



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.

NYÁRHÓ, JAKAB HAVA

Július 1: Építészeti világnap.

Július 2: A sportújságírók napja.

Július 6: 125 éve Louis Pasteur francia tudós sikeresen kipróbálta a veszettség elleni vakcinát.

Július 4: 165 éve született Szinnyei Merse Pál. A Majális és a Lila ruhás nő alkotója.

Július 10: 115 éve született Carl Orff zeneszerző.

Július 15: Magyar bíróságok napja.

Július 17: 35 éve a Szozuz-19 és az Apollo űrhajó összekapcsolásával létrejött az első nemzetközi űrállomás.

Július 22: 255 éve született Martinovics Ignác, apát, a magyar jakobinus mozgalom vezetője.

Július 31: a Természetvédelmi örök napja.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalas Lapszám: 07 2010. Július

Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- ÁLDÁS HAVA -

2010. Július I.Évfolyam



OLDALAS



SZÁM

A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

A VILLA

amit

meg kell kóstolni!

Tatárbeefsteak

A szakmai tudás és a méltóság

A KECSKETEJ



A vendégek és az éttermi kultúra

Minden, ami ehető!



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendekné Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István,
E-mail: borsshow@postafioek.hu, media.marketing@postafioek.hu; gastronomy@postafioek.hu;
Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



Gondoljon Ön is a környezet védelmére, mielőtt kinyomtatná ezt a lapot!



amit meg kell kóstolni!

Tatár beefsteak

Hozzávalók:

60 dkg pácolt bélszín,
5 dkg fűszerpaprika
Só, bors, ízlés szerint.
1 dl mustár,
1 dl ketchup,
10 dkg vöröshagyma,
Ízlés szerint fokhagyma.
1 db tojás sárgája.
A tálaláshoz primőr
Zöldségek és pirítós kenyér,
És vaj.

Elkészítés:

A bélszínt mustárral, borssal bedörzsöljük, majd olajba helyezve, hűtőszekrényben érleljük, minimum 1-2 napig. Amikor ez megvan, a húst lehetőség szerint egy éles késsel felaprítjuk, de ezt megtehetjük egy úgynevezett „kutter”, vagy húsdaráló segítségével is. Ez után egy keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a fűszereket, a finomra vágott vöröshagymát, mustárt, ketchupot és a tojás sárgáját. Elkeverjük. Szükség esetén tovább ízesítjük, majd hűtőszekrényben érleljük tálalásig.

Ez idő alatt a zöldségeket tányérra helyezzük, majd elkészítjük a pirítós kenyereket. A már ízesített húspogácsát is a tányérra helyezzük, majd vajszeletekkel és pirítóssal tálaljuk.



Sokan előítélettel vannak ezzel az étellel, mivel pácolt bélszínből (vesepecsenyéből) készül, de ez nem azt jelenti, hogy egy lapon kell, soroljuk más nyers hússal.

Ajánló:



Dunai Hajós
Meggy
pálinka



Dunai Hajós
pálinka

6087 Dunavecse, Alkotmány út 1.
Tel: +36-78-438-091
Web: www.dunaihajospalinka.hu
E-mail: vecsekomplex@t-online.hu

FELHÍVÁS!

Keressük azon családi gazdaságokat, termelőket, gazdálkodókat, akik felvállalják a nagyfelhasználók alapanyaggal való ellátását!

Ezen felül szeretnénk, ha több vendéglátóipari egység (étterem, szálloda, cukrászműhely, stb.) is bekapcsolódna a programba!

Kizárólag JÓ MINŐSÉGŰ HAZAI ALAPANYAGOK ÉTTERMI BESZÁLLÍTÁSÁRA keresünk partnereket.

- házi és vadszárnyas, - sertés, mangalicasertés, - szürke marha, tejes borjú, - bárány, - apró és nagyvadak - házias hústermékek, - édesvízi halak, - tejtermékek, - egyedi pékáru, - zöldség, gyümölcs, - friss fűszernövények, - gyümölcszörpök és zöldséglevelek, - vadon termő zöldségek, fűszerek, saláták, gyümölcsök, gombák, - szárazáru (liszt, olajak, ecetek, mézek, tészták, stb.), - borok, pálinkák

CÉLKITŰZÉSEINK:

- Hazai alapanyagok felhasználásának ösztönzése, ezzel segítve a termelőket, hogy értékesíteni tudják a jó minőségű termékeiket, úgy, hogy ne kelljen hónapokat várni, a ráadásul leszorított áron felvásárolt termékeik kifizetésére.

- A regionális termékek megismertetése, újfelfedezése, ezzel ösztönözve a termelőket, hogy olyan termékeket állítsanak elő, amely a legalkalmasabb az adott területen.

- A termelők érdekeinek biztosítása, akár előrehozott szerződésekkel, hogy az általuk termelt áru értékesítése biztosított legyen.

- A termelőkkel elfogadtatni, hogy csak maximális minőségű, lehetőleg öko termékeket állítsanak elő, és mivel az értékesítés biztosított az áru minősége állandó maradjon.

