



HAVONTA MEGJELENŐ INGYENESEN LETÖLTHETŐ ELEKTRONIKUS MAGAZIN

OLDALAS

- Magvető Hava -

2012. OKTÓBER III. évfolyam



MAGYAR ÉLELMISZER,
HÁZAI ÍZEK!
SZEGED

Egoizmus,
vagy munkaerő

Fűtők

Ízposta:

Padlizsános húsgombóc sültve



Gál Gábor

Interjú a Szeptember Fesztről...



SZICSEK



Túri Jonatán
Alma
Pálinka



Hagyományos kisüsti eljárással, kizárólag érett, tiszta gyümölcsből készült, tölgyfahordóban érlelt almapálinka. Alapja az almához képest intenzív aromákat tartalmaz. 2 éves, enyhén füstölt 600-650 literes új-tölgyfahordós érlelésének köszönhetően csökkent fajtajelleg, de intenzív vaníliás, fűszeres illat jellemzi. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18-20°C.

www.magyarpalinkahaza.hu

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

ÍZPOSTA



FŰSZERES HÚSGOMBÓC SÜTVE

Hozzávalók (4 személy részére):

1 kg darálthús; 20dkg füstölt szalonna; 2 nagy fej vöröshagyma; 1 csokor petrezselyem; 2 db padlizsán; 1 db paprika; 2 pohár tejföl, 15 dkg liszt, 2 tojás. Ízlés szerint só, bors.

A finomra vágott vöröshagymát lepirítjuk a felkockázott, és kisütött szalonna zsírján, majd hozzáadjuk a darálthúst, és így készre pirítjuk, az alapanyagokat.

A rizst külön megfőzzük, majd kézmelegre hűtjük. Ezután azt is hozzáadjuk a lepirított alapanyagokhoz. Sózzuk, borsozzuk, majd hozzákeverjük a tojásokat és a lisztet.

A padlizsánokat kb. 1 cm-es szeletekre vágjuk, majd kiolajozott tepsibe tesszük, amire vizes kézzel rágombócozzuk az előzőleg elkészített masszát.

Előmelegített sütőben, kb. 140 fokon 30-35 percig sütjük. Mikor kész, meglocsoljuk a petrezselyemmel, kevés sóval kikevert tejföllel.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A receptet beküldte: Szanyi Ferenc, Hévízről. Köszönjük!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁ R ROVATA -

Marhasült

Egyes nemzetek a húsok közül a marhahúst tartják a legjobbnak, és minden gondolatuk a steak körül forog, mint például az angolok, amerikaiak, dél-amerikaiak, mások, így a németek is a borjúhúst részesítik előnyben.

Azt hiszem, minden étteremnek megvan a maga marhahús specialitása, amit többé kevésbé jól készítenek el, vagy legalábbis megpróbálnak jól elkészíteni. Ezek között a leghíresebb mégis a kobe gyu, amely ahhoz képest, hogy Japánból származik, ahol csak 100 éve ismerik a marhahúst, elég hamar világhírű lett és kívánta az ínyencek elismerését. A kobe gyu marhát jelent japánul. A japán éttermekben nagy

látványossággal körített igazi specialitás a vendég előtt a márványlapon megsütött marhahús. Erre a célra a kobei vagy a matsuzakai marhahúst használják, amely nemcsak Japánban ínyencfalat, hanem Európában és Amerikában is. A franciaországi nagy éttermek ismerik és kellőképpen értékelik a méregdrága (100 g – 100 USD) kobei marhahúst, ami már-már foglommá vált. Amerikában nem csak steak-ként lehet kobei marhahúst fogyasztani, hanem kapható a kobe meat hamburger, amely valószínűleg a világ legdrágább hamburgere, mert csak pottom 41 dollárba kerül, de ez az ínyenceket egyáltalán nem érdekli.

Lássuk hát, mi a magyarázat, hogy a kobei marhahús világszerte verhetetlen. Japánban vannak speciá-

lis farmok, ahol fekete színű szarvasmarha tenyésztésére vannak ráállva, de nem a megszokott mintha szerint. Ez a fajta szarvasmarha csak húst produkál, mégpedig a legjobb minőségben. Az állatok válogatott tápszerekből és természetes takarmányból összeállított menüt kapnak, ezen kívül sörrel itatják őket, és naponta több órán át tartó masszázsbán részesülnek. Ráadásul a marhák egész nap klasszikus zenét hallgatnak a stressz leküzdése érdekében úgy, hogy semmilyen külső tényező nem befolyásolja a fejlődést és a súlygyarapodást. A masszírozás hatására a zsír beivódik a húsba, és így olyan lesz, mintha szalonnával lenne megtűzdelve. Szép márványozott mintázatú, hihetetlenül porhanyós és ízletes.



Mi a rósejbní?

A: SÜLT BURGONYA

B: RIZS

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

Havi nyereményünk:

EGY ÜVEG ÖREG ÁGYAS PÁLINKA A DUNAI HAJÓS PÁLINKAFŐZŐ ÜZEM FELAJÁNLÁSÁBÓL.



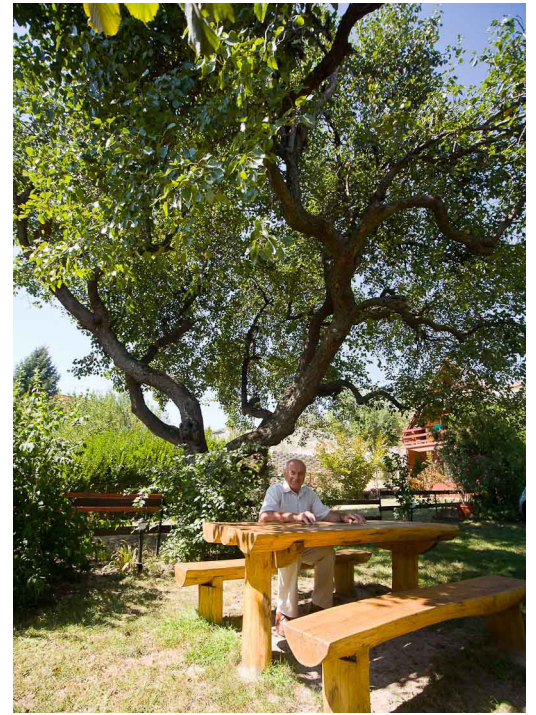
A JÁTÉKBAN, CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEK VEHETNEK RÉSZT! A NYERTEST E-MAILEN ÉRTESTJÜNK!

