem tudják megtartani ezek a tasakok így kerülhet gáz helyett levegő a tasakba, az oxigén pedig romlást okoz. A gázzal való töltés lehetőségét a tasak összetételében az EVOH réteg biztosítja, ezért úgynevezett EVOH/PE összetétellel rendelkeznek. Sous-Vide esetben a védőgázt nem hagyjuk a tasakban, csak az oxigén jelenléte nélkül szaporodni kép-

telen mikroorganizmusokat pusztítjuk el az íztelen-szagtalan védőgázzal, majd teljesen légmentesen zárjuk le a tasakot. Ennél a folyamatnál nem oxigént szív ki a vákuumgép lezárás előtt, hanem a már védőgázra cserélt légnemű anyagot, melynek összetétele általában oxigén, nitrogén, illetve szén-dioxid elegye.

A Sous-Vide technológia alkalmazásához feltétlenül szükséges a tasakok speciális összetétele és a minimális 90 mycronos vastagsága, ugyanis ezek a tasakok nem lágyulnak el a hőkezelés hatására és ami még fontosabb, nem oldódnak ki belőlük mérgező anyagok.

A hőtűrés a tasakok esetében roppant félreérthető, a 75 fokot bíró PA/PE tasakok például csak pár percig bírják a 75 fokot, míg 90 mycronos társaik tulajdonsága, hogy pár percig elviselik a 95 fokos hőmérsékletet, és alacsonyabb (sous-vide) hőmérsékleteken 2-4 órán át is hőkezelhetőek.

A Sous-Vide biztonságos alkalmazásához a 115 fokos blansírozható (forrázható) BOPP/PE összetételű tasakok már alkalmasak, de a kategória csúcsa a nemrégiben - kifejezetten a vákuum alatti hőkezelésekhez - kifejlesztett speciális, és professzionális Sous-Vide Chef tasakok azok, amik a Sous-Vide technológia tökéletes kiegészítői. Kizárólag ezek az OPA/PE összetételű tasakok bírják ki a 121 fokos blansírozást (forrázást) hosszabb időn, akár 1 órán keresztül is, mely a gyors csírátlanítás szempontjából roppant fontos. A Sous-Vide Chef tasakok egyedülállóan a 100 fokot is 2 órán keresztül tűrik

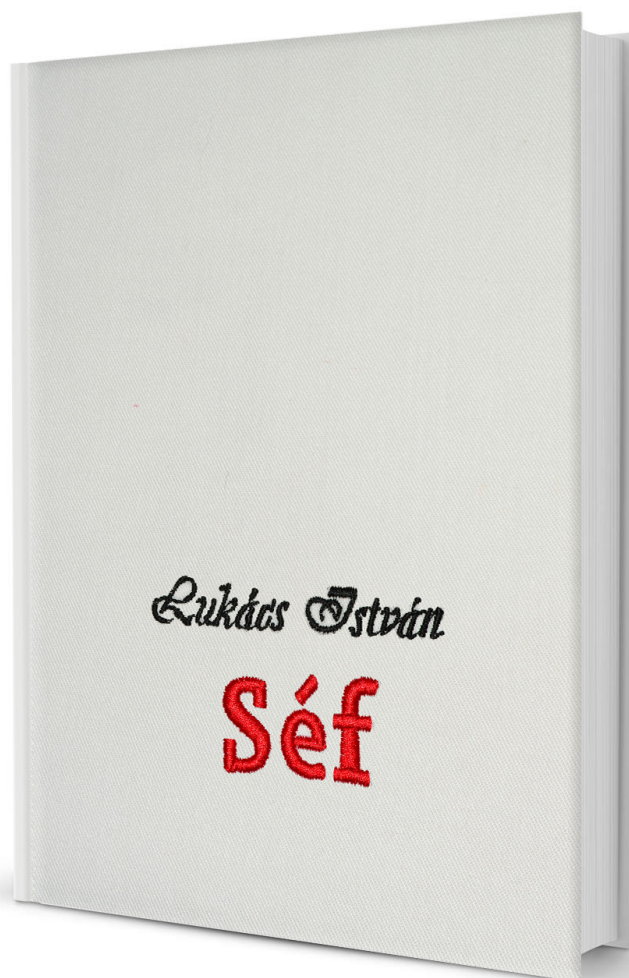
kioldódás mentesen (!), ami a biztonságos pasztörözés, és sterilizálás elengedhetetlen része az indirekt főzési módszerek esetében is. Ezek a kiváló tasakok a 80 fokon 8 órán keresztül történő hőkezelést (vákuum alatti konfitálást, vagy lassú sütést) is vígan tűrik, de gyökérzöldségek magas hőmérsékleten történő hőkezelésére, vagy akár a gőzben sütésére is kiválóan alkalmasak. Ebből az anyagból készült vákuumtasak komoly vívmánya, hogy a normál Sous-Vide hőkezelési hőmérsékleteken történő alkalmazására nincs időkorlát (!). Mégis, mindezekén túl a leginkább forradalmi változás, hogy -40 fokra mélyhűtés anyagkeményedés, megtörés, repedés mentesen 18 hónapig biztonságosak, tehát legalább a Sous-Vide félkész termék szavatossági idejének megfelelő ideig tartja a vákuumot. Ezek a tasakok a vakumtasak.hu webáruházban érhetők el egyre kedvezőbb feltételek mellett.

Természetesen a megbízható eredetű vákuumtasakoknak rendelkezniük kell minden igazolással, amire a HACCP-hez és a hatósági ellenőrzések során szükség lehet: Kioldási labornyilatkozat, mikrobiológiai kimutatás, hőrezisztencia specifikációk, bisphenol A, S & F és TBBP-A mentességről szóló tanúsítványok, és minőségi bizonyítványok.

Csidei Tamás
Az új konyhatechnológiák szakoktatója
www.gasztronautakft.hu
info@gasztronautakft.hu

 **SOUS VIDE CHEF**

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 KÉZFOGÁS EREJE

Vendéglátósok vagyunk, tehát nem idegen számunkra az üzlet fogalma, ami alatt nem az ingatlant értjük, hanem az üzleti vállalkozás egyik elemét, melyet a vendéglátás régebben szeretett kézfogással megpecsételni.

A kézfogás az ősidőkben arra szolgált, hogy üres tenyerünket megmutatva tudassuk a másikkal: nem rejtegetünk fegyvert, békés szándékkal közeledünk hozzá. Ezt az ősi üdvözlési szokást ma is rendszeresen használjuk találkozásnál és búcsúzásnál, de első bemutatkozáskor mindenképpen. A kézfogás ezen felül annak is a jelképe, hogy ebben megállapodtunk és arra a szavamat adom. Ez utóbbit használta a vendéglátásban is szinte minden ember, aki valaki-vel, valamiről megállapodott.

Ezt csak egyszer volt szabad eljátszani, mert ez a becsülettel volt azonos, ezért mindenki őrizte is. De vajon miért jött létre, illetve helyesebben mondva miért épült be a vendéglátásba ez a szokás?



Ennek oka valószínűleg az, hogy a vendéglátásban nem volt túl sok az adminisztráció, ezért egy-egy rendezvény átbeszélését követően ezzel pecsételték meg a megállapodást. Na igen, meg az előleggel, ami azért sokkal nagyobb visszatartó erő volt. De épp úgy a munkabérből való megállapodásra is a kézfogás adta rá a szentséget.

Azonban az is igaz, hogy csak ritkán fordult elő, hogy valaki a másikkal kezet fogott, holott nem voltak tisztességesek a szándékai. Ma már sajnos ez nem feltétlenül igaz.

Sokan vagyunk még úgy, hogy ha valamit megígérünk, ahhoz tartjuk is magunkat, kézfogás után meg főleg. Azonban sajnos azt kell tapasztalnunk, hogy ez az olló határozott erővel zárul. Ma már szinte minden kolléga személyes harcot vív, melyben saját pozícióját kívánja megerősíteni és szakmai karrierjét gondozni. A többség teszi ezt úgy, hogy igazából senkire nincs tekintettel, csak a minél előbb, minél magasabbra repülés, csak az egyre nagyobb ütemű szakmai karrier számít.

Bizony volt idő, amikor ez nem így volt. Nem is olyan régen a szakácsok egy táborát jelentették, mely tábor az összetartásáról volt híres.

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

**Több mint 56.000
oldalmegtekintés havonta!**



Ha valakik ismeretlenül találkoztak, és valahogy kiderült, hogy szakács a szakmájuk, akkor egyből egy nyelvet beszéltek, és örömmel üdvözölték egymást.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Talán ez volt az alapja, annak, hogy kialakulhasson a fogalom, hogy mi bizony vendéglátósok voltunk. Vendéglátós pedig az lehetett, aki elhivatott volt a szakmája felé, szerette a vendéget kiszolgálni és értett is ahhoz. És bizony, sokan voltunk ilyenek.

Az is igaz, hogy a nem megfelelő viselkedésnek éppen az összetartó kolónia miatt hamar híre ment, és így aki nem oda való volt, az könnyen kiíródott ebből a társadalomból. Nem úgy, mint ma.

Ma, ha körbe nézünk, akkor folyton azt tapasztalhatjuk, hogy valami nincs rendben, mégpedig mert a kollégák panaszaikkal árasztják el a teret. Vannak, akik arra panaszkodnak, hogy nem fizették ki őket, vannak, akik a megfelelő munkakörülményeket hiányolják. De persze vannak olyanok is, akiknek a konyhákön fellelhető és kellő létszám, vagy a megígért bejelentés sem stimmel.

Így nagyon nehéz elhivatottnak, optimistának és elkötelezettnek maradni. Pedig legyünk őszinték, abban is biztosak lehetünk, hogy a megállapodás után a kézfogás sem maradt el. A kollégák egész biztosan megegyeztek a munkafeltételeikben, a megfelelő létszámban, a fizetési igényben, de még a bejelentésben is, mit ahogyan abban is biztosak lehetünk, hogy a jól megszokott kézfogás sem maradt el.