- A legjobb minőségű, legegészségesebb, hazai termékek piaca bővüljön!

Erre az összefogásra a magyar termelők és ezáltal a magyar gasztronómia talpra állításának érdekében van szükség!

JELENTKEZÉSÜKET VÁRJUK:

borsshow@postafiok.hu

A KECSKETEJ jelentősége

Feltehető, hogy honfoglaló elődeink a vándorlásuk során kecskét is magukkal hoztak és az itt élő népek kecskéivel történő keresztezéséből alakult ki az őshonos kecskénk. Parlaginak nevezik, hiszen nem céltudatos tenyésztői munka eredményeképpen jött létre. A kecsketenyésztésre sokáig rányomta bélyegét az előítélet, a kecsketartást korlátozó rendszabályok. A 18. században törvénybe foglalták, hogy csak szegény ember tarthat kecskét, vagy az, aki egészségileg rá van szorulva a kecsketej jótékony hatására. Ezért nevezték a szegény ember tehenének. A törvényi tiltásnak az oka valószínűleg a kecske rendkívüli falánkságában keresendő, hiszen minden növényi eredetű táplálékot megeszik, és ha nagyon elszaporodik, rendkívüli károkat okozhat. (Növendék erdőben kifejezetten tiltották a legeltetést.) Viszont szaporaságának köszönhető, hogy a szegényebb rétegek is rendszeresen jutottak nagy mennyiségű húshoz.

Az őshonos kecske tejtermelése szélsőséges értékek között változik, a laktációs időszakban 300-500 l lehet. Szilárd szervezetű, jó alkalmazkodó képességű. Hazánkban elterjedtebb a nemesített magyar kecske, amely szerény viszonyok között is jelentős mennyiségű tejet termel.

A történelmi hagyományok is a kecsketej jótékony hatásáról adnak számot, amit röviden a következőkben ismertetek: a törzsfelődés csúcán álló ember, már az ősidőkben felismerte a kecsketej hasznosságát.

A görög mitológia szerint Zeust is kecsketejjel nevelték. A nagy görög természettudós és orvos Hippokratész is fontos szerepet tulajdonított a kecsketejnek. Különböző megbetegedések gyógyítására, az anyatej pótlására, és kiváló szépségápolóként is számon tartották.

A XV. században élt nagy francia orvos és jóvendőmondó Paracelsus is kiemelt jelentőséget tulajdonított a kecsketej gyógyító hatásának. Magyarországon 1645-ben találkozunk első ízben a kecsketej gyógyító hatásának leírásával. Pethe Ferenc 1814-ben írja, "minden bétsi asszony jó tudja, hogy a szárazbetegség gyógyítására legjobb a kecsketej". Ezt a felismerést hasznosították az antibiotikumok felfedezése előtt, ennek megfelelően a tudószanatóriumok mellett kecsketenyészeteket tartottak fenn. Rodiczky 1905-ben azt írja, hogy "a tudószanatóriumokhoz tartozó kecsketenyészetek a többlet tejet üdülőekben és gyógyfürdőkben, mint gyógytejet értékesítik. XIX. században igen elterjedt a dadás helyettesítése kecskével. Krenedits (1900) a következőket írta: "egy gyermekorvosok azt mondják, hogy a kecske a legjobb szoptató dajka, mert a teje ragadós, betegségeket nem okoz, és feleslegessé tesz minden pótlékot, mesterséges táplálását, sőt a dajkartartás kellemetlenségeitől is megkíméli a családot: okos állat, hamar megszokja a dada szerepét és duzzogás nélkül teljesíti feladatát".



A XIX. század végéig reggel frissen fogyasztott tejsavó-kúra általános volt a felső-bajorországi Német Királyi Fürdőben.

A Luxemburgban megrendezett "Tejfehérje 84" Kongresszuson Hambraus, West, Lemon, és Raiha előadásai arra hívták fel a figyelmet, hogy az anyatej pótlása esetén az előzőekben ismertetett tényezők mellett vegyük figyelembe az anyatejben található más hatóanyagokat is. Ezekben az anyagok az egyes állatfajok teje nagyon különbözik egymástól. Így pl. a tehéntejben sokkal kisebb koncentrációban van, mint az anyatejben a lizozim, az antivirális anyagok, a bifidusz faktorok, az ellenanyagok, a növekedési faktorok és a szállítási feladatot segítő transzferin. Tehéntej nem tartalmaz elegendő taurint sem, ami pedig alapvető fontosságú a gyerekek fejlődése szempontjából. Ezek az anyagok a savófehérjéhez kötődtek, ill. azokkal szoros összefüggésben vannak. Mivel a kecsketej savófehérjékben gazdagabb, mint a tehéntej, ezért ezekből az anyagokból többet tartalmaz. E tényezők összessége teszi a kecsketejet a tehéntejnél alkalmasabbá az anyatej pótlására.