AZ ÉV FÁJA

2012-ben harmadszor hirdette meg az Ökotárs Alapítvány az Év Fája versenyt, melyre idén 60 fát neveztek közösségek, családok, magán-személyek és különböző szervezetek. A nevezettek közül 13 fát juttatott tovább a döntőbe az Ökotárs Alapítvány szakmai zsűrije, amelyek közül a közönség nyilvános, online szavazással választhatja meg az Év Fáját.

A döntősök közé idén is számos tölgyfa és platán került, de mellettük szerepel egy hársfa, egy fűz, egy vadgesztenye, egy juharfa és egy ritkaságszámba menő, 350 éves körtefa is. Néhányat közülük nem is először jelölnek lelkes támogatóik: a dévaványai Makkfa története például újabb anekdotákkal és adalékokkal egészült ki az elmúlt két évben. Különleges színfolt az idei döntősök között a balatonalmádi Kálmán-körte, amelyet gazdái akkora becsben tartottak, hogy a telek eladásakor is kikötötték: kivágni pedig nem szabad. Nem szokványos az alsóbogáti platán története sem: miután egy villámcsapás után elhalni látszott, a belsejében keletkezett odúba egy vihar elől bemenekülőkhöz gyújtott tűz keltette újra életre, elpusztítva kártevőit és fertőzéseit.





A verseny külön kategóriája a „Hős Fa”: erre a címre olyan fák jelölését vártuk, melyek élete vagy természetes környezete, élőhelye veszélyben van, és amelynek megmentéséért a jelölők sikeresen küzdöttek vagy küzdenek még most is. Idén először szakmai partnerünk, az Országos Erdészeti Egyesület egy általa választott fát további különdíjban is részesít a döntősök közül.

A döntősökről részletes információ a 2012 Döntősök menü alatt található és szavazni is itt lehet a fákra november 2-ig.

Az A hazai Év Fája részt vesz a jövő év elején rendezendő európai versenyben is, amelynek győztese az Európai Év Fája címet nyeri el. Idén 7 ország fái közül a hazai jelölt, a felsőmocsoládi öreg hárs lett a győztes több mint 11 ezer szavazattal!

<http://evfaja.okotars.hu/>



Szeptember Feszt

...avagy, az elmaradt fesztivál története...

Gál Gábor immáron 12-szer szervezte meg a Szeptember Fesztet, mely mára már önálló fogalomká vált a maga százezres látogatottságával. Az idén, mégis valami oknál fogva elmaradt. Erről és a folytatásról beszélgettem vele.

● Gábor, mit érzel most, amikor itt ülünk az irodádban és tudod, hogy az elmaradt Szeptember Feszt-ről készítünk most interjút?

Már előre szomjas vagyok, mert Téged ismerve tudom, hogy megint órákat fogunk mindenről elfeledkezve dumálni, politizálni...

● Talán kezdjük onnan, hogy miről is beszélgetünk. Mi a pontos története, a Szeptember Fesztnek?

13 éve, Pestlőrincen egy családi pörköltfőző versenyt szerveztünk az ot-tani Polgárörtség támogatására és én, mint alelnök, meg mint az idegenforgalomban és marketingszakmában dolgozó kaptam azt a feladatot, hogy legyenek jó programok és az emberek szerezzenek is erről tudomást. Sikerült az ügynek megnyernünk a polgármes-tert, hogy kedvezményesen kapjunk területet a fesztivál helyszínéül, mellénk állt Benke Laci bácsi, majd szereztünk egy óriási bográcsot, s így adódott az egyik attrakció, egy lát-ványos pörköltfőzés sok-sok séffel és kb. három tonnányi alapanyagból készült pörkölttel.



Szerveztünk mellé pörköltfőző versenyt és két színpadra zenei programokat, hogy aki kijön, ne csak testileg, hanem szellemileg is feltöltődhessen ...

Szerencsénk volt az időjárást illetően is és már az első bulira kijöttek vagy 6-8 ezren, így láttuk értelmét a folytatásnak.

Aztán 8 év múlva, amikor 60 ezerre nőtt a látogatottságunk, jó magyar szokás szerint (azzal a jelszóval, hogy innen már ők is meg tudják csinálni...) az önkormányzat nélkülünk kívánta folytatni a fesztivál szervezését. Amikor jeleztem, hogy talán nem kellene az ötlet mellett a nevet is eltulajdonítani, hiszen az védett, roppant nagy kreativitással Szeptemberi Feszt



vál néven– néhány emberünket a csapatból „megvéve” megpróbálták folytatni a hagyományt. Ekkor már nem számított a pénz mennyisége, csak az, hogy mi ne tudjuk folytatni. El is költöttek mintegy tízszer annyit, mint amit mi az előző évben kaptunk tőlük támogatásként. Ám valahogy nem igazán váltotta be a rendezvény a hozzáfűzött reményeket. Két évig szponzorok híján még finanszírozták az adófizetők pénzéből, aztán szép lassan eltűntek a süllyesztőben.