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

A kézfogás csak pár pillanatig tart, de annak ereje, illetve a kéz tapintása nagyban hozzájárul az első benyomások kialakításához. Vagyis óhatatlanul és gyakran tudat alatt kialakítunk magunkban egy képet a másikról, és ez a kép nem ritkán egy kapcsolat kimenetelét is meghatározza. Ezért jó esetben megmaradunk egyenes és becsületes embernek, olyannak, akinek a megítélése jó, és akinek van hitelessége.

Minden más esetben marad, a manapság már egyre több alkalommal előforduló ígéretszegés, melyet bizonyára kézfogás is pecsételt.

Érdekes, hogy volt idő, amikor az adott szó és a kézfogás egyet jelentett a becsülettel, ami ma már csak nagyon kevesek kiváltsága.

Ennek ellenére én bízom benne, hogy lesz még idő, amikor újra bízhatunk a kézfogás erejében!

Asztalos István

Főszerkesztő



„Magyarország étele 2018” szakácsverseny: már az első forduló zsűrizése zajlik

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (Séfklub) 2018. évben első alkalommal hirdette meg a Magyarország étele 2018 elnevezésű, élőlátású meleg konyhai szakácsversenyét.

A versenybe az ország minden tájáról érkeztek a nevezések a versenyezni kívánó csapatoktól. Maximum tizenkét csapat pályaműve jut a május 26-ai döntőbe, mely a Budapesti Gazdasági Egyetemen kerül megrendezésre.

Jelenleg a pályázatok elbírálása zajlik, az eredményt április 9-e utánra ígérik.

A verseny rendezői olyan innovatív, de populáris ételek nevezését várták, mely alkalmas lehet arra, hogy a „Magyarország étele 2018” címet elnyerje.

Elvárás volt, hogy az étel a legtöbb <átlagos felszereltségű> konyhán elkészíthető legyen és értékesítési szempontból is megfeleljen a magyar igényeknek. Fontos szempont még, hogy a tradícióra, a hazai alapanyagok megjelenésére hangsúly kerüljön, egyben a magyar étkezési szokásoknak is feleljen meg az étel, melynek nettó 1500 Ft/adag nyersanyagnormából kell kijönnie.

A bővebb és részletes kiírás a következő weboldalon olvasható:

<https://www.magyarorszagetele.hu>

A verseny szponzorai: Mirbest, Helit Kft., Aviko, GasztróPrémium Kft., Oldalas magazin,

A versenyhez az Egészséges Táplálkozásért Egyesület, a Biokontroll Hungária és Biokultúra szövetség már csatlakozott, mint szakmai partner.



SÉFKLUB - ÉVES KÖZGYŰLÉS

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2018. április 09. 15:30 órára közgyűlést hív össze.

A közgyűlés időpontja: április 09. 15:30 óra

A közgyűlés helye: Friedmann ház – Teri néni étterme; 2040, Budaörs, Ifjúság útja 22.

Tervezett napirendi pontok:

Beszámoló a 2017. évről.

Az elvégzett munkák értékelése.

Kapott támogatások, és azok felhasználása.

Tagdíj és egyéb bevételek ismertetése, azok felhasználásának megismerése

Pénzügyi beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

Szakmai beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

A pénzügyi eredmény ismertetése, elfogadása szavazással.

2018-as évi ügyek:

A 2018-as költségvetés ismertetése, elfogadása szavazással.

Egyebek

A Közgyűlésen minden egyesületi tag megjelenésére feltétlenül számítunk! Határozatképtelenség esetén 2018. április 9-ére du. 16:00 órára, újra összehívjuk a közgyűlést, mely a jelenlévő tagok számától függetlenül már határozatképes lesz.





Kántor Ferenc András

„a lelkiismeretes”

Ebben a hónapban egy olyan, a szakmáját szerető kollégát szeretnék bemutatni nektek, aki őszinte meglátásaival, határozott véleményével egészen különleges megvilágítást adhat egy-egy témának. Ez a kolléga nem más, mint Kántor Ferenc, íme a vele készült beszélgetésem:

■ FERI, KEZDJÜK SZOKÁSOS MÓDON, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?



Képünkön: Kántor Ferenc

Kántor Ferenc András a becsületos nevem. Ez épp úgy három tagú, mint a nemeseké volt régebben. Igaz, nemesi származásról nem tudok.

Budapesten születtem, 1975-ben Pesterzsébeten. A családban a vendéglátással nem foglalkozott senki, de apai nagyanyám és nagyapám hentesek voltak. Több hentesüzletük is volt Erzsébeten.

Tizennégy éve nős vagyok, van egy éppen ennyi idős fiam is. Feleségemmel a kapcsolatunk nem tizennégy éve kezdődött, már huszonhat éve együtt vagyunk, csak az esküvőnk volt akkor. Ez egy tipikus gyerekszerem volt, ami a mai napig tart.

Ezért is van mellettem, mert a kapcsolatok általában nem szokták elbírní a vendéglátásban dolgozók azon terheit, amik a kapcsolatukra nehezednek. Az, hogy soha nem vagy otthon, hogy még mindenki alszik, amikor eljössz, vagy éppen már mindenki alszik mikor hazaérsz. Vagy az, hogy fáradtan mész haza, hogy minden hétfvégén és ünnepnapon dolgozol, bizony megnehezíti a közös programok szervezését. Ezért általában szakításhoz vezetnek az ilyen kapcsolatok.

■ EMLÍTETTED, HOGY A NAGYSZÜLŐK HENTESEK VOLTAK, AMI NEM A KÖNYŰ MESTERSÉG. A NAGYANYÁD EZT, HOGY BÍRTA?

Egy alacsony, negyvenötakilós asszony volt, határozott fellépéssel. A nagyapámmal együtt mindent elvégeztek, amit a szakmájuk megkívánt. Nagyapám hentes-, és mászáros mester volt.

■ A CSALÁDHOZ VISSZATÉRVE, A MÁSIK ÁGON MIVEL FOGLALKOZTAK A SZÜLEID?

Ők főleg jogi oldalon tevékenykedtek, így nem is igazán értem, hogy miként kerültek össze a szülők. Annyit hallottam, hogy édesapám futott anyám után, de hogy pontosan mi történt, ki tudja?

■ MI ALAPJÁN VÁLASZTOTTAD A SZAKÁCS SZAKMÁT?

Ami engem ebbe az irányba indított, az a nagyszülők ízlésvilága és a főzés szeretete. Az apai nagyszülők a húsboltokból mindig a legkiválóbb alapanyagokból készítettek ételeket, az anyai nagyanyáméknál pedig a nagy, terített asztalos családi összejövetelek is gyakoriak voltak. Ezek a képek belém égtek. Nem is volt kérdés, hogy ezt a szakmát válasszam.

Azonban első körben nem kerültem be, mert akkoriban hatalmas túljelentkezés volt az iskolákban. Aztán végül Müller Károly a Dobos C. József iskola igazgatója segített így végül sikerült felvételt nyernem. Dunszt Károly is tanított, de a szaktanárom a Galla János volt.

Képünkön: Kántor Ferenc András



■ Milyennek látod az akkori oktatást?

Számomra meghatározó volt. Az akkori piac igényinek megfelelő tudással fejeztük be az iskolát. Akkoriban kereshettünk magunkat gyakorlati munkahelyet, így én is próbálkoztam sok mindennel. Az első helyem a Közterületfenntartó üzemi konyhája volt. Ott rögtön mondták, hogy főzzek ezerötszáz liter teát a hómunkásoknak, majd ötliteres merőkanállal merjem

„...az ételnevek, ma már alapanyag nevekké változtak, úgy, mint „Jérce, hagyoma, spenót”. Így a képzőerőnkre hagyatkozva az alapanyagot szeretnénk megkívántatni, de nem az ételt szeretnénk beazonosíthatóvá tenni...”

azt a kannákba. Hát megmondom őszintén az ilyenek miatt megfosztva minden tollamtól, porig alázva éreztem magam. Rögtön tudtam, hogy ezt nem akarom. Nem szeretném leszólni az üzemi konyhásokat, de nem ezért lesz valaki szakács, hogy teát, vagy főzeléket főzzön közepszerűen és óriási mennyiségekben.

Nyakamba vettem a várost és jártam az éttermeket, hogy új munkahelyet találjak magamnak, ahol megfelelő képzésben részesülhetek.

Így kerültem az Állatkert mellé, a Liget söröző étterembe, ahol volt egy „Csi-csi” becenevű séf, aki

másképp soha nem is mutatkozott be. Ő volt az, aki azt mondta, hogy neki minden szakma a kezében van, ezért a szárított petrezselymet és a paprika szint mindenre rá kellett tennünk, mert ez volt a „szakma”, mondogatta is, hogy: „szórd meg szakmával és mehet”! Egyébként ez volt az első étterem, amiben dolgoztam. Itt végig jártuk a konyhai hierarchiát, első időszakban csak a takarítás, zöldségtisztítás volt, majd szép sorban lépkedtünk felfelé.

■ EZ A FAJTA FOKOZATOSSÁG NAGYON JÓT TETT AKKORIBAN A HOZZÁÁLLÁSUNKNAK, NEM IGAZ?

Igen, de ma már a tanuló, ha bejön a konyhára és van késtokja, akkor abból nem a kést veszi elő elsőre, hanem a csipeszt. A csipesszel véleményem szerint nem a szakács dolgozik, hanem a mütös. Persze tisztában vagyok vele, hogy vannak éttermek, ahol ez elengedhetetlen kellék a tálaláshoz, de azok általában egy felsőbb kategóriát képviselnek és nem tömegeket étkeztetnek. Sajnos sokan azt látták, hogy a fényképeken csipesszel tálalnak, ezért nekik is ezt kell tenniük. Az első negyven-ötven fős rendezvényig <és most direkt nem mondtam nagy számot> azzal próbálkoznak, majd rájönnek, hogy



azt bizony le kell tenni. Nem a csipesztől lesz valaki jó, hanem például attól, hogy megsózom a húst. Nem véletlenül ezt mondom, hiszen ma, ha bárhol eszek egy ételt, szinte biztos, hogy a hús nem lesz megsózva és nem lesz íze. Az biztos, hogy úgy lesz elkészítve, ahogy az Úr azt megadta.