A kecsketej zsírja a kisebb zsírgolyócskák miatt sokkal közelebb áll az anyatejhez, mint a tehéné. A tehéntej esetében igen elterjedt eljárás a homogenizálás. A kecske teje, mivel igen apró zsírgolyókat tartalmaz, nem kell emulgeálni, természetes állapotban fogyasztható.

A kecske-és a tehéntej zsírja a zsírgolyócskák nagyságán kívül különbözik abban is, hogy a tehéntejből készült vaj sárga, a kecskéé pedig fehér. Ennek oka, hogy a tehéntej zsírja sok karotint tartalmaz, míg a kecske a karotint A-vitaminná átalakítja engedi a tejsírba. Ez az oka annak, hogy a kecsketej A-vitamin tartalma 400%-kal is magasabb lehet, mint a tehéntejé. Ezt felhasználhatjuk a pajzsmirigy zavart működése esetén, amikor a gyerek szervezete nem tudja a karotint A-vitaminná alakítani. A nagy A-vitamintartalmú kecsketej fogyasztása minden olyan

esetben előnyös, amikor az A-vitamint biztosítani kell.

Horst (1991) szerint a kecsketej a tehéntejnél több vitamint tartalmaz a következőkből:
B1-vitaminból 60-80 %kal,
B2-vitaminból 80 %-kal
B5-vitaminból 600 %-kal
D-vitaminból 400 %-kal

Csapó vizsgálatai szerint a kecsketej több E-, K és C vitamint is tartalmaz, mint a tehéntej.

Az egyes állatfajok tejfehérjében nemcsak a fehérje frakciók nagy csoportjában van különbség, hanem azok összetevőiben is. A humán és a kecsketej kazeinjének fő komponense a béta-kazein, míg a tehéntejben az alfa-kazein dominál. Különbség van a kazein-micellák méretében és emészthetőségében is



A kecsketej nélkülözhetetlen aminosavakból sokkal többet tartalmaz, mint egy gyermek szükséglete. Ezért arra is alkalmas, hogy a biológiailag kisebb értékű fehérjék kecsketejjel együtt etetve jobban hasznosuljanak. A kecsketej, mivel több szérumfehérjét tartalmaz, mint a tehéntej, ezért nagyobb mennyiségben tartalmaz ellenanyagokat, növekedési faktorokat, szállítási feladatot végző transzferint, antivirális anyagokat.

A kecske és a juhtej jelentős mennyiségű orotsavat tartalmaz. Ez a sav jelentős védelmet nyújt a rákos megbetegedések ellen. Talán ez az egyik oka annak, hogy újabban a kecsketejet előszeretettel javasolják a daganatos betegek gyógyításában.

Forrás: Molnár J: Kecsketenyésztés

Forrás: wikipédia; Molnár József. és Molnár Andrea: Kecsketenyésztés

GÉPI FÖLDMUNKÁK!
(árok-, alapkiásás, pincehely
kiszedés, tereprendezés,
felesleges föld és/vagy törmelék
elszállítás, épületek bontása)
NAGY TRANS
Info:
+36-30-951-57-94
<http://nagytrans.sokoldal.hu>
nagytrans@netnet.hu

. A tisztán nyert kecsketej színe fehér, íze kellemesen telt. Szaga tiszta, állománya a tehéntejénél sűrűbb.

A kecsketej fogyasztásával csökkenthető a vesekőképződés, az ivarmirigyek működésének zavara, a terhesség korai szakaszában az embrió felszívódása, később a magzat elhalása és az elvetelés. A kecsketejben lévő "A" vitamint, mint természetes alapú vitamint, úgy kell tekinteni, hogy fogyasztása veszélytelen, míg a gyári készítményű túladagolása súlyos veszélyekkel jár. A tisztán nyert kecsketej íze kellemesen telt. Szaga tiszta, állománya tehéntejénél sűrűbb.

A tejszínből készült vaj - fagygyúszzerűen fehér - színű. E termék nagy "A" - vitamin és más "biosz" anyagainál fogva, kiváló szépségápoló és számos betegség esetén gyógyító hatású. A kecsketej kazeinben szegényebb, mint a tehén, mint a juhtej. A kecske teje a tej allergiát kiváló fehérje komponens nem tartalmazza, ezért azt a tej allergiások is veszély nélkül fogyaszthatják.

A kecsketej kazeinje abban is különbözik a tehénétől, hogy a gyomorban sokkal kisebb pelyhekben csapódik ki, mint a tehéntej kazeinje. Ez oknál fogva a kecsketej kazeinje jobban emészthető mint a tehéné. Zsírja olyan apró zsírgolyócskából áll, mint az anyatejé, ezért nehezen fölözódik, de jól emészthető.

Ma a kecske tejsavó (kecskesajt gyártás „mellékterméke”) a legdrágább francia kozmetikai cikkek alkotója. A kecske tejsavót nemcsak gyógykezelésre, és szépség ápolásra használják, hanem teljes értékű üdítő ital is lehetne, amit ízesítéssel kellene kedvelté tenni.