Közben mi átköltöztünk a Népligetbe, folyamatosan fejlődünk, egyre több elemmel bővítettük a fesztivált és tucatnyi partnerrel együttműködve a százezres látogatottságot is elértük. A Magyar Grillszövetségtől a Magyar Fesztiválszövetségen keresztül a Magyar Jazzszövetségig, a Tuningautósoktól a paralimpikonokig több mint ezerre nőtt támogatóink, barátaink köre. Hat színpadra szerveztünk változatos koncerteket, ami a könnyű műfajtól a jazzig, a gyerekprogramoktól a világzenéig, mindenkit meg tud szólítani – ahogy mondani szoktam -,

korra, nemre való tekintet nélkül. Az elmúlt évben például a világ ma élő legnagyobb jazzdobosát láttuk vendégül óriási sikerrel, Billy Cobham-et. Ekkora jazz sztár ingyenes koncerten idáig még soha nem lépett fel hazánkban.



- **Hogy állt az idei rendezvény, hol tartottatok a szervezésben?**

Gyakorlatilag összeállítottuk a 6 színpad programját, elindult a kommunikáció, futottak a reklámok, amikor kiderült, hogy a 3 éve előre leadott időpontban egy Európai Unió-s beruházást, csatornaépítést kezdtek el augusztusban, pont a fesztivál területén. Bár valószínűleg az előkészítéseket már előbb megkezdték, de minket valahogy elfelejtettek értesíteni, így mi egy szponzori területbejárásom döbbentünk rá, hogy a fesztivál helyszínén 6-8 méter mély árkok tátonganak. Ahol a Nemzeti Grillbajnokság lett volna, a gödrökből kiszivattyúzott víz hömpölygött, az amerikai autóknak aszfaltdarabokból összehordott hegyekre kellett volna felkapaszkodni, a pörköltfőző csapatok pedig több méter átmérőjű csövekbe költözve bográcsolhattak volna ...

- **Esetlegesen milyen alternatívákban gondolkodtatok?**

Három héttel a fesztivál előtt egy ekkora rendezvény (ami a helyi adottságokat kihasználva, azokhoz alakulva fejlődött olyanná, amilyenné) már nem költöztethető, sem engedé-

lyezési, sem szponzori, sem marketing oldalról nem lehet ilyen gyorsan felülrni az egy éves előkészítés addigi eredményeit.

- Hogy tudtátok mindezt kifelé kommunikálni, az emberek felé?

A weboldalunkon (www.szeptemberfeszt.hu) és a facebookon azonnal értesítettük a fesztivál iránt érdeklődőket. Ezt követően vagy két hétig folyamatosan csörgött a telefon, számtalan segítő szándékú ismerős és ismeretlen próbált belénk lelket önteni, átérezve, mekkora trauma érte a csapatot. Ezúton is köszönöm nekik és arra kérem őket, hogy értesíték mindenkit, hogy 2013 szeptember 6-8. között ismét megrendezésre kerül a SzeptEmber Feszt!



- A szponzorok pedig hogy élték meg mindezt, akik vélhetően egy egész marketinget építettek volna e köré?

Habitusától függően mindenki másképp reagált, de többségük megértőnek bizonyult, így remélem, nagy részük támogat minket jövőre is.

- Mi a véleményed, hogy áll ma a fesztivál-szervezés Magyarországon?

Amelyekre eleve van támogatás, illetve a belépőjegyesek jól elvannak. Sajnos, az ingyenes rendezvények, melyek pályázatokból, szponzori- és áruspénzekből léteznek, végtelenül kiszolgáltatottak. Hiszen nem tudnak tervezni, borzasztó nehezen áll össze a költség. Esetleg óriási kockázatot vállalnak saját zsebre, megszállottságból.



● Mi lenne az ideális megoldás a kormányzat részéről, egyáltalán tudna-e, ebben segíteni, hogy Magyarországon egy-egy fesztivál megmaradhasson, mások meg felnőjenek a feladathoz, de összességében a látogatók ne rossz szájjal távozzanak a rendezvényekről?

Előre, rendszerben gondolkodva, szakmai alapokon döntve lehetne kultúrát csöpögtetni a nép számára, könnyedén oktatni, nevelni, újdonságokat bemutatni, felkeltve az igényt az eddig nem ismert dolgok elsajátítására. Erre abszolút alkalmas lehetne egy ingyenes rendezvény, ahol nem korlátozza a látogatottságot a néhány ezer forintos belépő. Kérdés, hogy ez felsőbb cél-e, vagy csak én gondolom így?

● Nagyon elkalandoztunk, kanyarodjunk most vissza a Szeptember Fesztiválhoz, és hozzád. Mi lesz a folytatással?

Már elindultunk, a következő évi koncepciót rakjuk össze. Át-emelünk az ideiből is néhányat. Az én jelenlegi kedvencem az, hogy szombaton megszervezzük a Magyar Sör Napját, vasárnap pedig a Magyar Sör Másnapját! Persze, maradnak a tradicionális dolgok is, a pörköltfőzés és a koncertek.

● Mit gondolsz, találtok-e





ezek után szponzort magatok mellé? Vagy úgy is kérdezhetném, hogy mi a biztosítéka a szponzor számára, hogy jövőre nem ismétlődik meg ugyanez?

A következő évtizedekben itt nem várható csatornaépítés és remélem, a Fővárosnál is kialakul az a rendszer, hogy időben értesülünk a területet érintő változásokról, így lesz időnk felkészülni. A szponzorok pedig tudják, hogy rajtunk nem múlik, hogy egy jó bulinak lehessenek a főszereplői.

● Miért érdemes egy ilyen volumenű rendezvényt bárkinek támogatnia? Mit nyer vele, amit máshol, a reklámozás száz formája közül sehol nem kap meg?

Mi a tömegeket tudunk ide kihozni és a mi eszközeinkkel népszerűsítjük Őket. Elmondjuk tapasztalatainkat, meg hogy mi mit tennénk az Ő helyükben. Innen már csak egy lépés, hogy közösen alakítsuk ki, hogy a rászánt pénz függvényében mit érdemes tenni, milyen eszközökkel kitelepülni.