■ VALAMIKOR EZ ALAP DOLOG VOLT.

Igen és nekem nagyon fontos az ízesítés, ha már szakácsművészetről beszélünk. Speciel én nem szeretem például a borsot, mert szerintem bezárja az ízle-

lőbimbókat. De a dobozos fűszereket se szorgalmazom, ha már ízesítünk, akkor jobban szeretem a friss fűszerek használatát, azt se túl intenzíven.

Ennek ellenére, ha ma szétnézel az éttermekben kétféle kaszt létezik, aki a dobozos fűszereket szórja ész nélkül, és a másik ez utóbbi, amit az előbb említettem, akik megpróbálnak minél frissebben és természetesebben ízesíteni.

■ A NAGYÜZEMI KONYHÁKRA MONDOGATTÁK RÉGEBBEN, HOGY NAGY ÉTEL-
ÍZESÍTŐ FELHASZNÁLÓK, MENNYIRE OSZTOD EZT A VÉLEMÉNYT?

Igen, és el tudom fogadni, hogy bizonyos helyzetekben nem lehetséges a
kellő mennyiségű alapanyagok felhasználása, hogy az ételnek meglehessen a
megfelelő íze. Ilyen helyzetekben el tudom azt fogadni, hogy valamilyen mó-
don kényelmi termékekkel akarják azt pótolni.

Azonban én annak örülnék, ha ott is elmondanák a tanulóknak őszintén, hogy
mi ezt ugyan így főzzük, de ennek az ételnek nem így kellene, hogy készüljön.
Talán, ha a tanuló ezt a mondatot hallaná, akkor nem az maradna neki, hogy
ő is ezt az utat járja, és mindenféle porokat használjon.

■ A MAGYAR KONYHÁRÓL MIT GONDOLSZ?

Személyesen ugyan nem ismerem, de nagy tisztelője vagyok Kalla Kálmán-
nak, aki azt vallja, hogy Magyarországon a magyar ételeket, magyarosan kell
elkészíteni. Ne keményítőzzünk, hanem amit habarni kell, azt habarjuk, amit
rántani kell, azt rántsuk, de ne akarjuk ezeket leváltani pusztán kényelemből.

Kitűző és hűtőmágnes készítés

Kiváló minőségben, pár nap alatt!

E-mail: info@jelvenystudio.hu

Telefon: +36 20 919 3929

www.jelvenystudio.hu



Ha kitűző,
akkor Jelvenystúdió!



A Hortobágyi húsos palacsintát sem kell balzsamecetsziruppal körbe öntözni. Sajnos a tanulók vannak a legnehezebb helyzetben, mert rengeteg olyanval találkoznak, amit nem biztos, hogy helyesen mérnek fel.



■ EZ ALATT MIT ÉRTESZ?

Például, ha egy tanuló nézi a tévében a nagy nemzetközileg is elismert szakácsokat, akkor a konyhákon önálló életre kel, és azzal szembesíti a kollégákat, hogy ő maga is a sztárság útjára lépett, ezért nem a kért módon hajtotta végre a feladatot. Ez pedig nem jó.

Az sem jó, hogy ma már a tanulóval nem takaríthatsz ki egy hűtőt, mert a tanulóknak joga van, mégpedig joga van tanulni.

■ PEDIG A TAKARÍTÁS ALÁZATRA NEVEL.

Pontosan, és ez azért fontos, mert az alázat kell. Alázat az is, ha megérted,

hogy nem azért lettél szakács, mert az önös érdek vezérelt, hanem mert azt szeretted volna, ha a vendég elégedetten áll fel az asztaltól. Ergo, a vendég elégedettsége miatt választottad ezt a szakmát. Sajnos, sokan már nem ezért jönnek be, hanem csak kényelmesen akarnak dolgozni.

■ SOKSZOR HALLANI OLYAT IS, HOGY BIZONYOS SÉFEK KIJELENTIK, HOGY NEKIK VAN IGAZUK, A VENDÉGEK PEDIG TUDATLANOK. ÉHHEZ MIT SZÓLSZ?

Minket még úgy tanítottak, hogy „a vendégnek mindig igaza van”. Persze ez sem minden esetben igaz, mint tudjuk. De, amikor a vendég engem egy létező problémával szembesít, akkor nekem azt ki kell küszöbölnöm, ha jobb vendéglátást szeretnék csinálni.

Egyetlen dologra van szükségem, ha vendéglátást szeretnék csinálni, ez pedig a minőség. A vendég, aki hozzám érkezik jót akar enni, és egyszerűen csak jól akarja magát érezni. Tehát, ha mindenben a jóra törekszünk, akkor a vendégek meg fognak minket találni.

■ A SZAKÁCSOKNÁL MENNYIRE JELLEMZŐ, HOGY A VENDÉGET HELYEZIK ELŐTÉRBE?

A harminc alattiaknál már azt tapasztalom, hogy magukat helyezik előtérbe, csak saját maguk és a karrierjük érdekli őket, a vendég már másodlagos. Az ennél idősebb korosztálynak még fontos a vendég elégedettsége, és ő csak másodlagos.



■ A HÁZHOZSZÁLLÍTÁS MENNYIRE TESZ JÓT A VENDÉGLÁTÁSNAK?

Az egyik legnagyobb ellensége. A házhozszállítás az nem vendéglátás. Azok a szakácsok, akik ilyen helyekről érkeznek, azokból nagyon nehéz kiűzni a beidegződéseiket, hogy miért fontos az, hogy az étel frissen készüljön, és ne egy órát álljon valahol. Sajnos ezeket magukba szívják.

A vendégek meg sajnos „lebutulnak”, ha műanyagdobozból esznek. Míg, az éttermi vendéglátás során a vendég ki szeretné magát szolgáztatni, a szakács és a személyzet pedig vendégül szeretné őt látni.

Addig a házhozszállításnál nincsen személyes kapcsolat, így vendéglátás sem, csak az éhség elűzése és a gyorsaság számít.

■ AZ ÉTTERMEK ÉTLAPJAIRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Manapság divatos, hogy hangzatos neveket adnak az ételeknek, vagy éppen csak felsorolják a főbb alkotóelemeit, igen ám, de így csak a készítője tudja, hogy az alatt mit ért. Tehát nincsen viszonyítási, összehasonlítási alapunk, hogy az illető mennyire jó szakács. Maximum azt dönthetjük el, hogy az étel ízlett, avagy sem. Ezzel szemben, ha egy általánosságban elterjedt ételt fogyasztunk, például a borjú Jóasszonyt, akkor azt már tudjuk, hogy Máriapócson van egy hely, ahol sokkal jobban főzik azt, mint Balatongyörökön.

Ott van például Bíró Lajos, aki kijelentette, hogy „a sznobság előre visz”. Ez bizonyára igaz, azonban az, hogy minden esetben


kell-e, hogy a sznobság előre vigyen, az már más kérdés. Ha egy új étel születik, akkor mindenképpen üdvözlendő és akkor kell. De, hogy egy egyszerű marhapörkölt új ételnek számít-e, és csak akkor jó, ha új? Vagy akkor jó, ha azt hagyományos módon is jól el tudom készíteni? Az, már egy egészen más kérdés.



■ ÍGY ALAKULHATOTT KI RÉGEBBEN AZ ÉTTERMEK ZÁSZLÓSÉTELE?

Ezt nem tudom, de az biztos, hogy régebben az ember tudta, hogy melyik étterembe milyen ételt fog választani, ami ott a legjobb. Tudtuk, hogy oda akarunk menni, mert azt az ételt ott főzik jól. Ehhez kellett az, hogy a szakma mellett, a vendégekben is kialakuljon az ismeret a kínálatról. Hogy tudják, mi az a borjújava Jóasszony módra? Ma már ez nincs meg, hiszen azt sem tudják mi az a borjújava, nemhogy mi az a Jóasszony mód. Ezért van az, hogy

az ételnevek, ma már alapanyag nevek-ké változtak, úgy, mint „Jérce, hagyma, spenót”. Így a képzelőerőnkre hagyatkozva az alapanyagot szeretnénk megkívántatni, de nem az ételt szeretnénk beazonosíthatóvá tenni.

A photograph showing a hand pointing towards a bottle in a well-stocked bar's liquor cabinet. The cabinet is filled with various bottles of spirits and wines, and the lighting is warm and focused on the bottles.

„...„a sznobság előre visz”. Ez bizonyára igaz, azonban az, hogy minden esetben kell-e, hogy a sznobság előre vigyen, az már más kérdés...”

■ ÉRDEKES, HOGY MA MÁR ÉPPEN A MAGYAROS ÉTELEK HIÁNYOZNAK A KÍNÁLATBÓL?

Ahol most dolgozom, ott gersliből készítünk rizottót, lecsósan, mert <olasz étterem lévén> kell, hogy meglegyen a magyaros vonal. Kérdezem én minek? Ez nem lesz jó. Épp, ahogyan a pisztrángbőr fekete csokoládéba mártva is innovatív dolog, de csak egyszer eladható, és egye is meg az, aki kitalálta.

Az, hogy nekem vendégköröm alakuljon ki, ahhoz elengedhetetlen, hogy a

folytonosság meglegyen. Tehát, ha a kínálatomból hiányoznak a rám jellemző kiváló ételek, akkor nem tud kialakulni a mindenki által áhított törzsvendégkör sem, hiszen nincs, ami megragadjon bennük. Az egyszer eladható dolgok pedig hamar kikopnak a köztudatból.

Ott van a Bádóg Gundel, mindenki tudja, hogy nem a szakma csúcsa, de az

állandó minőség és az egyedi hangulat, valamint a vendéglátás szeretete felvirágoztatta és országos hírnevet szerzett. Sőt!