A kecsketej jótékony hatása az általa fogyasztott sokféle növény hatóanyagaiból származik. Ebből az következik, hogy minél természetesebb (pl. nem műtrágyázott, nem gyomirtóztott, stb.)területről, minél többféle növényfélést fogyaszt az extenzív (legeltetve) tartott, állat, annál nagyobb tejeinek biosz-tartalma. Táplálékának válogatását a kecske ősi ösztöne alapján végzi, s a rendelkezésre álló növényekből azt válogatja össze és mindegyikből csak annyit fogyaszt - még a mérgezőnek tartottak is - amennyire szüksége van.

A kecsketejről a fentiek tükrében kijelenthetjük, hogy a teljes értékű táplálék, aminek rendszeres fogyasztásával hozzájárulhatunk egészségünk fenntartásához.



**Veszélyes fák
speciális
kivágása!**
Saller András
+36-30-302-83-44
<http://veszelyesfakivagas.hu>



Bercz Edgár írása

A villáról röviden

Az evőeszközök használatáról, a velük kapcsolatos illemszabályokról egymásnak szögesen ellentmondó véleményeket alkottak az emberek kor és égtáj szerint. Ez a téma erősen elfogult véleményekhez is vezethet: az egyik étkezési szokás hívei a másképp evőket civilizálatlannak tartják, vagy egyenesen barbárnak tekintik. Európában és a Közel-Keleten a villa már a rómaiak idejében ismert volt, de még csak, mint konyhai szerszám és nem evőeszköz. Az első kezdetleges kétágú fémvillákat csak arra használták, hogy kivegyék a forró húst a fazékból. Ezeknek az egyszerű tálaló- vagy húsállónak az elődei fából készültek és a végükön kihegyezett ágállók voltak. Ilyent használhatott az őseink is, amikor kihálászta kezdetleges agyagedényéből a főtt húsdarabokat.



A villa használatának elterjesztésében a bizánciak játszottak jelentős szerepet, és a XI. században Dormiani velencei püspök a szószékről bélyegezte meg a Bizánctól származó és néhány előkelő itáliai családnál bevetett szokást. A püspök szent dühvel mennydörögte, hogy a késsel, villával való evés bűnös elpuhulás, és mint ilyen Istennek nem tetsző cselekedet. A késsel és villával való étkezés még sokáig ritkaságnak számított és a villa használatának első ábrázolását, csak az 1200-as évekből származik az olasz Monte Cassino kolostor illusztrált kódexlapjain. Annak ellenére, hogy a villa polgárjogot nyert a nemesek asztalán és használóit nem fenyegette többé egyházi kiátkozás, sok koronás fő, mint például I. Erzsébet királynő vagy XIV. Lajos kizárólag az ujjait használta az étkezésnél. A pörc között csak a XVII. században terjedt el a kés és a villa evőeszközként való használata, ugyanakkor a krónikák az evőeszköz készítményét is megemlítik. De még így is hátráltatták bizonyos középkori törvényekre hivatkozva, például 1897-ben meg volt tiltva az angol hadihajókon, hogy a legénység villával egye meg az ebédjét. Férfiatlannak ítélték meg, amely aláássa a fegyelmet.



**Birkás
Pincészet**
Izsák - Szabadszállás

Pincészet és bor mintabolt
6080 Szabadszállás, Bem J. u. 6.
Tel/ Fax: 76/558-152
<http://www.birkaspincészet.hu>
info@birkaspincészet.hu

Havi kérdésünk:

Mi a cigája?

A: egy birkafejta

B: sajtfeleség

Megtejtéseiket a borshhow@postafiook.hu e-mail címre várjuk 2010. július 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy 2 főre szóló pincelátogatást.

*a játékban csak 18. életévüket betöltött személyek vehetnek részt!



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercz Edgár rovata:)



A bundás kenyér

A bundás kenyér sok nép konyhaművészetében megtalálható. A franciáknál pain perdu, az angoloknál poor knights of Windsor (Windsor szegény lovagjai), míg Németországban szegény lovagnak nevezik ugyanezt (Armes Ritter). Régi magyar szakácskönyvek a bundáskenyeret ugyan még szegény lovagként emlegetik,

ezzel is bizonyítva, hogy a magyar konyhaművészet német, majd osztrák hatásra ismerte meg ezt a reggelire vagy uzsonnára fogyasztott finomságot. Az eredeti német változatnál a kenyeret vaníliával és cukorral ízesített tejbe áztatták, majd sütőlemezen a lerben megsütötték. Ha elkészült, porcukorral meghintették és almakompóttal vagy almamártással szervírozták. Később a bundás kenyérnek kialakultak a sajtos, sós, vagy palacsintatésztába forgatott változatai is, de ezek már nem csak reggelihez szolgálták a tea mellé, inkább a főzelékfélék kísérői, amolyan köretnek beadott kiegészítők voltak.

