



Szakmai fejlesztés

Várom mindazon kollegák jelentkezését, akik valamilyen információt a szakmáról, annak fogásairól, vagy csak valamilyen történetet megosztanának másokkal. Ezen információt elhelyezem a havonta megjelenő magazinunkban.

[E-mail a szerkesztőnek.](mailto:borsshow@postafiok.hu)

Közelgő események:

• I. Ónodi Böllértalálkozó.

2010.február.06-án az Ónodi várban megrendezésre kerül az I. Ónodi Böllértalálkozó. Hagyományokon alapuló sertésfeldolgozás, vásári forgatag, zenei programok, stb.

• 16. Nemzetközi cukrászati, sütőipari és gasztronómiai szakkiállítás 2010. február 21-24.

CUKRÁSZ JUNIOR VILÁGBAJNOKSÁG - FEBRUÁR 23-24.

A kiállítást 2010-ben egy nagyszabású, a cukrászatban igen jelentős esemény gazdagítja. A Cukrászok Világszövetsége (UIPCG) páros években megrendezésre kerülő versenyének **most először lesz helyszíne Magyarország.** A piaci igények változásával 2010-től **új koncepció** alapján szervezi a HUNGEXPO Zrt élelmiszeripari kiállításait: az **UKBA kiállítással egy időben** kerül megrendezésre a **FOODAPEST** Nemzetközi élelmiszer, ital, élelmiszergép-ipari és vendéglátó ipari szakkiállítás is.

A következő szám tartalmából:

Uraim, kinek jó ez?
Vélemény a vadon élő állatokról, azok egyedszámáról.

Játék
A márciusi számtól kezdve játsszon Ön is az értékes nyereményekért!

A Bor's Show magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

Megrendelni a <http://www.gastronomy.sokoldal.hu/borsshow> címen lehet a hírlevélre való feliratkozással.

Bor's Show Lapszám: 02 2010. Február

☘**Kérem, gondoljon a környezet védelmére mielőtt kinyomtatja ezt a lapot!**



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;

Rovatvezetők: László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István, Rendekné Olgi;

E-mail: borsshow@postafiok.hu, media.marketing@postafiok.hu; gastronomy@poastafiok.hu;

Web: www.gastronomy.sokoldal.hu

I.Évfolyam

2.
szám

2010.
JÉGBONTÓ HAVA
-Február-

HAVONTA
MEGJELENŐ
MAGAZIN

Bor's Show

Felhívás!

Továbbra is várjuk azon emberek jelentkezését, akik szeretnék -akár még rovatvezetőként is - részt venni a magazin szerkesztésében, vagy terjesztésében.

borsshow@postafiok.hu

Budafokon tartottuk az első nagy sikerű Road Show-t!

Sokan sokféleképpen gondoljuk a szakma, vagy, ha úgy tetszik a vendéglátó-ipar fellendítését. Most mi, a magunk módján elkezdtük. Megtartottuk egy budafoki pinceétteremben első „támadásunkat”, hogy az emberekkel elfogadtassuk/megismertes-sük a kecskehús előnyeit.

Akiknek mindenképpen hálásak vagyunk:

-a Borköltők Társasága étteremnek a helyszínért.

-Liepher Tamásnak, Kerekes Sándornak és minden olyan

chefnek/szakácsnak, akik pazar ízeket szállítottak.

-a Dunai Hajós Pálinkafőző üzemnek, a pálinkákért.

-László Andrásnak, aki ezt az egészet leszervezte.

-a vendégeknak, akik rászánták az időt.

A vendéglátóipari ruhák „tudója”!

Megkerestük, beszélgettünk, elmondta, bevállalta, elkészítette, megvalósult, jól működik.

Nem megalapoztam, mikor a fenti szavakat leírtam, csak röviden összefoglaltam, hogy milyen egyszerűen sikerült munkaruhához jutnom a műsor készítéséhez, persze ehhez szükség volt egy elhivatott emberre.

A Csintex mára már fogalommá vált a vendéglátóiparban dolgozók számára, de valójában szerintem ez a név, csak a beazonosításhoz szükséges, mert ami fogalommá vált az Kovács Lajos személye, akinek a nap 24 órájában a vendéglátóipar a szenvedélye, kijelenthetjük, hogy ez az életforma beszívargott a mindennapjaiba. Ő az a személy, aki bármikor kész beszélgetni a vendéglátóiparról, gasztronómiáról, vagy esetleg minden ezzel kapcsolatos témáról.