Köszönöm, hogy a rendelkezéseimre álltál, és sok sikert a folytatáshoz, mindannyiunk örömére!

-AI-

EGOIZMUS, VAGY MUNKAERŐ

Manapság már-már sikk valami más, mondjuk kőművesből, ácsból, motor tekercselőből, vagy ki tudja milyen szakmából származó tulajdonosi réteg tagjává válni, mégpedig azzal, hogy éttermet nyit valaki. Ezzel még csak baj sem lenne, amennyiben annak, vagy külön szakvizsgát kellene tenni, vagy ellenőrizné valaki, hogy ne csak „lepapírozva” működtethessen egy vendéglátó ipari egységet, amihez vélhetően semmi köze nincs, ezzel pedig jó eséllyel megnöveli a veszélyforrások bekövetkezési valószínűségének százalékát.



■ Arról nem is beszélve, hogy így a szakmai kérdés is felmerülhet bennünk, hozzáteszem joggal. Mindaddig semmi baj, míg valakit (hozzáértőt)megbíznak az üzlet üzemeltetésével, vagy koordinálásával, de ez a kevésbé valószínű. Annál inkább valószínű, hogy az újdonsült tulajdonos akarja meghozni a döntést, dönteni a megvásárolt áruról, a kínált ételekről, a munkarendről, vagy az árakról, amelyben még a kalkuláció sem érdekli. De miért is érdekelné, hiszen nem is látja át, nem is foglalko-

zott azzal sosem. Így, hát marad a: „megmondtam és annak úgy kell lenni, hiszen én vagyok a főnök!” szállóige, amit szerintem már mindenki hallhatott a szakmánkban. De dönteni akar a szakmaiasságot legkevésbé figyelembe véve arról is, hogy ki legyen alkalmazásban az adott egységben. Megteheti, hiszen Ő jelenti be, nála fog dolgozni.

■ Ezzel csak azt szerettem volna felvázolni, hogy mennyi mindennek stimmelni kell szakmán

belül, ahhoz, hogy egy helyet fel tudjunk futtatni, vagy a már működő helyeket szinten tudjuk tartani. Igen, sok mindennek stimmelni kell, de mindezt egy egyszerű döntéssel felül tudjuk írni, mégpedig, ha építünk egy szakmailag felkészült csapatot és hagyjuk őket dolgozni. Nem törődve a saját egoizmusunkkal, lelkivilágunkkal, még akkor sem, ha egy-egy döntést nem mi hozunk meg.

Ezzel kettő dolgot valósíthatunk meg. Például az adott üzletben azzal, ha hozzáértő építi az üzletpolitikát, akkor rögtön megnöveltük a befutási, vagy túlélési esélyét. Ugyanakkor bebiztosíthatjuk, hogy a szakmailag felkészült kollégáknak ne kelljen külföldre menni, ahhoz, hogy megbecsüljék őket, vagy, hogy ne nézzék teljesen hülyének őket. Így ne vesszen el Magyarországon a vendéglátós szakma, a felszolgálóktól, a szakácsokig bezárólag. Vagy ne olyanokból tevődjenek azok össze, akik még tegnap ki tudja mit csináltak, miből éltek, ma meg már szakemberek.

■ Íme, a frissen kinevezett büszke, ugyanakkor laikus tulajdonosoknak egy kis segítség, hogy tudják mennyi mindent kell például egy szakácsnak tudnia, sőt nap, mint nap csinálnia, ahhoz, hogy azt mondhassuk ellátja a feladatát:

A szakács kiépíti és betartja a HACCP előírásait, a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat. Betartja és betartatja a higiéniai előírá-

sokat. Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket, ügyel a vagyónbiztonságra, részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon.

Étlapot tervez, állít össze, anyaghányadot, kalkulációt készít, figyelemmel kíséri az árukészletet, veszteségszámításokat végez. Elkészíti, módosítja a munkabeosztást, bizonylatokat állít ki, igazol. Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát. Leltározási feladatokat végez. Tervezi és szervezi a termelést, étrendjavaslatot állít össze.

Az előkészítést követően feltölti és kezeli a kézi raktárt, tervezi az ételek tálalását. Elkészíti az ételeket. Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Kiszolgál, csomagol. Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be. Javaslatot tesz az árubeszerzésre.

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról. Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít, stb. Szükség szerint ételmintát tesz el. Az étel jellegének megfelelően készen tart.

Munka- és védőruhát használ, gondoz.

■ Ugye, hogy nem is olyan egyszerű ez? Ezért megkérek mindenkit, hogy bárki, aki képes egy saját üzletet nyitni, az ne sajnálja a pénzt jó helyre elkölteni, mivel a szakértelem megfizethetetlen. Minden más esetben valószínű, hogy olcsóbban megúszhatunk egy-egy hónapot, de hosszútávon mégsem lesz kifizetődő az.



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

H í r e k

- * A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület megállapodást kötött az Étrend; Magyar Konyhafőnökök Egyesületével, és a Magyar Grillszövetséggel, mely szerint stratégiai és szakmai partnerükként üdvözölhetjük egymást. Mely együttműködés a szakmai érdekérvényesítés és a fejlődés jegyében született meg.
- * Részt vettünk a Magyar Gasztro Térkép Klaszter által szervezett, Szegeden, 2012.09.22-én megrendezett Magyar Élelmiszer, Hazai Ízek konferencián. Itt előadást is tartottunk. Itt megállapodtunk az MNGSZ-el, hogy a soron következő elnökségi ülésükön, mint meghívott vendég veszek részt, hogy előkészíthessük a többi szakmai szervezethez hasonlóan az együttműködési megállapodást.
- * Megállapodásunknak megfelelően, első lépésként az Étrend; Magyar Konyhafőnökök Egyesülete kérésének megfelelően mi képviseltük őket, a Szegeden, 2012.09.22-én megrendezett Magyar Élelmiszer, Hazai Ízek konferencián.
- * 2012-ben ismét megrendezi az OKÉS névre keresztelt Közétkeztetési szakácsversenyt, az Étrend, Magyar Konyhafőnökök Egyesülete. Jelentkezni: 2012. október 15-ig lehet. Információ: www.etrendegyesulet.hu
- * A Szeptember 10-ére meghírdetett GHP munkacsoport soron következő ülése el, lett halasztva. Ennek új időpontja: 2012.10.15.
Helyszíne a NÉBIH ÉTBI Mester utca 81. sz. alatti épület tárgyalóterme.