Sötét Gondolatok a szakmáról

A szakmai tudás és a méltóság

A mi szakmánknak egyik alapfeltétele a szakmai tudás, de talán ami még fontosabb, az a rutin. Már csak ezért sem osztom azok véleményét, akik 3 hónap alatt Okj-s szakácsokat képeznek. Bár a rutint Ők is megszerezhetik az évek alatt, de ezzel a fajta „élesben” gyakorlással senki sem jár jól, sem a vendég, sem a pincér, sem az üzlet, de még maga az adott Okj-s szakács sem, mivel az alaptudást biztosan nem szerzi meg ilyen rövid idő alatt és így a munkahelykeresésnél éri majd a legnagyobb meglepetés, ha egyáltalán nem, vagy csak alig tud majd elhelyezkedni.

Az oktatás a szakiskolákban sem a fénykorát éli, mivel az oktatási módszerre ráférne egy kisebb fajta reform, bár, az e módszerrel tanult diákok között is van/volt/lesz, nem is egy, kiemelkedően jó szakember.

Itt talán az lehetett a siker kulcsa, hogy régebben nem volt ennyire tálalva a tudást, hanem szinte úgy kellett ellesniük a nebulóknak, ha azt szerették volna a sajátjuknak tudni, és érdekelte őket egyáltalán. Na, itt a másik fontos kérdés, mégpedig, hogy a mai diákok érdeklődése, vagy az elhivatottsága a szakma iránt, hogy maga után némi kívánnivalót. Mert még sokszor egy adott alapanyag megkülönböztetése is, vagy - hogy még rosszabbat mondjak -, felismerése is problémás. Gondolkodhatunk napestig, hogy mi a valós oka ennek a hanyatlásnak, esetleg találgathatnánk, hogy az elavult tankönyvek, az oktatás színvonala, vagy a gyakorlati helyek elüzletiesedése? Én

találgatás helyett, inkább bízom benne, hogy a hozzáértők már azon dolgoznak, hogy megkeressék a probléma valós okát, és felismerés után egy jóval hatékonyabb oktatási rendszert építsenek. Olyat, ahol nem csak a szakmai tudást okítják, a lehető legnagyobb gyakorlati ismeretekkel, kreativitással párosítva, hanem a „vendéglátós” fogalmat is újjáélesszék, mindezt persze a mai kor szellemében. Erre nagy szükség lenne véleményem szerint, mivel ma már azon sem kell csodálkozni, ha a vendéglátós, a vendéglátósnak „ellensége”.

A szakmai etikát, a tudás birtoklását sajnos oktatni kellene, mert az igazán nagy dolgok akkor szülehetnek, a jó akkor terjedhet, ha tudjuk kezelni. Ha tegyük, fel én kiemelkedően jól készítem a lecsót, akkor azt ne csak én készítsem olyan jól, hanem mutassam meg minél több kollégának, hogy segítsen a munkájukat azzal, hogy elsajátíthatják azt, amit én tudok. Ezzel pedig „a vendéglátóipar szekerét” tolom előre.

Ne sajnáljuk megosztani a tudást, a tapasztalatot másokkal, hiszen azzal mindenki csak nyerhet, ha fejlődik a mai magyar gasztronómia. Ráfér...

Van javulás ugyan, mind a gasztronómiában, mind a szakmai kérdések megvitatásában, de egyre több olyat hallok, hogy volt kollégák, munkahelykeresés közben arra panaszkodnak, hogy nem vették fel, mert „*túl sokat tudott*”.

Ilyet még nem is hallottam, nem az a jó mindenkinek, ha minél többet tud egy kolléga?!

Ez kellene, hogy legyen, a cél könyörgöm.

Ebben azt gondolom a válság is „ludas” lehet, mivel sok munkahely megszűnt, sok éttermet bezártak és ennek hatására a maradék helyekért „megy a harc”.

Ez akkor lenne szép, ha valóban az számítana, hogy egy ember milyen szakember, tud-e újat adni a cégnek és, hogy el tudja-e látni a feladatát, vagy sem.

Nem pedig a „darabszámon” lenne a hangsúly.

Szakmai féltékenykedéssel nem jutunk sehová, ezért segítsük egymást fejlődni, mert ugye semmi szégyellnivaló nincs abban, ha újat látunk, újat tanulunk egymástól.

A szakmai féltékenység azoknál az embereknél jelentkezik, akik, amit tudnak, azt jól csinálják, de a lehetőségeik határát súrolják, azzal, amit idáig elértek. Nem látják, hogy van még feljebb is. Hiányzik belőlük a továbblépéshez szükséges egyediség, kreativitás, önmegvalósítási hajlam, vagy a nyitottság az újra. Az ilyen emberek általában onnan ismerhetőek fel, hogy egyből kiközösítők, lenézők a másik szakemberrel, mivel rögtön a riválist látják bennük. Elárulhatom nekem is volt már hasonszórú kollégám egy rövid ideig, hát nem jó érzés ily módon együtt dolgozni valakivel. De hozzá kell tennem, hogy kimondottan ügyes szakácsokról beszélhetünk és csak, azért, mert azt a feladatot más is meg tudta volna oldani, egyből frusztrálttá válnak, mivel riválist látnak maguk körül. Na, ez a hozzáállás kimondottan nem célravezető.