De, ha nem is ezekről a témákról indulna a beszélgetés, akkor is rövid időn belül ide lyukad. Ezt hívják szakmai elhivatottságnak. Az én esetem nem egyedi jelenség, mivel Ő az-az ember, aki ruhákat biztosít számos magyar szervezetnek, csapatnak, a szakmán belül. Talán még Ő sem tudja a miértjét, de érzi, hogy ezzel jót tesz a versenyzők, csapatok megítélésének, ez pedig fontos a szakmánknak/nemzetünknek is. A Csintex feliratú kabátok szinte minden nevesebb rendezvényen jelen vannak, így közölve, hogy honnan származnak. A jobb karba hímzett szolid felirat szinte mára már egyfajta védjeggyé vált, büszkén hirdelve annak készítőjét. Kovács Lajosnak tehát hálásak lehetünk mindazért, amit a vendéglátóiparért tesz. De, ha csak abból indulok ki, hogy egy jó anyagú, jó fazonú munkaruhára van szükségem, ami viselhető és jó áron beszerezhető, akkor biztosan az Ő kezéből származó ruhát választom a jövőben is. Csak így tovább Lajos és a magam és kollégáim nevében köszönöm azt a munkát, amit a szakmáért teszel!

<http://www.csintex.hu>

Extenzív állattartás

Extenzívnek azt az állattartási formát nevezzük, amikor az állatok eredeti életmódjukhoz hasonlóan táplálkoznak, mozognak. Ez azt jelenti, hogy az állatok mivel szabadon legelnek



mozgásigényüket maximálisan képesek kielégíteni, étrendjüket pedig saját maguk válogatják össze ősztől ősztől vezérelve. Ezáltal az állatok sokkal élénkebbek, egészségesebbek, mint azon társaik, melyeket intenzíven egy kis helyre zárva állandó monodiétás takarmányon tartanak.

Mit érdemes tudni a kecskesajtokról?

Hazánkban újból fölfedezzük a kecskesajtot. A sajtoknak egy egészen különleges, ízletes csoportját képezik a kecskesajtok. Sokféle típusuk-fajtájuk létezik. Főleg kisebb gazdaságokban, hagyományos módszerrel, kézzel készítik, a helyi hagyományokat ötvözve a modern technológiával. Régen a kecskesajtot a szegények sajtajának nevezték. Ma már tudjuk, hogy ez nem így van. A sajt egészséges, tápláló. Egyre többen vásárolnak a városokban is jóízű sajtajainkból.

Az állatok tartása itt nem tápos etetéssel történik, hanem természetes (extenzív) legeltetéssel. A kecskék egészségesek és rengeteg olyan növényi táplálékot esznek ami tejüket és a belőle készült sajtokat különlegessé teszik. A friss kecskesajtot sokan kedvelik különlegességük miatt. Zöld, - és más fűszerekkel ízesítve nagyon finom.

A bösztöri kecskefarm elérhetőségét és számos hasznos információt a családi vállalkozásról megtalálhat a honlapjukon, ennek címe:

<http://jakabsajt.freeweb.hu>



„A XXI. században az emberiség újra fel fogja fedezni a múltban már oly népszerű alapanyagokat, ételeket, szokásokat, hagyományokat, technológiákat, vagy, ha nem, akkor elsovad.”



-László András, Bösztörpuszta -



Bánfai szarvas bélszín spékelve, pálinkával gőzölt szilvamártással, bardírozott köles felfújttal

Hozzávalók:

1,5 kg szarvas bélszín,
borókabogyó, só, bors,
kakukkfű, 0,5 kg
sárgarépa, zöldség, zeller
vegyesen. 0,5l étolaj, 2ek.
mustár, 0,2 kg füst
szalonna csíkozva, 0,5kg.
köles, só, 1,5l víz, 0,3 kg
füstölt szalonna vékonyra
szeletelve (ha ez nincs, jó a
bacon is), 2db tojás,
szerecsendió, 0,25 kg
aszalt szilva, 6cl
szilvapálinka, menta, 1 dl
tejszín, 1 dl barna mártás.