Kövesd figyelemmel munkásságunkat, vagy lépj be Te is aktív tagságunkba:
www.kortarsegyesulet.hu

ÚJ ÉRTÉKREND A VENDÉGLÁTÓIPARBAN!

A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület új értékrend felállítását sürget, többek között a vendéglátóipari támogatások ügyében.

Szeretnénk elérni, hogy a cégek ne kizárólag a versenyekkel kapcsolatosan tudjanak/akarjanak támogatást biztosítani, mivel hisszük, hogy a támogatás megtérülésének más formái is léteznek, mint pl. a kabátokra hímzett logó, vagy a webes és más megjelenés.

Szeretnénk, ha jutna támogatás például az oktatás megreformálására, annak kidolgozása ugyanis nem kis feladat. Vagy akár jutna támogatás tankönyv kialakítására, ahol a kollégák fejlődését lehetne biztosítani. De ugyanolyan fontos lenne, ha jutna támogatás az érdekvédelem kialakítására is, hiszen ez is nap, mint nap, nem kis utánajárást igényel, ami mellett pedig nem férhet bele a szokványos megjelenés.

Bízunk a cégek, szponzorok józan ítélőképességében, és bízunk benne, hogy szakmai alapokra helyezett párbeszéd során el tudjuk fogadtatni álláspontunkat, mely szerint a szakmai fejlődés miatt, hosszú távon többet tudnak nyerni, mint a szokványos módokon. Ez véleményünk szerint nekik is érdekükben áll!

Székely a vasútállomáson a

jegyváltó ablaknál:

- Kérek egy jegyet.
- Hova? - kérdi az eladó.
- Hát ide a kezembe!

- Mit gondolsz melyik a gyorsabb, a ló vagy a postagalamb? - kérdi a székely a komájától.
- Gyalog a ló...

A hónap vicce:

A székely meg a fia az érett gyümölcsöket szedik össze a kertben. A fiú megkérdezi:
- Mi lesz ebből a sok gyümölcsből, édesapám?
- Hát, ha anyád meggyógyul lekvár, ha nem, akkor pálinka.



Hazamegy Pistike a focimeccsről,
és büszkén újságolja:

- Képzeld, Papa, két gólt is rúgtam!
- Nagyszerű. És mennyi lett a végeredmény?
- 1:1.

A tanár visszaadja a kis Pistike kijavított dolgozatát. A fiúcska átnézi a piros színnel teli doгат, majd megkérdi a tanárt:

- Tanár bácsi! Mit tetszett ideírni pirossal az osztályzat mellé?
- Az áll ott, hogy írv olvashatóbban!

A tanító néni kérdezi az iskolában:

- Na gyerekek, ki tud mesélni valami csintalanságot?

Móricka jelentkezik:

- Nekem éjszaka lett egy kistestvérem.
- Gratulálok Móricka, de hol itt a csintalanság?
- Én szúrtam ki a papa óvszerét.

A rendőr megbízatást kap:

- Nézze meg jól azt az alakot ezen a fényképen, és kövesse mindenhová, akár az árnyék.

Mire a rendőr:

- És mit csináljak akkor, ha nem süt a nap?

Hogy hívják a Finn kidobót?
Halja mennyeninnen

Hogy hívják a kínai titkárnőt?
Icuka Magacuki

Az albán ejtőernyősök elmennek Angliába gyakorlatozni. Az ugratóparancsnok kiadja az instrukciókat:

- 3000 méterről ugrunk, OK?
- Az albánok tagadólág ingatják a fejüket.
- Akkor 2000.
- Nem, nem.
- 1000?

Az ejtőernyősök nagy nehezen belemennek. A tiszt odaszól nekik:

- Na jó, akkor vegyék fel az ejtőernyőiket, aztán gyerünk!
- Mire az egyik albán csodálkozva megszólal:
- Ja, úgy könnyű...

Vacsora előtt

Halljunk szót!

Látom, sokan vannak,
sokan várakoznak,
Hogy a konyhából már
ételt mikor hoznak.

Tudósítom vendégeim
sorát,

Legyenek készen, hozom
a vacsorát.

Ilyen csemegét még
sohasem ettek,

Elsorolom menten a
szakácsnék mit főztek.

A disznó hidast már tíz
napja kergetjük,

Verebek árnyékát mind
földhöz vertük,

Ajtók nyikorgását tarisz-
nyára szedtük,

Nyulak heverését mind
agyonütöttük.

Levest hoztam, melyben
lesz

Macskaszőr, meg vagy
száz kanegér,

Ezer szúnyog fogja, meg
száz denevér,

De jó kövér.

Sült pecsenye helyett
fejszének a foka,

Harminckilenc éves

keréknek az agya.

Rókának farkával, cinege
májával,

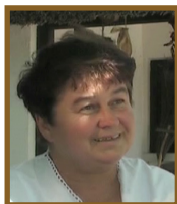
Jól be lesz mézelve
ökörsóhajtással.

Szarvasbogarakból
szekeret csináltunk,

Minden jó étkeket azon
felhordunk,

Ráncos bocskorokban
azokat tálaljuk.

Kedves vendégeinknek
jó étvágyat kívánunk!