Annál inkább a másik oldal, amiben „Hál’ Istennek!” szintén részem volt, ráadásul sokkal több ilyen kollégával találkoztam (ami bizakodásra ad okot), akik kimondottan nagy tudással, gyakorlattal, de mindemellett elhivatottsággal űzik szeretett szakmájukat, és ezek a fajta emberek nem csinálnak problémát abból, ha egy hasonlóan ügyes szakács érkezik melléjük, mivel így közösen fejleszthetik tovább a tudásukat. Ha ez mégsem sikerülne, nyugodtan együtt dolgoznak tovább, de legalább megadták az esélyt a saját és a kollégáik fejlődésének! Ilyen ember, mint már említettem elég sok van, de ami örömmre szolgál, az-az, hogy ez emelkedő tendenciát mutat. Ezek az emberek a tudást méltósággal viselik, és ez így szép, ez így tud működőképes lenni.

Bízom benne, hogy ez az emelkedő tendencia idővel csak tovább fokozódik, mivel mindenkinek ez lenne az érdeke.

A szakmai szervezeteknek pedig azon kell, dolgozzanak, hogy a közöttük lévő nézeteltérésekre (pl. egy-egy rendezvény lebonyolítása miatti viták, vagy adott rendezvények „egyféle bojkottja”, amellyel, csakis a szakmai résztvevők veszíthetnek), irányuló figyelmüket az ilyen és ehhez hasonló problémákra irányítsák, hogy minél előbb, minél hatékonyabb erővel, esetleg egymás között felosztva oldják meg azt, vagy képviseljék az érdekeinket.

Bízom benne, hogy ezen szervezetek, hasonlóan nagy figyelmet szentelnek a tankönyvek minőségi cseréjére, annak kidolgozására, mivel ezekből is van szinte már megszámlálhatatlan mennyiségű, minőségű kiadvány. Dolgozhatnának azon is, hogy a taglétszámuk egyre feljebb és feljebb kússzon, mert az érdekeket akkor tudják igazán képviselni, ha népes a táboruk.

Ezen felül pedig bízom abban is, hogy a „szakmai nagy nevek” is végre belátják azt a tényt, hogy ők sincsenek egyedül a bizonyos tudással és leszállnak a magas lóról. Ez ráférne rájuk és a szakmára is.

Azt gondolom, hogy a szakmai marketinget, vagy a kommunikációt végre hiteles személyekre kellene, bízunk, azokra, akik valóban hajlandóak és tudnak is lobbyzni a szükséges helyeken, ahhoz, hogy előre haladjunk.

Gondoljunk csak bele pl. a jelenléti ív kitöltésébe, azt is el lehetne érni - kérvényezni kellene, vagy kiállni az érdekeinkért, lobbyzni a politikában -, hogy hány ember nem a tényeket írja a nyomtatványra, mivel az ugye törvényileg lehetetlen, akkor miért nem harcoljuk ki? Legyen a vendéglátóipar egy külön tétel az adott ellenőrzési hivatalnál, legálisan, mintsem, hogy „hazudnunk” kelljen nap, mint nap. Az ezzel kockáztatott bírságolásokról már nem is beszélve.

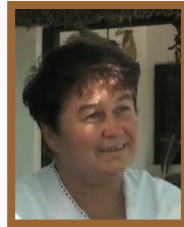
Sok mindenen kell még változtatniuk a döntéshozóknak, hogy minden ilyen apróbb probléma a helyére kerüljön, de a küzdelmet nem szabad feladniuk, viszont nekünk, „mezei szakácsoknak” sem.



Rigmusok:

Borra

Szerencsés jó estét,
becses kompánia!
Szavamra hallgasson
most mindenki fia! Itt
van a gazdának utolsó
pint bora! Látom a
sarokban Árpád
komám, Amint a
szemében aggodalom
támad. Ne félj, Árpád
komám! Nem áll a
mondásom! Van elég jó
borunk, érdemes
barátom! Kezdenek,
uraim vígan koccintani,
Mi el nem fáradunk
nektek bort hordani! A
bor a szőlőnek csak a
tisztá leve, Édes volt
az íze, zöld volt a
levele, S hányszor
sütött reá a forró
napsugár, Amíg
megtelt vele, hordó,
pince, pohár! Ha
mértékkal iszunk,
válhatik javunkra, De
ha rendetlenül,
kárunkat okozza! Ha
ma megvigasztal,
holnap megszomorít,
Koccintsanak, uraim,
vegyék és igyanak!
Mert holnap ki tudja,
hogyan kínálgatnak!
Az új párnak örök,
áldott öröme!- Ez
minden őszinte szívnek
köszöntése!



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

Minden, ami ehető

Félre a finnyáskodással és válogatással. Ezt mondom én tapasztalt gazdasszony, családanya, nagymama és hagyományörző hazafi.