A szarvas bélszínt megtisztítjuk, pácoljuk (mustárral, borssal bedörzsölve olajban), majd így érleljük 3 napig.

Sütés előtt lecsepegtetjük az olaját róla, és egy spékeltő segítségével füstölt szalonna csíkokkal megtűzdeljük. Ízesítjük kevés borssal, elősütjük, majd pirított kockára vágott zöldségekre helyezük egy tepsiben. Esetleg kakukkfűvet teszünk mellé, majd 180 fokos sütőben 15-20 percig sütjük.

Ez alatt elkészíthetjük a köretet. A kölest megfőzzük (1 rész köleshez 3 rész víz), majd kihűtjük. Ezután egy keverőtálban összedolgozzuk a tojás sárgájával, szerecsendióval, sóval, borssal, majd óvatosan hozzákeverjük a felvert tojáshabot. Ezt a masszát egy szalonna lapokkal kibélelt pástétom-, vagy őzgerincformába tesszük. Sütőben alacsony, max 130 fokon, kb. 20-25 percig lefedve sütjük.

A mártáshoz a félbevágott aszalt szilvákat egy forró serpenyőben kissé megpirítjuk, majd szilvapálinkával visszagőzöljük, ezután egy deciliter barnamártást teszünk hozzá. Mikor összeforrt, akkor hozzáadunk egy fél deciliter tejszínt, és 6-7 levél csíkozott mentát. Beforraljuk és tálalunk.

A köles felfújtat szeletelve tálaljuk, majd melléhelyezzük a szintén felszeletelt szarvas bélszínünket, ami, ha rózsaszín maradt kissé, akkor az igazi. Majd mellélocsoljuk a mártásunkat. Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Ajánló:



Dunai Hajós
Öreg ágyas szilva
pálinka

A disznótor

Ilyenkor az egész ház talpon van; jó kedv kicsapongó hangulat uralkodik; a legöregebb embertől; a legkisebb gyerekekig mindenki vig. Boros kancsó van minden ablak párkányán "kis kolbász" lóg minden gyerek kezében. A konyhában az asszonyok, egyre másra historizálnak rég letűnt szerelmi kalandjaikról, vagy az ifjabbak a most folyó édes történeteket adják elő, de azért természetesen mindég egy harmadik személyről szól az ének. Néhány személy vagdalja a nagy tömeg szalonnát tepertőnek és azonnal ki is olvasztják szép arany sárga színű zsírnak. A nap hőse, a hentes, félelmesen magas hangulatban aprítja - ritmúsan - a kolbászhúst; mikor aztán szép apróra fel van vagdalva a hús, kezdődik a kolbászcsinálás. A házi asszony jónak látja oda szállani a hentesnek: El ne sózza kéd "Badé" uram azt a kolbászt, mert múltkor is megesett biz a' ugyancsak szégyenkeztem miatta.

- Ne féljen a tekintetes asszony, nem ittam én még olyan sokat, majd csak ezután akarom még jól megforgatni a szomszédasszonyt.
- Jó-jó, ha a kolbász készen lesz, nem bánom akárhogy mulat.



Nyolcz óra van, jönnek a vendégek. Mind sorba nézik, milyen vastag volt a disznó szalonnája. Megbámulják a sok szép tiszta forró zsírt, aztán bemennek a szobába és várják a dús vacsorát: A vacsorát rendesen borlevessel, vagy jó húsos, kolbászos, káposztalevessel szokás megkezdeni. Leves után jő a toroskáposzta, vagy a sertés fejéből paprikás, sült felvert galuskával. Fánk vagy juhtúrós galuska, ilyenkor a legszokottabb tészta, azután egy nagy tál friss sült kolbász, ez után megint egy másik tál tüdös és vörös hurka frissen sütvé. Mindezek mellé igen jó az eczetben eltett vörös, paprikás káposzta. Végül tepertős pogácsát és kocsonyát szoktak feltálalni.

Egy nagy tál szőlő, alma és sült gesztenye vagy sült tök valamint - ha van - czukros befőzött gyümölcsök szokták befejezni a dús lakomát.