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

– RENDEKNÉ OLGA ROVATA –

A Gazda



A gazda a vidéki, mezőgazdasági életformában kialakult tulajdonos és tekintély, akinek a legfontosabb tulajdonsága, életének feltétele, hogy hazájában birtoka (földje, épülete és jószága) van, amelyen vagy amivel gazdálkodik azzal a céllal, hogy javainak számát megőrizze és szaporítsa. Ezért a gazda óvja meglévő vagyontárgyait, vigyáz rájuk és elszámolni képes velük egy olyan környezetben, amely minden irányból ki van téve idegenek látogatásának és/vagy érdeklődésének. Nyugat-Európában gyakorlatilag kétszáz éve háborítatlanul alakult ki ez a réteg, és ha nem is nagyszámú, mára okvetlenül racionális és tartós egzisztenciának számít.

A magyar gazda gazdaságának mérete általában kisbirtok vagy családilag megművelhető terület, amely az önellátó életforma mellett már piacra is termel. Ennek ellenére békeidőben a gazda legfeljebb csak házassággal vagy örökölte tudja növelni vagyonát. Természeti katasztrófa, háború és társadalmi rendszerváltozás esetén azonnal kiszolgáltatottá válik, mivel a gazda földtulajdonának megszerzése, a térképek átrajzolása lényegi része lehet az ilyen társadalmi változásoknak.

A gazda más, mint a menedzser, mivel a gazda tulajdonos és a sajátjával gazdálkodik. A földet frissen szerző ember sem gazda, csak tulajdonos. Hasonlóképpen, a nagy birtokokra szert tevők sem gazdák, hanem földbirtokosok, vagyis életformájuk, jövőjük nem függ a földtől. A gazda nem is üzletember, mert romlandó

terméket állít elő, amelynek árképzésében is így kiszolgáltató. A gazdát a helyhez való ragaszkodás is jellemzi, amely viszont az ésszerű üzleti viselkedésnek nem sajátja.

A gazda a közelmúlt magyar történelmében vágyott státusz, reális életcél volt a több millió falusi, főleg zsellér, béres vagy nincstelen mezőgazdasági dolgozó és családtagja körében. Így például az Amerikába kivándorolt „nincstelen parasztok” nagy része is a keresett pénzzel visszajött és földet vásárolt. A II. világháború utáni földosztás is ennek a vágynak a kielégítését szolgálta, de a tévesztéssel a sikeres, önálló gazdálkodásból megélni képes gazdák száma ismét csökkent.

A gazda az egyetlen foglalkozás, amelyet kötelesség is űzni, azaz a termőföldet büntetés terhe mellett a gazdának meg kell művelni. Ha a gazda „tehetsége” nem arányos a birtokával vagy gazdaságával, óhatatlanul tönkremegy, amelynek első jeleként nem műveli meg a földjét, később bérbe adja, végül pedig értékesíti. A folyamatot megkönnyíti az olyan jövőkép, amely optimistán állítja be a mezőgazdasági termelés fejlődését és eredményességét, beruházásra sarkalja az érdekelt gazdákat, majd a nap végén, a legrosszabb eshetőségnél is rosszabb piaci és költségvetési feltételek kialakulása során, magára hagyja az eladósodott termelőket, akik elvesztik elzálogosított tárgyaikat, és idővel felélteni kénytelenek az ingatlanban meglévő tartalékaikat is.

-Rendekné Olgi-

Vegetáriánus Világhét

– teljes élet erőszak nélkül

Október első hetében kiemelt figyelmet kap az erőszakmentesség kérdésköre. Október 1-én a Vegetáriánus Világnap, október 2-án Mahátma Gandhi születésnapja nyomán az Erőszakmentesség Nap-

ja, október 4-én pedig az Állatok Világnapja emlékeztet bennünket arra, hogy a jámbor, szelíd életvitel az emberi életközösségek és a békés társadalmi együttélés alapja.

Az erőszak kerülése

A Magyarországi Krisna-tudatú Hívők Közössége e hét során szeretné felhívni a figyelmet az ahimsza elvének fontosságára. A himszá szó erőszakot, ezen belül olyasféle cselekedeteket jelent, amely bármiféle ártalmat okoz másoknak. Az „a” előtag egy fosztóképző, amely így nyomtatékosan kifejezi, hogy mindennemű károkozástól tartózkodnunk kell. Az ahimsza elve nem csupán az erőszakosság elkerülését jelenti. Krisna-hívők és a világban élő vaisnavák számára tökéletesen nyilvánvaló, hogy az emberek közötti bármiféle erőszak, háborúk, vérontás megengedhetetlen, de ide tartozik az is, hogy nem ártunk más, nem emberi élőlényeknek sem. Nem öljük meg az állatokat étkezés céljából, de még a növényi terményeket is a legnagyobb tisztelettel és éppen csak a kellő mennyiségben fogyasztjuk.

Az elv maga azonban ennél még tovább is mutat, kifejezi mindazt a tudatosságot életünkben, hogy törekszünk odafigyelni a körülöttünk lévő élőlényekre és a környezetre. Óvjuk a természetet pl. tisztálkodásunk vagy otthonunk takarítása során, mindennapi szokásainkat, életritmusunkat környezetbarát módon alakítjuk ki, s élelemként még az olyan termékeket sem fogadjuk el, amelyek egy élőlénynek, ha nem is halálával, de szenvedésével jártak, készültek. Nem fogyasztunk pl. olyan ipari tejtermékeket, amelyek nem megfelelő, nem állatbarát tartásból származnak.