A magyar földünkben megtermelt, kiváló ízű zöldség, gyümölcs vagy vadon termő gyógynövény, gomba megbecsülésére szeretném embertársaim figyelmét felhívni. Most még engedi, az idő, addig van lehetőségünk a gyűjtögetésre, befőzésre, hagyományos tartósítási eljárások alkalmazására.

A leghomokosabb területeken is jó esetben idén fele termés lesz, mint máskor. A vizes területeken szinte semmi. A téli betevőről most kell gondoskodni. El kell tenni mindent, ami ehető.

Arra is van még lehetőség, hogy tarlókrumplit vessenek, ez még beérhet a fagyokig.

Zöldséget, sárgarépát, céklarépát, feketeretket nyugodtan lehet még vetni, sőt érdemes is, mert ezek is beérnek.

A burgonyát száraz, fagymentes helyen kell tárolni télen. A zöldségféléknek jó egy verem, ami 90-100cm mély, s sárgahomokban eláll a répafele.

Ha húsrá vágnak, akkor még a csirke is megnő, sőt a tojás is meglesz tavaszra a most keltett csirkéktől.

Ha van valakinek malackája vagy báránya az is ízt ad a krumplinak a télen. Apukám

is mindig ezt mondta, ha valami állatot akart levágni.

E gondolatok egy része csak vidéken valósítható meg, de a városiaknak is át kell gondolataikat rendezni. Nem lehet arra várni, hogy majd behozzák külföldről, ha itthon nem terem, mert ott sem terem. Ott is árvizek és egyéb időjárási nehézségek miatt nem lesz termés.

Mit is lehet tenni? Mindenképp jó, ha van vidéki kapcsolat, s össze kell fogni. Mi magunk is sok mindent cserélünk, mivel pénz a legkevesebb. Javasolom másoknak is, mert jól működik.

A legfontosabb gondolat az, hogy vissza kell térni a FÖLDRE, becsülni a FÖLDET.

Jó elmélkedést és hasznos gyűjtögetést kívánok.

Renek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

Telefonszám: 0676-710-962, 0620-386-2522

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetendők.

Kapcsolattartó: Renek Lászlóné Olga

GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E

A kiégett égő

A bevándorlók tájékoztatása végett közöljük, hogy a magyar határon látható SHALOM felirat nem üdvözlés. Eredetileg HEGYESHALOM volt, csak kiégték a körték...

A HÓNAP VICCE:

A zsidó nő vajúdik.
Félórányi nyögés és kínlódás után végre azt mondja szülésznő:
- Na, a nehezén már túl van.
Kint van az orra...

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiook.hu

A székely meg a fia mennek az erdőben, a fiú az egyik bokor alatt talál egy régi mordályt. Kérdezi az apját:

- Mi vóna ez édesapám?
- Trombita. - szájába veszi és fújni kezdi, de a puska eldurran, az öregnek meg fülig reped a szája. A gyerekek kisvártatva megszólal:
- Hát édesapám hiába nevet, én azért egy kicsit megijedtem!

NEVESSLETT

Móricka dobol a padon.

- Miért dobolsz Móricka?

- Eljiesztem az oroszlánokat.

- De hisz itt nincs oroszlán.

- Na, látja! Ugye milyen jó módszer? - De hisz itt nincs oroszlán.

- Na, látja! Ugye milyen jó módszer?

Étteremben:
- Kérek egy marhasültet, parasztosan.
- Nesze baz'meg.

Egyik főnök a másiknak:

- Hogy csinálod hogy az embereid mindig pontosak?

- Egyszerű: 30 munkás és 20 parkolóhely.

Az álláshirdetésre jöttem titkárnőnek.

- Foglaljon helyet a számítógép előtt!

- Igenis.

- Ne ott, kisasszony, az a kávéautomata.

Aforizmák:

Nem szabad ok nélkül haragudni. Csak érdemes.

A szív bizony az agyban van.

Ne vásárolj élelmet éhesen vagy jóllakottan!

Büntesd meg a mazochistát, ha bír - vele!

HIRDESSZEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő „OLDALAS” magazinban. Kérje árlistánkat:

media.marketing@postafiook.hu

- Miért nem szeretik a cigányok a Szovjet zászlót?

- Mert sok rajta a szerszám.

Kovács a főnökének panaszkodik:

- A Szabó mindig seggfejnek nevez!

- Szabó, jöjjön ide! Ha még egyszer seggfejnek nevezi Kovácsot, kirúgom. Másnap Kovács megint a főnöknel van.

- Na mi van? Megint leseggfejtezte?

- Nem. De ahogy ittam a reggeli kávémat, rám szólt: "Mi van kolléga, beöntés?"

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 Ö 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 vendégek és az éttermi kultúra Túl kényes kérdés, hogy beszéljünk róla?

A mai világban a vendégek érkezését, szinte kivétel nélkül mindenki örömmel fogadja, mintsem, hogy véleményt formáljon róluk. De jól van ez így? Valóban az hatásos megoldás, ha egy szót sem szólunk, hogy esetleg segítsünk a jövő vendégét kissé a saját képünkre formálni? Vagy maradjunk annál a filozófiánál, hogy a vendégnek mindig igaza van?