Bor sok és jó kell a disznótorok alkalmával, mert e rengeteg sok Zsiros dolgot másképpen lehetetlen elfogyasztani. A pompás, piros, kócz ürmös, a jó "karczos" (fiatal bor,) csak úgy tűnedeznek el az asztalra tett üvegekből, hanem csodálatos módon újra tele lesznek; a kifogyhatatlan jókedv fenntartására. Mindenkinek van valami elbeszélni valója, az ő saját - nemrégien leölt malaczával. Egyik 60 krért vette egy év előtt sütni, azt a kis rongyosat és ki hitte volna 40 liter zsírja lett és mennyi pompás paprikás szalonnája, mert a jó gondviselés miatt, a sok jó tök, árpadara és a házi hulladék bezzeg nem ment kárba.

Így folyt le a kedélyes est; míg az álom mégis csak beköszönt a tisztcsaládapák és anyák pilláira. Végre megszólalnak a hangok Jó éjt sógor, jó éjt ángyom, jó éjt mindnyájunknak.

-Berecz Edgár, Székelyudvarhely-

Lengyel tojás, roppanós sárgarépával, balzsamecetsziruppal



Hozzávalók: 6 db tojás, 1 dl mustár, só, bors, szerecsendió, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg vaj, 3 szál sárgarépa, 5 dkg cukor 5 cl balzsamecet, 1 dl fehérbor

Elkészítés: a megfőtt tojásokat lereszeljük, sóval, borssal, szerecsendióval, finomra vágott vöröshagymával és a mustárral összegyúrjuk, majd hűtőben pihentetjük. Tálaláskor gombócozva tálaljuk. A cukrot karamelizáljuk és erre ráöntjük a balzsamecetet, majd beforraljuk. Kihűtjük. a sárgarépacsíkokat kevés olivolajon a fehérborral megpároljuk, sóval, cukorral ízesítjük. Kihűtve tálaljuk és meglocsoljuk a balzsamecetsziruppal..



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Berecz Edgár rovata:)

Só és bors

Amióta az emberek rájöttek, hogy bizonyos ásványokkal és fűszerekkel ízletesebbé tehetők az ételek és az italok, ezek egy csapásra drága és megbecsült élvezeti cikkek lettek. Abban az időben, mikor egy szem borsért arannyal fizettek, egy-egy főúri lakoma csak akkor számított fényűzőnek, ha marékszámra szórták a szakácsok a fűszert, így akarták kifejezni az előkelők a hatalmukat, rangjukat és gazdagságukat. A köznép ez alatt kénytelen volt megelégedni a kerti fűszernövényekkel. Borssal, sáfránnyal, szerecsendióval, fahéjjal nem bővelkedtek, sőt, még a sóval, paprikával is takarékosan bántak. Ezeket díszesen faragott, és főleg jól záródó fa, csont vagy szaru-tartókban mindenüvé magukkal vitték és az utazásoknál minden étkezésnél annyi használtak belőle, amennyit a szükség megkívánt.

A gazdagok asztalain is álltak fűszertartók, de ezeket nemesfémekből készítették, és néhanapján úgy szórták belőlük a fűszereket, mint a homokot.

Manapság már a sáfrány kivételével minden fűszer korlátlan mennyiségben megvásárolható és bárki számára hozzáférhető. A hajdanán annyira értékes kőso és bors mindennapi ételízesítő lett, és továbbra is megvan a helyük a terített asztalon, noha szerényebb tartókban foglalnak helyet, mint hajdanán. A legkisebb vendéglőtől kezdve a legdrágább étteremig mindenütt a felrakott szett részét képezik és elmaradhatatlanok az étkezésnél. Ámbár vannak olyan luxuséttermek is, ahol extra só vagy bors service van. Ezt a pincérek mindig a vendég asztalánál végzik, és nagyméretű só- vagy borsdarálókból örlöik az ételre a sőt vagy borsot, annak függvényében, hogy a vendég mit kíván. A só vagy bors service-nek azon kívül, hogy show jellege van, megvan az előnye, hogy mindig frissen örlött sőt vagy borsot kapunk, és az íz hatás szempontjából nem mindegy, hogy ez utóbbit frissen örölve kapjuk.

Pálinkára

Szép
vendégkoszorú,
kellemes társaság!

Megterhelve jövők,
legyen víg multság!

Mielőtt felhoznám
sorba az étkeket,

Kérem az alapját
készíték el kendtek!