A vágóhidaktól a világháborúig

Az ahimsza végső soron „a lehető legkisebb erőszak elve”, hiszen alaposan végiggondolva életünkkel folyamatosan ki-

hatunk környezetünkre, akarva-akaratlanul pusztítjuk is azt. Megfelelő látásmóddal és odafigyeléssel azonban ez a károkozás minimalizálható. Első és legfontosabb lépés ehhez, hogy megértjük, hogy a húspultokban található állati maradványok valamely állat halálával jártak, s nem alkalmasak





■ A hús, mint környezeti probléma

Srīla Prabhupáda, a Krisna-tudat Nemzetközi Szervezetének alapító tanítója már a 70-es években említést tett erről a problémáról előadásában és könyveiben, és a húsfogyasztás etikai problémáján túl a kapcsolódó környezeti válságról is beszélt. Mindemellett kiemelte, hogy a gabona helyes elosztása, vagyis az emberekhez való eljuttatása az állatok felhizlaltása helyett megoldhatja a jelenleg éhező lakosság krízisét is. A húsfogyasztás tehát nem csak erkölcsi, hanem környezetvédelmi és humanitárius szempontból is aggályosnak mondható.

A Krisna-hívők az októberi világnapok kapcsán szeretnék elérni, hogy az emberek tudatosítsák ezeket a problémákat életükben és komolyan fontolják meg a vegetáriánus életvitel kialakítását, illetve legalább a hetenkénti húsmentes nap beiktatását. A Vegetáriánus Világnap alkalmából ehhez kívánunk inspirációt nyújtani Govinda éttermeinkben Budapesten (Govinda étterem Vigyázó Ferenc utca, Govinda Vega Sarok Papnövelde utca és Govinda Buda Árpád fejedelem útja), valamint Egerben és Debrecenben, ahol október elsején kiemelt kedvezményekkel várják a vendégeket!

A hétvégén a Fővárosi Állat- és Növénykert rendezvényén Állati hasonlatok! - a köznapi mondásokban és a védikus irodalomban címmel tartanak interaktív előadást az India Ház tövében, október 7-én, 14 órától.

Néhány héttel később, október 22-én, hétfőn Indiai Gasztro-
nómiai Nappal várják az érdeklődőket a Lélek Palotájában
(1039 Bp. Lehel u 15-17.). A különleges program 10-15 óráig
kerül megrendezésre, ahol is a főzés ősi védikus hagyomá-
nyával, az indiai fűszerekkel és az Ájurvéda szerinti étkezés
élettani hatásaival ismerkedhetnek a résztvevők – akik egy
feledhetetlen ebédre is a központ vendégei.

A programokra, vagyis a Vegetáriánus VilágHÉT-re felnőtteket és gyermekeket is egyaránt nagy szeretettel várnak!

emberi fogyasztásra. A vegetáriánus életvitel ugyanakkor példamutatás is gyermekeink felé. Hogyha a szülő ugyanis erőszakmentes életet él és e szerint étkezik a család, akkor a gyermekek számára is jóval természetesebb az az elvárás, hogy viselkedjenek jámbor, barátságos módon pajtásaikkal, társaikkal.

A húsevés kifejez egyfajta kettős mércét is az ember és az állatok között. Ez a fajta embertelenség pedig közelebb visz egy lépéssel az ember és ember közötti konfliktusokhoz, az egymáson való uralkodás, és a más élőlények felett való ítélkezés nyomán. A húsfogyasztás közvetve közelebb viszi az emberi társadalmat a háborúkhöz és a kegyetlenséghez, míg a vegetáriánus életvitel természetesen békés életvitelt biztosít az életközösségek között.

A védikus írások a megfelelő, húsmentes táplálkozást egyébként a jó-ság minőségében lévőnek nevezik. Ilyen a lédús, enyhén olajos, fűszeres,

További részletek:
www.krisna.hu

Magyar élelmiszer Hazai ízek

A Magyar Gasztro Térkép Klaszter és a Csongrád Megyei Kormányhivatal szervezésében családi gazdaságok, kistermelők és feldolgozók multinacionális áruházláncok, éttermek képviselőivel találkoztak szeptember 22-én a Megyeházán. A Magyar Gasztro Térkép Klaszter fórumának célja az volt, hogy az élelmiszeripar szereplői egymásra találjanak, így egyre több magyar áru kerüljön az üzletekbe, és az éttermekbe.

Ennek fontosságát szinte minden érintett hangoztatta, már a megnyitón is elhangzott, hogy mennyire fontos ez ma, hiszen ez gazdasági szempontból is meghatározó lehet.

A megnyitón beszédet mondott többek között Orsolyák Zoltán (MGTK;Elnök), B. Nagy László (Kormány megbízott; Csongrád Megyei Kormányhivatal), Birinyi József

(Hungarikum Szövetség) is.

Ezek után számos hasznos előadás következett, de mégis a közétkeztetést, és a vendéglátóipart érintő előadások kezdetét vártam a leginkább.

Összességében megállapíthattam, hogy a problémákkal szinte mindenki elkezdett foglalkozni, mivel ez mára már halaszthatatlan kérdésnek számít. Körülbelül mindenki azt vázolta fel, hogy a jogszabályalkotás, az oktatás, a tudatlanság, és az együttműködés hiánya a legfőbb probléma. Az előadássorozat, a teljesség igénye nélkül:

Zoltai Anna (NÉBIH) előadásával kezdődött, aki beszélt a GHP-ről, maga annak kidolgozásáról, az ellenőrzésekről, azok módjáról. Jó volt hallani, hogy egy-egy ellenőrzés során, nem feltétlenül a büntetési tétel, annál inkább a nevelés a cél.

Májner András részéről elhangzott, hogy egy-egy nagyvállalat, mint az általa képviselt Mirbest csoport miként tud támogatást nyújtani a szakmai szervezeteknek.

➤ Vagy megtudhattuk Krivács András-tól (MNGSZ; Elnök), hogy a Mirbest csoport Gyémántfokozatú támogatója lett a szövetségüknek, de felsorolta az általuk képviselt versenyeket is.

Ezek után következtem én, Asztalos István (Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület; Elnöke).