Nem nagy trükk, olyan jól kiszámítható állandó minőséget, színvonalat és hatalmas adagokat ad, ami elég ahhoz, hogy emlékezetes maradjon. Láss csodát, megy is nekik.

■ HA AZT NÉZZÜK, AKKOR TALÁN KIJELENTHETŐ, HOGY A FILOZÓFIA HALT KI AZ ÉTTERMEKBŐL. HOGY KI, MIT ÉS MIÉRT, NA MEG PERSZE MILYEN SZÍNVONALON KÍNÁL?

Ez egy jó gondolat, bár így nem fogalmaztam még meg, de egyet értek vele. Tömegtermékek lettek az éttermek, ahelyett, hogy egyediek lennének.

■ KIT TARTASZ A LEGNAGYOBB MESTEREDNEK?

Amikor a Korona szállóba bekerültem Nemeskövi Dénes mellé, talán az volt az életemnek a legmeghatározóbb szakasza. Azt hiszem minden túlzás nélkül kijelenthetjük, hogy tőle tanultam a legtöbbet. Megtisztelő volt számomra, hogy mellette dolgozhattam.

■ MIT GONDOLSZ AZ IDŐSEBB KOROSZTÁLY MAI MEGÍTÉLÉSÉRŐL?


Ez neveltetés kérdése. Ma már az iskolákban sem azt az értékeket tanulják a diákok, mint, amit mi. Csak, hogy egy példát is mondjak, nekünk még voltak kötelező olvasmányaink, amit megköveteltek. Ez adott egy neveltetést, ami kialakított egy belső értékrendszert.



■ AZ ÉTTERMEK SZÁMA SZERINTEDE MENNYIRE MEGFELELŐ?

Ma már minden van, hamburgeres, gyrosos, pizzéria, bisztró és minden más egyéb étterem. Sajnos ma már csak egy nincs megfelelő számú munkavállaló, aki szakmailag felkészült. A sok üzletet ma már képtelenség kiszol-

gálni, hogy mindenhol kellő számú szakember legyen. Erre már az oktatás sem képes.



„...A háhozszállítás az nem vendéglátás. Azok a szakácsok, akik ilyen helyekről érkeznek, azokból nagyon nehéz kiűzni a beidegződéseiket, hogy miért fontos az, hogy az étel frissen készüljön, és ne egy órát álljon valahol...”

■ AZ ÜZLETEK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT MUNKAKÖRÜLMÉNYEK MENNYIRE HALADNAK AZ ELVÁRÁSOKKAL?

Szerintem semennyire. Sok esetben kis konyhákból, hatalmas rendezvényeket szolgálnak ki, bárminemű fejlesztés nélkül. Azt, hogy egy adott üzlethez tartozó és meghatározott adagszámhoz épített konyhából mennyivel nagyobb forgalom kerül kiszolgálásra azt jelenleg senki nem ellenőrzi. Ahogyan azt sem, hogy az időközben elromló eszközök, gépek pótlása megoldott-e, vagy éppen a forgalomhoz szükséges

létszám munkálkodik-e a konyhákban? Jó lenne, ha ezt is megvizsgálná valaki.

■ A KOLLÉGÁK HOZZÁÁLLÁSA SZERINTEDE VÁLTOZOTT AZ ELMÚLT IDŐBEN?

Ma a kollégák azért járnak be a munkahelyekre, hogy egymást legyőzzék. Nem tudnak csapatban gondolkodni és nem fogadnak el semmilyen vezetőt. Csak a saját karrierben és a versenyben hisznek, ezért a szakmai barátságok ma már nem őszinték, vagy nincsenek is. Szerintem ez a fiatalok között a számítógépes játékok hatása, mégpedig, hogy a másikat bármi áron, de győzd le!

■ JANUÁR ÓTA 5+4 %-RA CSÖKKENT AZ ÁFA, EZT MENNYIRE VESZED ÉSZRE?

Személy szerint semennyire, de tovább megyek, még csak olyanról sem hallottam a kollégák közül, akinek ez jelentett volna valamit. Ez eltűnt a rendszerben, vagy, ha úgy tetszik a tulajdonosok zsebében.

■ AZ ÉTTERMI ÁRKÉPZÉS SZERINTED MENNYIBEN KÜLÖNBÖZIK A NYUGATON TAPASZTALHATÓTÓL?

Az itthoni árak sok helyen szinte ugyanazok, mint ami tőlünk nyugatabbra van. Dolgoztam Németországban, ahol az ottani főnököm nyolc órában dolgoztatott, fizetett utánam hivatalosan mindent, szállást is adott, valamint még extra biztosítást is kötött a munkámra. Volt tizenharmadik havi fizetésem, szabadságom és minden, amit a törvény előírt. Na igen, és sokkal magasabb fizetésem is volt, mint ami itthon tapasztalható. Kérdezem én, hogyan? Ugyanazokon az árakon mentünk ott, mint most itt.



■ A SZAKMAI SZERVEZETEK MUNKÁJÁVAL MENNYIRE VAGY MEGELÉGEDVE?

Azt gondolom, hogy ide is igaz, amit korábban már említettem szakmai érdektelenséget, mindenki csak a saját pecsenyét sütögeti. Én az Étrend Magyar Konyhafőnökök egyesületének szavaztam bizalmat, mert véleményem szerint ők a szakmáért szeretnének tenni, így nem csak Étrend, hanem reményeim szerin közös szakmai értékrendet is teremtenek majd.

Ma az a divat, hogy vannak szervezetek, de annak „fejét” nem lehet megkérdőjelezni, ha van valami eldöntendő kérdés, akkor majd ő eldönti, ha pedig valami lehetőség van, akkor majd ő kihasználja. Senkit nem enged maga mellé felnőni, mert aki esetlegesen veszélyt jelent a számára, azt azonnal levadássza. Az Étrenden kívül jelenleg így működik az összes szervezet, persze csak szerintem.



■ AZ OKTATÁSBÓL MIT HIÁNYOLSZ A LEGJOBBAN?

A vendéglátás filozófiáját nem látom, hogy oktatnák. Persze megtanítják, hogy kell megfőzni a gulyáslevest, de hogy mit jelent vendéglátósnak lenni, azzal senki nem foglalkozik. Pedig nem is olyan régen, mi olyan büszkén mondtuk ki, hogy szakácsok vagyunk, ahogy csak lehet. Sőt az ismerősök is úgy tekintettek rá, mintha valami úri szakmánk lenne. Ma már ez is megváltozott sajnos és ez baj.

■ A MICHELIN DÍJÁTADÓ, VAGY ÉP-PEN A BOCUSE D'OR MAGYARORSZÁGI JELENLÉTE MIT OKOZ A SZAKMÁBAN?

Ezek a rendezvények megkérdőjelezhetetlenül a szakma csúcsát jelentik, de ezzel egy hozzám hasonló szakember nem sok mindent tud kezdeni. A szakembereknek minden egyes mozdulatát a konyhán kell megtanulnia, hogy az rutinná váljon és a szerviz időben a lehető leghatékonyabban dolgozhasson. Ezek a rendezvények turisztikailag jók lehetnek, de a konyhák többségére szinte semmi ráhatásuk nincsen.

■ A HAZAI SZAKÁCSOKRÓL ÁLTALÁNOSSÁGBAN MIT GONDOLSZ?



Ki a szakács? Az, aki 8-10 főt szolgál ki és pötytyözi a tányéért, persze a maximális minőségre törekedve, vagy az a szakács, aki adott esetben 60-80-100 fős rendezvényt rutinosan kiad? Jó esetben egyébként mindkettő az, de a szakma nagyon meg van osztva sajnos és jelenleg én sem tudom eldönteni.

■ MIT ÜZENSZ A KOLLÉGÁKNAK?

Ne féljenek tenni és kiállni a szakmáért. Valamint vegyék észre, hogy mi a hamisság, mert a szakmát meg kell őrizni. Nem járhatunk úgy, mint a cipészek, akik annak ellenére, hogy mindenki cipőt hord, ma már csak elvétve található meg hazánkban. Jó lenne, ha a szakács szakma megőrizné presztízsét, és nem jutna erre a sorsra.

■ VÉGÜL MI A JÖVŐKÉPED, ÉS MIT KÍVÁNSZ MAGADNAK?

Ha a fiam valamikor a jövőben elmondja, hogy az apám szakács volt, akkor kapják fel a fejüket. Ezen kívül pedig azt szeretném még, hogy legyen a szakmának megbecsülése, valamint büszke lehessenek a szakmámra.

Kívánom, hogy találj meg a szakmában a megbecsülést, és tényleg elérjük azt a jövőben, hogy újra büszkeség legyen a szakács szakma.