Fenyőmagot
szedtem a Kárpátok
alján,

Kertünk alatt van
még árvácskám,

És csattintó mag is
böven szokott lenni,

Aminek a levét
nagyon jó meginni.

Ez aztán megfeni az
emberek torkát,

Jól besavanyítja a
beteges gyomrát.

Úgy tud szökni tőle,
mint a zablepénytől,

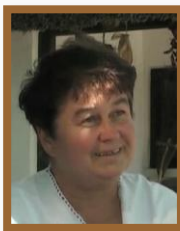
Megjön az étvágya,
nem fél az ételtől!

Itt vagyon, uraim,
tessék fogyasztani!

De azért nagyon jó
óvatosnak lenni,

S kesztyűs kézzel
bánni evvel a
kenettel,

Mert ebből nem sok
kell, s felfordul az
ember!



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGA ROVATA



Húsának minősége elsőrendű és a század első felében igen kedvelt volt a külföldi piacokon, ahol az 1 kg alatti magyar csirkéket előszeretettel keresték. Jó tojó, tojásai általában fehér- illetve krémszínűek, de előfordulnak barnahéjú tojást tojó egyedek is. A magyar parlagi tyúkfajták tenyésztése - jó tulajdonságaik miatt, mára már a mesterségesen lecsökkentett példányszámuk ellenére is- újra fellendülőben van. A jelenleg kizárólag génbanki állományokban és fajtagyűjteményekben fenntartott magyar tyúkfajták edzett, kitűnő élelemkereső, kettőshasznú fajták, melyek különösen külterjes viszonyok közé valók. Legszenbetűnőbb tulajdonságuk az igénytelenségük.

A TYÚK

A magyar tyúkfajták őseit a honfoglaló magyarok valószínűleg Ázsiából hozták magukkal. A fajták az idők folyamán kisebb-nagyobb mértékben idegen fajtákkal kereszteződtek, de megőrizték fajtajellegüket.

Emellett rendkívül gyorsan fejlődnek és gyorsan tollasodnak. Bőrük és zsírjuk színe általában sárga, de egyes fajtái között fehérbőrű és fehérzsírú állatok is előfordultak. A magyar tyúkfajtákat század első felében még elsőrendű gazdasági tyúkként tartották nyilván. Rendkívül edzetek, erősek és ellenállóak. Gyorsan fejlődnek és gyorsan tollasodnak. Számukra megfelelő környezetben kitűnő tojástermelők, tojásaik súlya a 70 g-ot is meghaladhatja.

Rendek Ökogazdaság

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.
Telefonszám: 0676-710-962, 0620-386-2522
Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.
Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztethetőek.

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga
GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E

HIRDESSZEN ÖN IS EBBEN A LAPBAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő Bor's Show magazinban, vagy igény szerint a műsorban is.

media.marketing@postafiok.hu

NEVESS1ET

Az utolsó tanítási nap

Az utolsó tanítási napon a gyerekek ajándékot visznek a tanító néninek. A virágboltos fia egy csokrot hoz, a cukrász kislánya egy tortát, majd az italboltos kislánya egy nagy dobozt, szépen csomagolva. A tanító néni megemeli, és látja, hogy valami szivárog belőle. Viccesen megkóstol egy cseppet, és megkérdi:
- Bor?
- Nem - feleli a fiú.
Újabb cseppet kóstol a tanító néni.
- Pezsgő?
- Nem.
- Szabad a gazda! - mondja a tanító
- Feladom; mi ez?
- Kiskutya...

A főnök diktál az új titkárnőjének:
- Írja, hogy összehívunk egy megbeszélést a témában kedre.
- Főnök, a keddet egy vagy két d-vel írjuk?
- Tudja mit? Legyen a megbeszélés szerdán...

Táborban

Pistike osztályával sáttortáborba megy, esik az eső.
Első este Pisti Jancsihoz:
- Ki kell mennem vizelni!
Erre Jancsi :
- Hát akkor menj!
Pistike öt perc múlva visszatér, nadrágja csupa foltos.
Jancsi:
-Ennyire esik az eső?
Pisti:
- Nem, ennyire fúj a szél...

Alföld

Mi az alföld? - kérdezi a tanárnő.
- Sajnos nem tudom - feleli a gyerek.
- Sanyika, segíts Csabának!
- Az alföld nagy kiterjedésű síkság.
- Hallod, Csaba? Ez egy pontos meghatározás. Tehát mi az alföld?
- Az alföld egy pontos meghatározás.