➤ Az előadásomban próbáltam felhívni a figyelmet arra, hogy persze szép dolog a versenyzés, sőt, szükséges is, de ugyanakkor nem szabad elfeledkezni az oktatás színvonaláról, a tanulók felkészületlenségéről, a hazai termékek népszerűsítéséről, annak piacszerzésének fontosságáról, vagy a jogszabályalkotásról és talán a legfontosabb, az érdekvédelemről. Elmondtam, hogy ezeken, az általam képviselt egyesület szakmai együttműködés által, de már elkezdett dolgozni.

A szakmai együttműködésről szóbeli megállapodást kötöttem Krivács András-sal, mely szerint az MNGSZ legközelebbi elnökségi ülésére meghívnak, hogy ott fel tudjam vázolni az általam már egy éve sürgetett együttműködést. Így <reményeim szerint> végre megvalósulhasson az.

De megemlítettem azt is, hogy ez olyannyira sürgőssé vált problémakör, hogy amennyiben ezek mellett elmegyünk, abban az esetekben még az is lehet, hogy tömeges étterembezárá-sok következnek majd, mivel sok üzlet a fennmaradásért küzd. De az alkalmazottak érdek-

védelme is beavatkozást sürget, mint, ahogyan a szakmák megmaradásának védelme is. És mindezt a szakmai szervezeteknek is be kell látni, hogy mindez elérte a csúcspontját, amikor már, ez így nem mehet tovább.

Elmondtam, hogy létre kívánjuk hozni az „Elnökök tanácsát”, melyhez az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, és a Magyar Grill-szövetség már stratégiai partnerünk. Elképzeléseim szerint, pl. ennek a tanácsnak lenne a dolga többek között a vendéglátóipari alapkezelése is, melybe minden vendéglátóiparral kapcsolat tőke egy helyre folyna be, és ez üvegzebként működne, hogy annak felhasználása mindenki számára megkérdőjelezhetetlen legyen és a jó cél érdekében szeretném, ha minden építő kezdeményezéshez jutna támogatás is, szakmán belül. Ennek szükségességét senki nem kérdőjelezte meg.

➤ Kívánom, hogy minél több családi gazdaságot, termelőt beszállítóként üdvözölhesünk, így a vendéglátóiparnak közvetve egy mentőövet nyújtva vendégkör bővítés terén. Kívánom, hogy az oktatás, és a versenymunkák színvonalát emelni tudjuk, így Magyarorszá-g hírnevét is előbbre vihetjük!

➤ Maga a rendezvény színvonalas volt, mely ígéret szerint Debrecenben folytatódik. A szervezőknek köszönjük és sok sikert kívánunk a következőhöz!

Sike Tamás
Merlot selection
2006

RÁKÓCZI ÚT 38
06-30-696-7276
WWW.BOOMS.HU
[FACEBOOK.COM/BOOMS DESIGN](https://www.facebook.com/BOOMSDESIGN)

HIMZES
TERVEZÉS




Profi smínkek minden
korosztálynak, minden
alkalomra.

Fotózáshoz: tablóképek, portfólió. Esküvőre,
buli, parti, és bál alkalmakra, állásinterjúra.
Extravagáns, tréfás....stb.

Smínkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne
Mester kozmetikus, Smínkes

Szentendre

06/30-205-7850
rovoadrienne@gmail.com
<http://adrienne-smink.hupont.hu>



A fűtőket -melyek már töppedt szemeket is tartalmaztak- november elején szüreteltük. A közel 22 mustfokos szőlőt 6 héten át áztattuk miután a szűz levét első és másodtöltésű kis hordóban érleltük 18 hónapon át. Mélyvörös színű, a töppedt szemeknek köszönhetően aszalt szilvára emlékeztető illatú, nagytestű vörösbor.

<http://www.sikeboraszat.hu/>

siketamas@chello.hu

* Hirdessen Ön is az Oldalasban! *

media.marketing@postafio.k.hu

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2012. 11. 01.
LAPZÁRTA: 2012. 10. 15.

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



És keresd a Kortárs
Gasztronómiai és Kulturális
Egyesületet!
www.fb.com/kortars.official



Az Oldalás magazin, és a
Kortárs Gasztronómiai és
Kulturális Egyesület stratégiái,
és szakmai partnere, az
Étrend, Magyar
Konyhafőnökök
Egyesülete, és
Magyar Grillszövetség.

OKTÓBER 2.
SZENT ÖRZŐANGYALOK

OKTÓBER 4.

AZ ÁLLATOK VILÁGNAPJA

OKTÓBER 5.

A PEDAGÓGUSJOGOK VILÁGNAPJA

OKTÓBER 6.

AZ ARADI VÉRTANÚK EMLÉKNAPJA – GRÓF BATTHYÁNY LAJOS KIVÉGZÉSÉNEK NAPJA – NEMZETI GYÁSZNAP

OKTÓBER 12.

AZ EURÓPAI KULTÚRA NAPJA

OKTÓBER 23.

AZ 1956. ÉVI FORRADALOM ÉS SZABADSÁGHARC KEZDETÉNEK ÉS A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG
1989. ÉVI KIKIÁLTÁSÁNAK NAPJA

OKTÓBER 24.

A MAGYAR OPERETT NAPJA

“Senki sem jó véletlenül, az erényt tanulni kell.”

(Seneca)



HU ISSN 2062-9826

Oldalas magazin; Havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó: Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület; 6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.;

Adószám: 18216767-1-42; Nyilvántartási szám: 12.Pk. 60197/2011; Statisztikai számjel: 18216767-9499-529-01; Számlaszám: 11732150-20011756;

Az Egyesület elnöke: Asztalos István; Alapító főszerkesztő: Asztalos István; Rozavetető: Rendecké Olga; Asztalosné Erzs; Hunti Mihály István; Csidi Tamás; Berecz Edgár; Digitális munka: Joború Szabolcs; Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László; www.oldalasmagazin.hu ; www.kortarsegyesulet.hu ; www.kortarsegyesulet.blogspot.hu oldalasmagazin@postafiok.hu ; kortarsegyesulet@postafiok.hu