AI

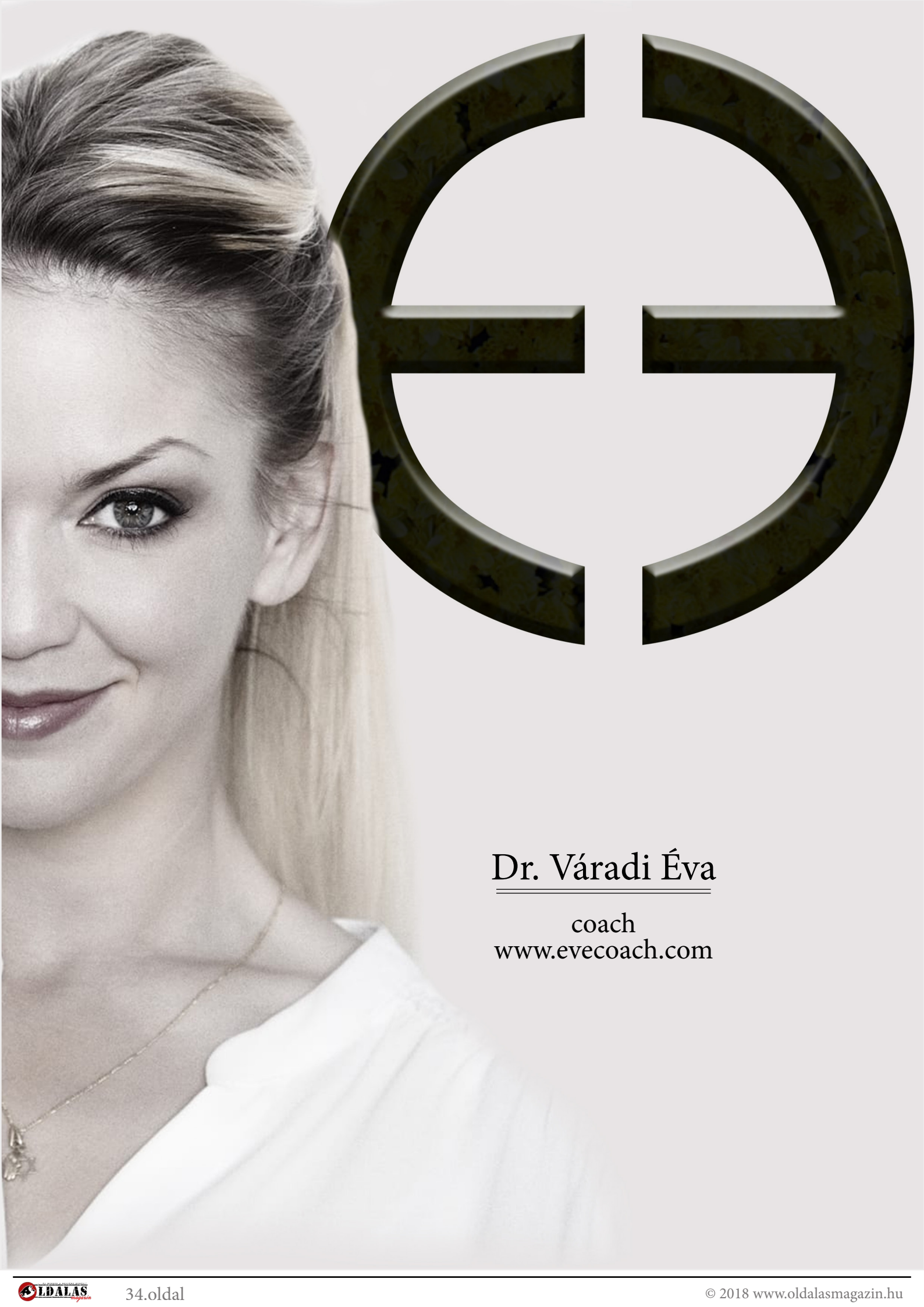


Támogasd filozófiánkat, hitelességünket vásárlásoddal!

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



Dr. Váradi Éva

coach
www.evecoach.com

Sok a „slepp” az életedben?!

Sajnos „slepp” alatt azokat az embereket értem, aki nem tesz hozzá semmit az életedhez, ellenben elvesz. Elvesz időt, élet-energiát, jó érzést és ha teheti, talán ötletet. Elveheti a dicsőséged, vagy egyik-másik pillanatot szépségét.

Hogyan kerülnek ezek az életedbe?

Úgy, hogy jó szándékkal beengeded őket. Jobbat feltételezel róla, mint ami nyilvánvaló. Majd amikor megengedi magának az első etikátlanságot, behunyod a szemed. Ahogy a másodiknál és a sokadiknál is. Menteni akarod őt, holott Ő jól van úgy, ahogy van.

Írd meg az Etikai Gyűjteményed. Erről magam is egy előadáson hallottam először. Ez lesz, ami felsorolva tartalmazza, hogy Pontosan mit vársz egy másik embertől, bárkiről legyen szó. A számodra elvárható, alapvető emberi értékeket és talán viselkedés mintákat tartalmazza, amivel az értékrended, emberi méltóságod, mindennapi nyugalmad őrződ.

Ha pedig valaki átlépi a határt, akkor sérülés helyett mondhatod azt:

„Ne haragudj, de ez nem fér bele.. /..az életembe/..értékrendembe..”

Rájössz, hogy nem a Te felelősséged, ha valaki nem üti meg a mércét, de a Te felelősséged, ha ennek ellenére engeded, hogy zavarjon Téged.

Írd meg az Etikai Gyűjteményed!

Szólj, ha segítsék.

Dr. Váradi Éva coach
www.evecoach.com

Ne dugjuk homokba a fejünket!

A minden napi képzések folyamán, egyre több információ jut el hozzám, akár szülők, pedagógusok, szakácsok, de élelmezés vezetők, és dietetikusok által is.

Többféle hozzáállással találkozhatunk, ám egyértelmű hogy az információ hiányossága, folyamatosan jelen van. Véleményem szerint a legérzékenyebb és legfélthetőbb korosztály a bölcsődében, óvodában van. Nehéz feladat elé néznek azok a szülők akik ételérzékenység miatt napi csomagolásra vannak utalva.

Az oly sok feladattal, stresszel együtt járó szülői felelősség, sajnos csak az intézmény kapujáig tart. Onnantól kezdve gyermekük kezét elengedve a pedagógusra van utalva érzékeny gyermekük. Vannak olyan szerencsés intézmények, ahol központilag sikeresen tudják biztosítani az étkezést, sőt, egyre több pozitív visszajelzést is hallok, de sajnos vannak helyek, akik lemaradtak –e kérdésben.

Vajon mit tehet egy külső cég, aki a leadott létszámra a megfelelő allergének leváltásával tökéletesen biztosítja azt, amit írásban megkaptott?

Nagyjából semmit, illetve pont ezt! Teszi a dolgát, és mindenkoritörvényt betartva elkészíti a kért ételt. Tehát a szülő óvja, figyeli, gyermekét, elmagyarázza,





1%

Támogasd adód
1%-ával az
ingyenes

OLDALAS

magazint!

Viszonzásul ígérjük,
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület**

Adószám: 18216767-1-03

megtanítja, neki mit lehet és mit nem, majd nyugodtan végzi napi feladatát bízva abban, hogy megfelelő ételt kapja gyermek az intézmények szolgáltatásában.

A „fekete leves” csak ezután jön! Idézet néhány hozzá értő dadustól, nagymamától és kedves rokontól!

„Nincs ennek a gyereknek semmi baja, ne féltsétek, csak úgy falta a túrórudit”

„Miért ne ehetne néha a másik gyerek ételéből, ha már mind ketten allergia mentes ételt kapnak”

„Szegény gyerek olyan sápadt, és a cola legalább megfogja a hasmenését”

„ Ne aggódjon kedves anyuka, a gyerek megitta a laktóz mentes tejet”



Igen, láthatóan kimaradt néhány info, pár könyv, de főleg az emberi lojalitás. Több száz történet után, szomorúan állapítottam meg, hogy csak akkor történik valami, ha érdekeltek vagyunk az ügyben, és ez az élet ezen területén is igazzá vált.

Napi szinten látok ételeket csomagoló édesanyákat, sírva hazarohanó gyermekeket, és egész éjszaka, néha több napig hasát fájlaló babát, aki mind a felnőtt hanyagsága, tudatlansága miatt szenved. Vajon meddig dugjuk még homokba a fejünket, és várunk a semmire? Ez a gond sem oldódik meg magától.



Ma, már egy orvosi diagnózis a lehető leg pontosabb adatokkal szolgál. Egy food teszt tökéletes, sőt hihetetlen precíz leírást ad állapotunkról. A valós adatokkal kezünkben kérhetjük dietetikus segítségét is, aki pontos étrendet állít össze, amit lefőzetünk, vagy ha van rá lehetőség, akár meg is tanulhatunk.

Igen elérkeztünk a leg fontosabb részhez, magához a tanuláshoz. Sokszor hangsúlyozzuk, „legfontosabb az egészség”!

De vajon teszünk is érte?
Egyedül nem tudom, és nem is akarom megváltani a világot. Én a példamutatásban hiszek! Hiszem, hogy átformálható annak a gondolkodása is, aki ragaszkodik a hagyományos alapanyagokhoz.

A már többször is emlegetett köles, amiből tökéletes „túró” vagy „sajt” készült, vagy a csokoládés avokadókrém. Ez mind mind ékes bizonyítéka annak, hogy rengeteg „alternatív” alapanyag van, csak tudni kell, hogy készíthetjük el.

Tanfolyamaim során találkoztam néhány szülővel, akik gyermeke nehezen fogadta az új alapanyagot, válogatós, vagy inkább a finnyás kategóriába tartozott. Hogy mit tehetünk, a szeretem, nem szeretem gyermeki reakcióval csak egy javaslatom volt. Játékos programokkal vonjuk be gyermekeinket, és a közös főzés öröme mellett, észrevétlenül, sőt büszkén fogyasztják majd el az ételt.