A HÓNAP VICCE:

Egy nagyon mérges katona megy oda az őrmesteréhez:
- Őrmester, az igaz, hogy maga azt terjeszti rólunk, hogy mi ketten a kantine mögött csókolóztunk?
- Nem, ugyan, én nem terjeszték semmi ilyesmit! Mire a katona:
- Hát akkor az van őrmester, hogy valaki meglátott minket!

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiok.hu

Szőke nő:

Szőke nő az Andrássy úton beugrik egy ott álló taxiba:
- Az Andrássy útra, legyen szíves!
- Már ott vagyunk hölgyem!
- Hűűű! Ilyen gyorsan? Mennyivel tartozom?
- Semmivel!
- Hűűű, de olcsó!

Két rendőr beszélget:

- Képzeld, tegnap találtam egy négylevelű lóherét!
- És szerencséd lett?
- Naná! Ma is találtam egyet!

Székely a városban

Az öreg székely bemegy a városi bordélyházba és mondja:
- Nőt akarok!
- Papa, mostanság már nem nővel szokták, hanem csirkével!
- Akkor kérek egy csirkét! Megkapja, felmegy a szobára és jól elhancúrozik vele.
Másnap megy megint:
- Kérek egy csirkét!
- Ma már nem a csirke, hanem a peep-show a menő!
- Akkor legyen az. Beül a fülkébe és látja, hogy egy nő öt férfival szexel. Nézi, nézi és átszól a szomszéd kukkolónak:
- Nem semmi a műsor!
- Ez semmi, látta volna tegnap az öreget a csirkével!

Ügyvéd

- Maga ügyvéd?
- Igen.
- És van ügye?
- Nincs.
- Akkor maga ügyetlen?
- De volt egy ügyem!
- Akkor maga együgyű!
- De azt is elvették.
- Tudom már! Maga ügyefogyott!

Éttermek, akik nyitottak a lehetőségre

Várjuk éttermek jelentkezését, akik szeretnék, ha az általunk szervezett „Bor’s Show Road Show 2010” elnevezésű rendezvénysorozatunk egy következő állomását az Ő egységükben rendeznék, így bekerülve a műsorba is.

Ehhez nincs más dolguk, mint felvegyék a kapcsolatot, velem, vagy esetleg valamelyik kollégámmal és átbeszéljük a részleteket.

Elérhetőségeink:
borsshow@postafioiok.hu
+36-30-290-56-25

Lemaradt valamelyik műsorunkról?

Ne idegeskedjen, műsorunkat megvásárolhatja DVD-n, vagy megtekintheti a <http://gastronomy2.sokoldal.hu/borsshow> címen.

Műsorvásárlással kapcsolatosan:
7tv szerkesztősége
6090 Kunszentmiklós
Kossuth L. u. 7
+36-30-480-48-68



A december 13-án megtartott rendezvény, már du. 4-kor kezdődött, először természetesen mi érkeztünk meg a málháinkkal, de nem sokkal utána jött a rendezvény szervezője, mégpedig László András is, aki a családjával érkezett. Ez után érkezett a Pesti Lámpás étterem (Liepher Tamás), majd a Gold Bisztró (Kerekes Sándor) Chef-je néhány kollégával, akik már az előkészített vagy, a már elkészített ételeket hozták magukkal, ki-ki kedve szerint. Természetesen a Dunai Hajós Pálinkafőző üzem pálinkái is jelen voltak, ez a gyomor előkészítésében volt segítségünkre, arról nem is beszélve, hogy Vorák József az üzem szeszimestere, két gyönyörű hölgy kíséretében egy rövid tájékoztatást adott az üzemükről, pálinkáikról. Eközben mindenki kereshette azt a csodát, amit az üzemben belerejtettek a palackba. Így az alaphangulat egyből az egekbe szökött. Az est fényét azonban emelte, hogy a jelen lévő Chef-ek egy rövid beszámolót tartottak, hogy Ki? Miért? Hogyan? éppen azt az adott ételt készítette.