Véleményem szerint mindenről beszélni kell, ami egy kicsit is előrébb viheti a gasztronómiát.

Az étterembe járó vendégek döntő többsége elég jól kezeli ezt a kérdést, de azért elég sokan vannak, akik anyagi, vagy más egyéb okokból nem járnak egyáltalán étterembe. És azért sem lehet elmenni a kérdés mellett, mert az étterembe járási szokások is időről-időre változnak.

A mai vendégek eléggé kategorizálhatóak. Vannak, akik a „mindennapi létfenntartáshoz szükséges táplálékot” keresik, minél olcsóbban, vannak, akik a minőséget szeretik megfizetni, de vannak, akik keresik az újdonságokat is. A döntő többség azért nem annyira nyitott az új dolgok felé. Az ilyen emberek, ha bemennek egy étterembe, nem tudják értelmezni még az étlapot sem, ezért általában valami egyszerűt fogyasztanak, mint pl. a „rántott sajtot”.

Az étlap értelmezésének hiányát, a főzés tudományának ismerete, az éttermi etika hiányát pedig az oktatás befolyásolhatja.

Az étterem szó félreértelmezése pedig mára, már egyenesen katasztrofálissá vált.

Elmúltak már azok az idők, amikor nem azért jártak étterembe, mert „sikk”, hanem mert kulináris élménnyel szerették volna magukat megörvendeztetni.

Általában minél színvonalasabb a hely, annál igényesebb, kulturáltabb réteg fordul elő. Ez az ár miatti megszűrés következménye lehet.

Az a kedvencem, mikor megérkezik a kedves vendég, természetesen zárás előtt egy perccel és azt mondja: „Majd meg halok éhen!”, azután választ egy levest, vagy egy valamilyen palacsintát. Elgondolkodtató, hogy mit eszik, ha csak úgy enne valamit?

Ezért a szakma is felelős, mert lehet előállítani egyszerűbb, de legfőképpen olcsóbb ételeket is, hasonló haszonnal, persze

nem a minőség rovására. Ennek az lenne a következménye, hogy az átlagpolgár is meg tudja magának engedni az étterembe járást, és esetleg több fogást is bemejten választani. Az átlagos éttermekben pedig azon kell dolgoznia minden egyes vendéglátó ipari dolgozónak, hogy minél közvetlenebb legyen a vendég-dolgozó viszony és ezáltal egyre nagyobb számú törzsvendégre tegyen szert az adott egység. Ezzel nem csak, hogy egy állandó bevételt tud biztosítani magának, de meghatározhatja a helyi szokásokat is.

A helyi szokások pedig üzletről-üzletre változhatnak, de ez így van rendjén.

Ezen felül pedig lehet szervezni különféle kóstolókat, akciókat, hogy megismertessük a kedves törzs-, vagy új, érdeklődő vendégeket a „rántott sajton” túli gasztronómiával.

Ezzel a vendég is nyerhet, de legfőképpen az üzlet, főleg, ha biztosítani tudja a változatosságot, az erre nyitott vendégeknek. Így pedig, az ilyen kóstolókkal egyféle gasztrókultúrát építhetünk, mivel a kedves vendég örömmel hallgatja, hogy „hogyan kell, hogyan illik”, és remélhetőleg be is fogja a hallottakat tartani. Gondolom furcsa olvasni, de működik ez a fajta burkolt „éttermi kultúraépítő tréning”.

Szerintem az is megoldás lehet, hogy kommunikáljon a pincér, de a szakács is a vendéggel, mert az a beteg gondolkodás, hogy a szakácsot „dugdosi kell” a vendég elől, már elavult.

Persze annak is megvannak a feltételei és a módja, hogy a szakács megjelenjen a vendégsereg előtt.

De ne feledjük, mi egy bizalmi állást végzünk, ehhez fontos a kommunikáció is, ezért igenis éljünk a lehetőséggel.

A kedves vendég pedig úgy fogja érezni - ha betartjuk a szabályokat! - hogy megtiszteljük ezzel a gesztussal.



Csintex
Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!
<http://csintex.hu>

Hirdessen
Ön is az
Oldalasan!
Kérje árlistánkat!
media.marketing@postafioiok.hu

FÓKUSZBAN

KÉKFRANKOS PRÉMIUM

Száraz vörös minőségi
bor - 2007



Bársonyosan
fanyar,
harmonikus
savtartalmú,
karakteres ízű,
testes vörösbor.
Ajánljuk marha-
vadételekhez,
pörköltökhöz, 16-
18°C-on.

Frittmann
Pincészet

www.frittmann.hu
info@frittmann.hu

7tv
Filmgyártás, videofelvétel 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:
2010-07-20
Lapzárta:
2010-07-10

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 emlékeztető reklámfilm, az
abban az esetben vegye fel velünk a
kapcsolatot:
vizualizacio@postafioiok.hu

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