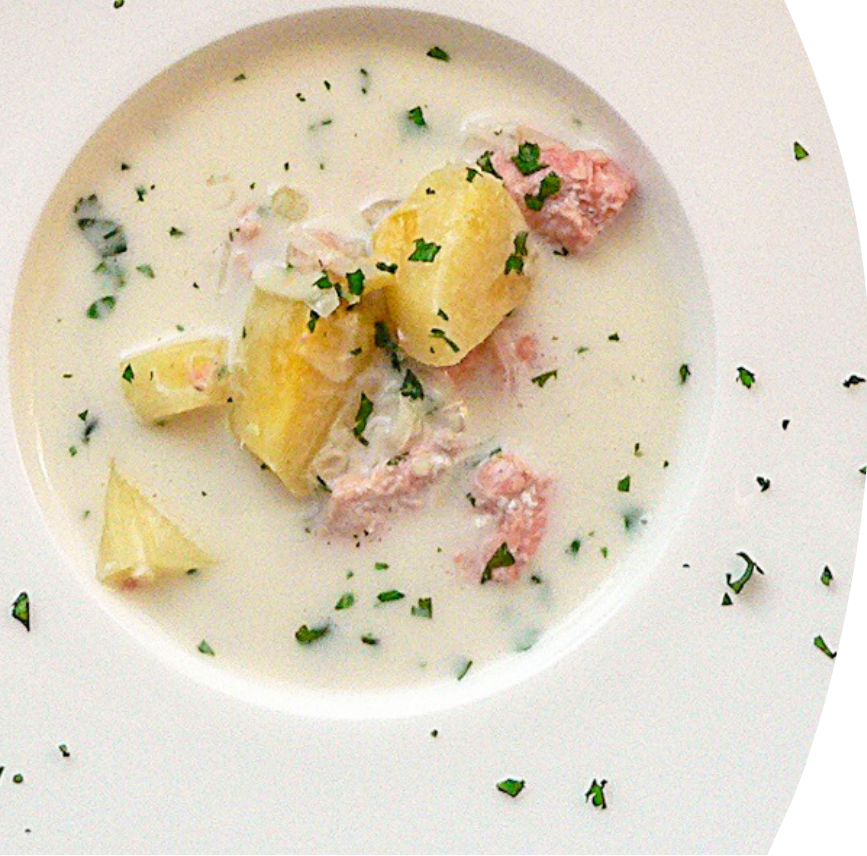
Az eredmény nem maradt el. Hihetetlen élményt adott szülőnek, gyermeknek egyaránt. Készítettünk, gyúrt tésztát, kakaós csigát, főzeléket, és mint mini zsúri, pontozással választották ki kedvenceiket. A visszajelzések alapján a későbbiekben is 100% os eredménnyel fogyasztják a tanult ételeket. További jó hírként szeretnék beszámolni arról is, hogy az élelmezésvezető szakma is felfigyelt, és a Szigetszentmiklós és környéke intézményeiből ellátogattak hozzám a vezetők és szakácsok. Az óriási élmény mellett jókat beszélgettünk, és én is rengeteget tanulhattam tőlük. Néhány étel még étlapra is került, bár itt is első körben a kommunikáció és az alapanyagokkal való ismerkedés volt a cél. Készítettünk csicsери borsó krémeket, rizsből készült „grízes tésztát” túrógombócot, és glutén tej mentes pékárut is.

Szeretném ha ez a folyamat nem állna meg, és még több szakember csatlakozna, mert a tudás hatalom, nem beszélve az egyre nagyobb igényről.

Várom mindenkit szeretettel képzéseimen.

Gyere hozzám, főzzünk együtt!

Tanács Attila
www.facebook.com/mindenmentesfozosuli
www.mindenmentesfozosuli.hu



KÓKUSZTEJES LAZACLEVES

Egy jól elkészített kókuszos lazaclevesssel akár a menüt is megreformálhatjuk, ráadásul ezt az ételt remekül elő lehet készíteni, majd 5 perc alatt frissen tálalni. Azt gondolom ez is egy fontos szempont, én nem szeretem a konyhában töl-

Hozzávalók:

4 személyre

1 db ananász,
200 g lazacfilé
(bőr nélkül!),

1 doboz kókusztej, 2 dl víz,

1 citrom reszelt héja
(vegyszermentes),

fél citrom kifacsart leve,

1 édes hagyma,

2 duci gerezd fokhagyma,

1 csokor friss koriander,

só,

őrölt chili – ízlés szerint,

csipet őrölt koriander

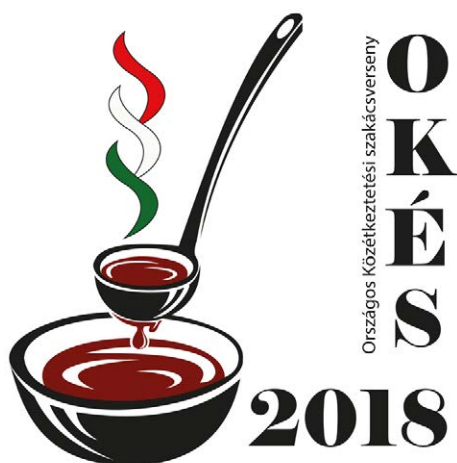
teni a napot, hiszen annyi más teendő is van.

A lazacot kockára vágjuk és megsózzuk, a fél citrom levét rányomjuk és lefedve betesszük a hűtőbe.

A kókusztejet fazékba öntjük, ha jó sűrű, adunk hozzá 2 dl vizet. Vékony csíkokra vágjuk a hagymát és nagyon vékony szeletekre a fokhagymát. Az ananászt megtisztítjuk, felkockázzuk. Ezeket beletesszük a kókusztejbe, beleszéljük a citromhéjat és felforraljuk. Ezután félretesszük, had érjenek össze az ízek.

Tálalás előtt a kókusztejet ismét felforraljuk, nem kell, hogy zubogjon, gyöngyözve főzzük és beletesszük a lazac kockákat, valamint a koriander zöld kivételével a fűszereket. 5 perc után elzárjuk a főzőalkalmatosságot és az apróra vágott koriander 2/3 részét belekeverjük a levesbe. A megmaradt koriander zölddel a tányéron szórjuk meg a kókusztejes lazaclevest.

Jó étvágyat kívánok hozzá!



A PÁLYAMUNKÁK ÉRTÉKELÉSÉVEL FOLYTATÓDIK AZ „OKÉS” KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY

Lezárult az „OKÉS” Országos Közétkeztetési Szakácsverseny nevezési időszaka melynek fővédnöke Dr. Rétvári Bence, az Emberi Erőforrások Minisztériumának parlamenti államtitkára.

2018-ban az ÉTREND Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, valamint az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (ÉLOSZ) közös szervezésében megvalósuló versenyre jelentős túljelentkezés volt tapasztalható.

A szervezők olyan, a magyarországi realitásoknak megfelelő, nagy adagszámban is elkészíthető, étvágygerjesztő, kiváló ízharmoniajű 3 fogásos menüket vártak, melynek nyersanyagnormája belefért a nettó 350 Ft-os keretbe. Igaz, hogy biotermékek felhasználásával ez az összeg 20%-al növelhető volt.

A verseny alapvető célja az ételek modernizálása, az ellátási lánc rövidítése, a fenntartható gasztronómia társadalmi jelentőségének fókuszba állítása. Az idei év mottója is erre a tematikára épül: „Innovatív közétkeztetés a fenntarthatóság jegyében”.

Az egyesület elnöke, Asztalos István megjegyezte:

„Roppant módon örülünk, hogy a versenykiírás realizálásával, ami alatt főként a nyersanyagra fordítható összeg csökkentését értjük, sikerült elérnünk, hogy az eddig elérhetetlennek tűnő kis és közepes nagyságú közétkeztetőket meg tudtuk szólítani. Így a verseny ténylegesen verseny lehet, hiszen a nevezők mindegyikét külön-külön cég delegálja. Ezen felül külön öröm, hogy ténylegesen, a közétkeztetésben elterjeszthető receptúrák születtek.”

A verseny a pályaművek kiértékelésével és az első körös zsűrizéssel folytatódik, melynek során eldől, hogy kik jutottak a döntőbe. A június 16-ai döntőbe, mely a Budapesti Gazdasági egyetemen kerül megrendezésre, maximum tizenkét csapat vehet részt.

Bővebb információ a versenyről a www.etrendegyesulet.hu/okes weboldalon érhető el.

MI LESZ ÍGY A SZAKMÁVAL?

Hamarosan itt a szezon és fel kell(ene) tölteni a munkahelyeket. De vajon sikerülhet, hiszen már most sincs elég munkaerő? Szakképzett munkaerő meg pláne. A konyhákön darabra mérik a dolgozókat nem pedig a valós tudásukat vizsgálják. Valószínűleg ma már mindenki szembesül azzal a zavaró tényezővel, hogy iszonyatosan felhígult a szakma.

A tulajdonosok próbálják ugyan a hiányt pótolni hozzá nem értő, nem vendéglátós, egyetem mellett dolgozni vágyó diákokkal, de ez a hiánypótlást nem oldja meg, pusztán a létszám tükrében mutat jól.

Itt jegyezzük meg, hogy a diákmunkásokkal semmi bajunk, őket üdvözljük, pusztán csak azt látjuk problémának, hogy ezt a tudás és tapasztalat alapú szakmát nem igazán kellene rájuk bízni. Ha figyelembe vennék, hogy egy konyhán az élelmiszerbiztonságtól, a technológiai ismeretkig mennyi mindennel tisztában kell lenni, akkor bizonyára nem mehetnének a konyha közelébe sem.

A kollégák visszajelzései alapján fontos lenne, hogy tisztelettel, alázattal bánjanak az alapanyagokkal. Tegyenek meg mindent annak érdekében, hogy megtanulják, elsajátítsák a munkafolyamatokat, vagy éppen tiszteljék a feletteseiket.

Ehelyett a folyamatos visszabeszéléssel, tiszteletlenséggel, hozzá nem értéssel, nagyképűséggel szembesítik a <még> konyhán dolgozókat, plusz terhet helyezve a vállaikra.

A vezetőségnek gondolom megéri a diákokat alkalmazni, de nem látják át, hogy mennyire tönkre teszik ezt a szép szakmát. Tönkre tesznek minket szakácsokat/séfekeket is, éppen azokat, akiknek az életük mindennap a főzés és a vendéglátás. Bizonyára vannak kivételek is, de sajnos mostanában mindenhol ezt hallom.

Tényleg ekkora a munkaerőhiány? A kormány intézkedéseiből, a januárban 5+4%-ra csökkentett ÁFÁ-ból tényleg semmi sem jut el a megfelelő helyekre? Esetleg elakad valahol a rendszerben? Mi lesz ennek a következménye? Mivel ezek a kérdések merültek fel bennem, nem tehettem mást, mint erről kérdeztem szakértőinket:

Mi lesz így a szakmával?





Kiss Krisztián

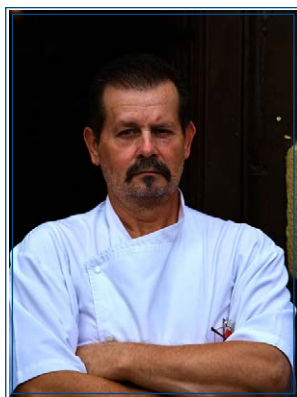
Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképzés a hazai termékek piacának javításában.