De nem csak a Chef-ek készültek az általuk elképzelt étel különlegességekkel, mert az étteremtulajdonos, és a „kecskepásztor” is készített ételeket, mondhatni laikusként. Ezzel az volt a célunk, hogy minél több ember értelmezésében készüljön étel, de kimondottan kecskéből, kinek-kinek saját szájíze szerint. Érdekesnél érdekesebb ételekkel találkozhattunk, a kecske minden részéből készült étel.

Volt, aki azt tűzte ki célnak, hogy ne legyen hulladék, tehát minden porcikáját felhasználja, volt, aki Jordán étellel készült, de megtalálhattuk az asztalon a kecske kolbászt fenyőmaggal, fasírtot tritikáléval, vadast, kenyértésztában sült kecskét, indiai curryt, vagy egyféle kecske terrine-t is, de volt, aki a helyszínen fejezte be a Sous-vide technológiával készített kecskebecsináltat. Az biztos, hogy senki nem maradt éhen. Pedig elég sokan voltunk előítélettel

Budafokon történelmet írtunk!

A Borköltők Társasága étteremben volt első állomásunk.
Itt tartottuk meg a kecske népszerűsítésére kihegyezett rendezvényünket, ahol a pálinka is szerepet kapott.

„Magyarországon ilyen még nem volt!”

a kecskehús iránt. Ez az este ezt volt hivatott feltörni, ami kimondottan nagyon jól sikerült. Az, hogy mi motiválta a jelen lévő embereket, Chef-eket, akik munkájukat, idejüket nem kímélve készültek már napokkal előtte az estére, arra a vacsora utáni beszélgetés során találtam meg a választ, mégpedig Kerekes Sándortól, hogy: az ELISMERÉS!

Mert mindenkinek szüksége van a munkájához elismerésre és ezt meg kell adni egymásnak, ahhoz, hogy jól

„működhessünk”. És ez igaz az élet minden részén, szakmától függetlenül. A fent említett beszélgetést egyben a műsorban is elhelyeztem, amelyben mindenki ráérezhet egy kissé, hogy mi is az, amiért ezt az estét szerettünk volna megrendezni, mi volt a célunk vele.

Mindenkinek, aki jelen volt az említett rendezvényen, annak köszönöm azt a munkát, időt, lelkesedést.

Hamarosan újra támadunk!!!

„Építsd velünk a jövőd!”



www.lifenet.hu

+36-70-211-23-10



Filmgyártás, videofelvételek készítése, digitalizálás, esküvők-, rendezvények megörökítése, profi technikával, megfizethető áron.

7Tv szerkesztősége, 6090 Kunszentmiklós Kossuth L. u. 7.
<http://7tv.hu>; info@7tv.hu
+36-30-480-48-68

Következő megjelenés várható időpontja: 2010-03-20
Lapzártá: 2010-03-10

Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot? Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját közösségi oldalt üzemeltetne? És mindezt ingyen szeretné? Van rá lehetősége:

<http://www.sokoldal.hu>

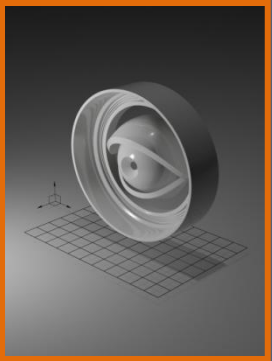
Tipp: továbbra is a hónap ajánlata!

3D és animált Flash reklámok gyártását, reklámfilmek, PR. filmek készítését vállaljuk rövid határidővel, sugárzással együtt.

Amennyiben szeretne egy igazán látványos és egyben emlékezetes reklámfilmet, abban az esetben vegye fel velünk a kapcsolatot:

vizualizacio@postafioiok.hu

Az általunk készített reklámokból az Ctrl gomb lenyomásával, az egerre kattintással informálódhat.



FÓKUSZBAN

A Birkás pincészet Szabadszállás és Izsák környéki szőlőkből készíti, az országos versenyeken egyre sikeresebb boraikat, a számomra egyik legkedvesebb boruk a Kékfrankos Rosé.



„Én azt vallom igazi rosébort e vidéken Kékfrankosból kell készíteni, mert a lágy savtartalom mellett gyümölcsös, természetes szénsavval teli üde bort kapunk. Színe, frissessége, harmonikus összetétele miatt az egyik legkeresettebb borunk.”
(Birkás Zoltán)