Sajnos a szakmánk így a XXI. század elejére nem járt jól ebben a tekintetben. Nem hozott igazán nagy áttörést sem a középiskola, sem az okj-s képzések. Mikor még én jártam iskolába, a végzetek kb.: fele maradt a szakmájában. Most ez az arány jóval kisebb. Ugyan hosszasan lehetne boncolgatni, hogy pl.: egy szülő mennyire tud olyan dolgokat átadni, mint pl.: felelősségtudat,

tisztelet, és még sorolhatnám. Már nem nagyon vannak otthon olyan példák, hogy tisztelem apámat a szakmája miatt. Előbb tiszteli az okos telefonját.

Így el is érkeztünk a XXI. századba. Az az a baj, hogy gyorsan léptünk nagyot.

A másik baj, hogy a szakma is csak nyavajog. Mert ilyen alapon, nekünk is gyorsan kellene lépni nagyot. Ha nem ezt tesszük, akkor még hosszú évekig lehetne sok tanulmányban írogatni erről a jelenségről, ahelyett, hogy inkább megoldanánk. Egyre inkább szükség lenne a szervezetek kompromisszumosabb összefogására.



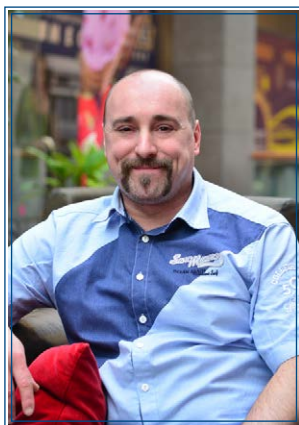
Gyetvai György

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

Ez a jelenség, sajnos már régóta jelen van. Nem csak a fővárost érinti, az ember hiány országos mértékű. Az, hogy felhígult a szakma, a megbecsülés, elismerés hiánya, korrekt munkáltatói hozzáállásnak köszönhető. Azok a jó szakemberek, akik nem mentek külföldre dolgozni, azok, akik akarnak és szeretnek is dolgozni, biztos munkájuk van itthon.

Sajnos az állás hirdetésre jelentkezőknél, az igény sokkal magasabb, mint a tudás, a tisztelet, és az igényesség. Így marad a hiánypótlás. Ha ez a tendencia így marad, és nem lesz megfelelő utánpótlás, sok jó szakember nem fog „nyugger” lenni. Vagy egy másik lehetőség, a sok bezáró étterem személyzetével töltődik fel, a még talpon lévő.

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL
MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:
INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



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.

Most sem hajlandóak elfogadni azt, hogy ez hiány szakmává fog avanszálni! Értékek nélkül, lélek nélkül nem lehet tisztességgel jó ételt főzni, készíteni! Amíg ezt nem értik meg a „kedves” tulajok, addig a saját képükre formált alkalmazottakkal fognak nap mint nap találkozni! A szakma hanyatlik!!!



Péntek Tamás

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

Amit főztek, egyék meg! Kis pénz, kis tudás, de itthon ezt is kicsavarták. Nagy pénz, nagy pofa, kis tudás. Olyan, mint szakmai alázat már nincs. Mindenki tévés szakács akar lenni, jó alapok nélkül. Már nem kell tudni sütni, majd zacskóban megfőzzük!

Amikor lekapcsolják a villanyt, meg áll a tudomány! Alapok nélkül nem épül semmi, csak rozoga cifra paloták! Tisztelet a kivételnek.



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 tegnap kezdődött el ez a probléma és nem holnapra fog megoldódni. Lassan már mindenkinek világossá válik, hogy változtatásokra van szükség. Magát a szakmát és hozzájuk kapcsolódó ágazatokat kellene a helyén kezelni, hogy itt nem aranyásás, szerencse próbálgatás van, mert itt valakik egész életüket ennek

szentelik, ez nem fél órás vetélkedő. Egy határt mindenképp húzni kell. A világ változik, nem lehet visszahozni a régi szép időket, viszont ihletet lehet meríteni belőlük. Górcső alá kéne venni az oktatást, a felszabadulás utáni éveket, a gyakor-

ló szakácsok, konyhai kisegítők, mosogatók motivációit és a munkaadók feltételeit, céljait. Az étterem szíve, lelke a konyha, ha ezt a szívet képzetlent, vagy „gyorsan képzett” alkalmazottakkal töltik meg, az a hely megpecsételte saját hosszú távú sorát.



Szappanyos Viktor

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

Ez most nem vélemény, ezt a párbeszédet hallottam!

- Jut eszembe, lassan nyári szezon! Van pénzed?

- Van, miért?

- Gondoltam dobjunk össze páran és szezonban béreljünk ki valami éttermet Balcsin.

- Éttermet, minek Én nem értek hozzá!



1276



Vidékháló
Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!

- Én sem, de nem gond, majd felveszünk valakit, valakiket akik tudnak főzni, felszolgálni és megoldják. Mi csak lemegyünk Balatonra vállalkozni, legalább kevés munkával keresünk valamit és végig Balcsin leszünk.

- Jó, de mi van, ha nem jön össze elég bevétel, mert saját pénzből nem fizetek senkit csak, ha valamicske megtérül, de sokat akkor sem fizetnék, nehogymár jól járjon. Mi nyitjuk saját pénzből, nekünk legyen inkább valami belőle.

- Szezon munka, kauciót bentartunk, ha szar a szezon lelépünk....

Eddig hallgattam a diskurzust. Itt tartunk, hobbi vállalkozók, szerencsét próbálók kalózkodnak a vendéglátás vizein !



Rác Túrkevei Lajos

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

A legfontosabb a szakma igazi megbecsülését visszaadni! Netán akkor kevesebb problémával kellene megküzdeni ennek a gyönyörű szakmának. Igen fontos a diákmunka, mert az életre nevel, de a szakmát, jól felkészült, ügyes kreatív, hozzáértő emberek, mozgatják. Most inkább attól kell tartani, hogy pénzéhes vezetők, gyengébb tudású „szakemberek”,

munkája nem biztos, hogy megfelelő lesz a szakmai kihívások maximális megformálásához! Amíg újra nem épül a hierarchiai rendszer, ami már több évszázad alatt kiépült, ilyen és ehhez hasonló dolgokkal kell megküzdeni, itt a liberalizmus nem tett jót a mi szakmánknak. Igaz a mai magyar valóságot, és ennek a szakmánknak minden napjait tükrözi. Hiába a kormány intézkedése, a munkaerő megtartására, a rendszert emberek alkotják, és mint ilyen sebezhető. Gyarló és önző emberek, a saját céljaikat tartják szem előtt, így azok az emberek, akik szívesen tanulták ezt a szakmát, és akarják folytatni a munkát, azok inkább külhon irányába veszik az irányt, ezáltal itthon kevesebb igazán jó szakember marad, és ez a szakma hanyatlását jelenti! Itt meg kell említeni azokat a szakácsokat, akik itthon a közétkeztetésben dolgoznak, Ők is nagyon értékes munkaerők, nap mint nap több ezer fő étkeztetéséről gondoskodnak. Ha ők is itt hagynák a mi kis országunkat, akkor igazán nagy baj lenne, mert akkor nem kapna ebédet sem az óvodás, az iskolás, de még a tanár, mérnök, vagy a rendőr....sem.

Itt egyetlen egy dologgal lehetne minden gondot kompenzálni: Ez nem más, mint a fizetések normalizálása! Ha ezt sikerülne megoldani, akkor kevesebb lenne a külhonban magát ki próbálni óhajtó szakács és vendéglátós szakember. Ha sikerülne a rendszerből a nem ideillő emberkéket valamilyen úton kizárni, megfelelő lenne itt a vendéglátás. Ha azok az éttermek is megfelelő reklámot kapnának, akik nem sztár éttermet csinálnak, akkor igazi kis verseny alakulna ki!

Lehet ez jót tennie az a nívósabb munka eléréséhez!



VISEGRÁD



Utazz Visegrádra, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el Fellegvárba, nézd meg az Királyi palotát, és a dunai látképet se hagyd ki.

Visegrád kedvező adottságai és kulcsfontosságú stratégiai szerepe miatt a történelem során mindig is az érdeklődés középpontjában állt. Az emberi jelenlét legkorábbi nyomai az újkőkorbba vezetnek, s a bronzkortól folyamatosan lakott terület a város és térsége.

A történelmi idők során kelták, germánok, rómaiak, avarok, magyarok lakták a Dunakanyar térségét. A rómaiak Nagy Constantín idején építették a Sibrik-dombon a Pons Novatus nevű castrumot (erődöt), mely a Duna menti limes legjelentősebb építménye volt. Emellett a város területén több helyen is láthatunk római emlékeket, így őrtorony maradványokat Szentgyörgypusztán, egy i. sz. 330 körül épülhetett erőd maradványait a Gizella-majornál.

A magyarság letelepedésekor e terület Árpád fejedelem testvérének, Kurszánnak lett szállásbirtoka. Az első, latin nyelvű oklevél 1009-ben említi Visegrádot (mely „magas vár”-at jelent). A mai várrendszer IV. Béla és felesége, Mária királyné kezdte el építtetni az 1250-es években, ennek részei a 328 m magas hegyen álló Fellegvár, a Várhegy alatti dombon az Alsóvár, a Dunaparton pedig a Vízibástya. Nemzetközi jelentőségűvé a 15. században, az Anjouk idején vált a város. Károly Róbert 1320 körül kezdte el a királyi palota építését a város főutcájában, a Duna parthoz közeli területen.

A város a következő fénykorát Mátyás király uralkodás alatt érte meg. A király nagyszabású építkezésekbe, felújításokba kezdett: kialakult a késő gótikus részletekkel gazdagított palotaegyüttes, melynek ránk maradt emlékeit múzeumi séták során tekinthetjük meg.

Ma Visegrád a hazai és nemzetközi turizmus kedvelt célpontja, mely az ország egyik leglátogatottabb üdülőkörzetében, a Dunakanyarban fekszik. Bár lakóinak száma alig 1700 fő - az ország egyik legkisebb városa - nem kevesebb mint 300 ezer vendéget fogad évente.

- Wikipédia -

Tippek...

Basic

Visegrád

2 felnőtt / 4 nap / 3 éjszaka*

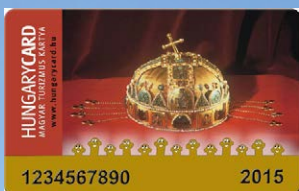
	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás – Hotel Silvanus****	10% HC	6.990 Ft
Nagyvillám Zsitvay Kilátó meglátogatása	50% HC	400 Ft
Vacsora a Mogyoróhegy Étteremben	10% HC	520 Ft
Napijegy a Visegrádi Palotajátékokra	50% HC	1.000 Ft
Canopy „extrém túra” a lombok felett	10% HC	800 Ft
Vacsora a Plintenburg Étteremben	10% HC	670 Ft
Bríngóhíntőzés	10% HC	200 Ft
Gokartozás a Gokart, Élmeny- és Kalandparkban	10% HC	600 Ft
Ebéd a Kovács-Kert Étteremben	10% HC	820 Ft
Zugfőzde Pálinkamúzeum tárlatvezetés	50% B	5.000 Ft

HungaryCard Basic csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

17.000 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

HungaryCard
csomagokkal



1234567890 2015



TARPA



Szatmári szilva pálinka



Struktúrája roppant elegáns, az illat és az íz páratlan harmóniát, míg az alkohol adta édes ízérzet a testtel együtt tökéletes egyensúlyt alkot.

www.tarpa.hu

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT
ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK
KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZ-
TÁST TE IS!



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület elkészítette éves beszámolóját, melyben közhasznú tevékenységéről is beszámolt.

* 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 csoportja tovább fokozódhasson.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

BIZONY ELŐRÉBB JÁRNÁNK!

Az imént talákoztam a közösségi portálon egy videó bloggal, vagy ahogy ezt ma hívják vloggal. Bevallom, általában üdvözölni szoktam minden kezdeményezést, mely azt a célt szolgálja, hogy kizökkentsen a szürke hétköznapiokból, vagy fejlődési lehetőséget biztosítson, esetleg csak recepteket osszon meg, mely során hírnevet szerezhet valaki. Igen ám, de valahol húzzunk egy határt és húznunk is kell egy határt. Ugyanis az, hogy valaki brahiból elindít egy ilyet, ami abszolút házi körülmények között készül, attól az még jó is lehet, sőt, annak még jónak is kell lennie. Semmi esetre sem engedhető az meg, hogy hibás receptekkel, vagy csak figyelemfelkeltő, de hamis lazasággal, sörrel a kézben főzzünk. A receptúráknak pedig működőképesnek kell

lenniük, mivel indulásnál <jóindulattal feltételezem> az egyik cél éppen a segítő szándék lehetett. Az ominózus részben, a pizzatészta készítésénél a fél kiló liszthez, egy egész csomag (50g) élesztőt adtak. Az biztos, hogy a pizzatésztától a bőrünk nagyon szép lesz, főleg, ha nyersen fogyasztjuk, de kérdelem én: mit okoz a szakma megítélésének, ha valaki <akár egy rutinos háziasszony> ezt észreveszi. Már pedig az, hogy fél kilóhoz egy 50 grammos élesztőt adunk, az elég feltűnő hiba...

Ezúton is mindenkinek üzenem, hogy próbálkozzon, hasonló kezdeményezésekkel élje is ki magát, de ne járassa le a szakmát akár a viselkedésével, akár a hozzá nem értésével. Bizony előrébb járnánk!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

AZ ÉLELEM FOGYASZTÁS



Két fontos dolog határozta meg a táplálkozás éves rendjét: az egyik, hogy milyen nyersanyag készlet állt rendelkezésre, és éppen az adott időszakban milyen paraszti munka volt elvégzendő.

Természetesen lehetőség szerint friss nyersanyagot használtak és a tárolt élelmiszerek inkább a téli és a tavaszi időszakban kerültek felhasználásra. A házaknál a konyhai szabad tűzhelynél - melyeket sokszor szalmával, nád törmelékkal fűtöttek - készültek a főtt ételek.

Az alapvető élelem a búzából és a rozsból készült kenyérféleségek voltak. A búzából nem csak lisztet őröltek, hanem gyakran

használták köleskása helyett vagy rántott levesbe betétként.

Cukros tejben készült a búzákása. Készítése előtt a gabonát beáztatták és megszáritották, majd mozsárban tisztították meg a héjától. A mozsárban vastörő vagy fejszenyél segítségével szabadították meg a szemeket a héjaktól.

A málé is kedvelt, heti rendszerességgel fogyasztott ételnek számított, különösen azért mert cukorral elkeverve magas tápértékkel bírt és a kész ételt könnyen lehetett szállítani is.

Rendekné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

*Tavaszköszöntő
rigmusok:*

*Csanádi Imre:
Ibolyászó*

*Erdőn,
tar erdőn,
ibolya nyílik
kékellőn.*

*Hegy, völgy,
domboldal,
éled édes illattal.*

*Osvát Erzsébet:
Tavaszcímő mondóka*

*Távozz, hideg,
olvadj, hó!*

*Hagyj itt minket
Télapó!*

*Küldd a lányod
magad helyett.*

*Mondd meg neki,
el ne feledd:*

*hossa el a
meleget,*

*fecskét,
golyát,*

hóvirágot,

a nevető kék eget!



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Tudod, hogyan edzenek a pasik a strandon?
- ???

- Ahányszor egy jó csajt látnak, behúzzák a pocakjukat.

- Ki az abszolút ronda?
- ???

- Akinek még a kísértetek is félve járkáltak a bölcsője körül.

- Mi az abszolút értelmetlenség?
- ???

- Az aludtjától megkérdezni, hogy mit álmódott.

A hónap vicce:

Két fiatal beszélget.

- Képzeld, azt hallottam, hogy az indiaiak szerint a túlvilágon újjászületünk valamilyen állat testében!
- Akkor például lehet, hogy belőlem odaát egy csúf kis béka leszek?
- Nem! - vágja rá Sári - Kétszer ugyanaz nem lehetsz.



- Hogy hívják a sokat szidalmazott labdarúgó játékvezetőt?

- ???

- Strapa-bíró.

Két szőke nő beszélget:
- Képzeld, beiratkoztam egy reinkarnációs tanfolyamra!
- De hát az rengeteg pénzbe kerül.

- Na és? Egyszer élünk...

- A rendőr megállít egy srácot, és a jogosítványt kéri tőle.
- Hogyhogy jogosítvány? Azt hittem, azt csak 16 év felettiek kaphatnak.

- Mit mond a törzs varázslója, ha valamire haját akar rávarázsolni?

- ???

- Haj-rá!

- Mi az, 3 feje van és 7 nyaka?
- ???
- Hétfejű sárkány a mese végén.

Bemegy egy kocsmába Móricka, Pistike, a skót, a székely, a zsidó, a cigány, a nyuszika, a medve, a farkas, a rendőr, és a szőke nő. Nézi őket a kocsmáros egy ideig, majd megszólal:
- Mi ez, valami vicc?

Mókás feliratok:

- Vívezeték szerelő autóján: „Mi megjavítjuk azt, amit a férje megjavított.”
- Nemdohányzó területen: „Ha füstölni látjuk, azt gondoljuk, hogy kigyulladt, és ennek megfelelően cselekszünk.”
- Szülőszoba ajtaján: „Tolni. Tolni. Tolni.”
- Szemészeten: „Ha nem látja hol van, jó helyre jött.”
- Családi ház kerítésén: „Szeretjük az ügynököket. Úgyis drága a kutyaeledel!”

Haraszthy

Sir Irsai

2017



Magyar fajtákon alapuló illatos házasítás. Könnyű szerkezetű, jó ivású bor. Illatában az Irsai Olivér muskotályos és licsis jegyei uralkodnak bodzás jegyekkel kiegészülve. Ízében a Királyleányka virágos és szőlős aromái meghatározóak.

www.hvp.hu

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

Az Onyx lett Magyarország első két Michelin-csillaggal jutalmazott étterme

Az Onyx lett Magyarország első két Michelin-csillaggal minősített étterme. A Costes, a Costes Downtown és a Borkonyha megőrizte egy-egy Michelin-csillagát. Az elismeréseket hétfő este gálaműsor keretében adták át Budapesten, a Várkert Bazárban, ahol bemutatták a 2018-as európai Michelin-kalauzt.

A Michelin-kalauz az ismert francia gumigyár gondozásában jelenik meg és a francia gasztronómia bibliájaként tartják számon.

Mészáros Ádámnak, az Onyx séfjének Michael Ellis, a Michelin Guide nemzetközi igazgatója adta át az elismerést jelképező séfkapátot és a kiadványt, amelyben ezúttal két csillaggal szerepel az étterem.

Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség vezérigazgatója szerint komoly elismerése a magyar gasztronómiai világ fejlődésének, hogy egyik éttermünket két csillaggal is elismerték a szakemberek. „Kétségszembizonyítéka ez annak, amit az utóbbi időben hangsúlyozunk: Magyarországon a gasztronómiai forradalom időszakát éljük. A két csillagos elismerés kimagasló teljesítmény, hiszen nincsen két csillagos étterme Csehországnak, Lengyelországnak, Horvátországnak, ahogy Norvégiának és Finnországnak sincs. Büszke vagyunk a séfjeinkre, az éttermeinkre, a gasztronómiánkra - mondta, hozzátéve: bízik abban, hogy gyarapodni fog a csillagok száma. „A következő cél a három Michelin-csillag és hogy vidéken is legyen Michelin-csillagos éttermünk” - emelte ki.

Gratulálunk a díjazottaknak!

(MTI)



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2018

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2018. 05. 01.
LAPZÁRTA: 2018. 04. 15.

Csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

*
Hirdessen Ön is az
Oldalásban!

*

marketing@oldalasmagazin.hu

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