



Szakmai fejlesztés

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

E-mail a szerkesztőnek.

TAVASZUTÓ, PÜNKÖSD HAVA

Május 1: A munka ünnepe, a munkavállalók szolidaritási napja. A nemzetközi munkásmozgalom által kiharcolt ünnep.

Május 2: Anyák napja. Május első vasárnapján az Édesanyákat köszöntjük.

Május 6: A Magyar Sport napja. 2000-től ünnepeljük ezen a napon.

Május 12.-13.-14: Szervác, Pongrác, Bonifác, azaz a Fagyosságok.

Május 13: Krisztus mennybemenetele.

Május 21: Magyar Honvédelem napja.

Május 23: Pünkösdvasárnap. Újszövetségi egyházi ünnep. A Szentlélek eljövetelét ünnepelik.

Május 30: Nemzetközi gyermeknap. 1950 óta tartjuk, május utolsó vasárnapján a Gyermeknapot.

Május 31: Nemdohányzó világnap. Az ENSZ Eü.-i Világszervezete május 31-ét Dohányzásmentes világnappá nyilvánította.

Az „Oldalás” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalás Lapszám: 05 2010. Május



Kiadja:

Bor's Show Produkció

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

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

E-mail: borsshow@postafiook.hu; media.marketing@postafiook.hu; gastronomy@postafiook.hu;

Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



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



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- ÍGÉRET HAVA -

2010.Május 1.Évfolyam



OLDALÁS



A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

Adjátok vissza a halainkat!

A fogpiszkáló története

amit

meg kell kóstolni:

Abált hal, posírozott zöldségekkel, pirított csalánnal, mentás vajmártással



BORJÚKÖTÉL

Gasztró történet:

Az ezerarcú csokoládé

A marokkói paprika!

avagy, amit nem szeretnénk megkóstolni!

amit meg kell kóstolni!

Abált hal, posírozott zöldségekkel, pirított fokhagymás csalánnal, mentás vajmártással.

Hozzávalók: 60dkg harcsafilé, 1 fej vörshagyma, só, bors, borsikafü, 1dl olívaolaj, 10dkg sárgarépa, 30dkg cukkini, 2szál menta, 1fej karfiol, 1.5dl fehérbor, 4db babérlevél, 5dkg vaj, 2dl tejszín, 15-20dkg csalán, 3gerezd fokhagyma.

Elkészítés: a hagymát durvára összevágom és a borsikafüvel, babérral, sóval, fehérborral kevés vízben összefőzöm, majd ebbe a lébe teszem a sózott halszeleteket. Ezt forráspont alatt tartom, de ha elég meleg vízbe teszem a halszeleteket és

nem túl vastagok a szeletek, akkor már tűzhelyen kívül is el tudom készíteni a halat.

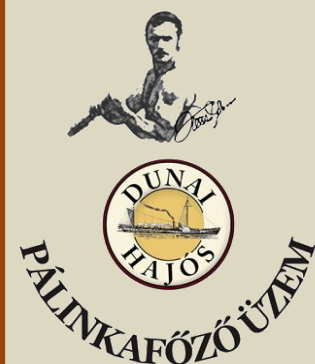
A zöldségeket megtisztítás után forró, enyhén sós vízben leforrázom, hogy ne főjön meg, azután leszürom, és ezt kevés olívaolajon megpirítom, sóval, borssal ízesítem. Ezt is kevés borral felgőzölhetem. A csalánt kesztyűben megtisztítom, majd leforrázom, hogy a kis tüskéit ártalmatlanítsam, és ezáltal fogyasztásra alkalmassá tegyem. Ezután kevés olívaolajon fokhagymát pirítok és ráteszem a már leszűrt csalánt, kicsit még hagyom pirulni, azután kevés borral felgőzölöm. A mártáshoz a tejszínt felteszem egy serpenyőben, ha felforrt teszek bele vaját és mentát, ezután beforralom. A halat a zöldségekre tálalom.



Ajánló:



Dunai Hajós
Szőlő
pálinka



Dunai Hajós
pálinka

6087 Dunavecse, Alkotmány út 1.

Tel: +36-78-438-091

Web: www.dunaihajospalinka.hu

E-mail: vecsekomplex@t-online.hu

Gasztró História

- Hunti Mihály István rovata -



Az ezerarcú csokoládé



A csokoládét említve mindenkinek más jut eszébe. Kinek a keserű csokoládé, kinek a tejszokoládé. Van, akinek a töltött, a mogyorós, a mandulás, a ropogós gabonával dúsított, a kicsi, a nagy, a kerek vagy épp a szögletes formák ötlenek eszébe. Mindenesetre az biztos, hogy a több mint 2600 éves kakaó kultúra, végtelen forma és íz variációkat rejt magában. Mindannyian szeretjük, előfordul, hogy leküzdhetetlen vágyunk támad egy szelet csokoládé vagy épp egy bögre finom kakaó iránt. Nem csoda, hiszen az édes íz szeretete velünk született tulajdonság. Mindemellert a kakaónak könnyű dolga van, ellenállhatatlan aromáját 500 féle ízanyag alakítja ki.² S hogy megértsük hogyan vált napjaink szerves részévé a *Theobroma cacao* – azaz „az istenek tápláléka”,³ ahhoz az elkövetkező néhány gondolatban egy időutazásra invitálok a kedves olvasót.

Úti célunk a közép-amerikai Yucatán-félsziget, az időpont Kr.e. 600. A kakaófa (*Theobroma cacao*) az Amazonas és Orinoco vízrendszerének ártereiről származik. A gyengén savanyú (pH 4-7,5) talajokat kedveli. A természetben több faj fája akár 15 m magasra is felcseperedhet, de az ültetvényeken nem nő 3 m-nél magasabbra. Göcsörtös felületű, barna törzse hamar elágazik. Fája halvány rózsaszínű.⁴ Termésének első élvezői a maják és az aztékok voltak. Kr.e. 600 körül a maják Dél-Amerika északi részére vándoroltak és létrehozták az első ismert ültetvényt a Yucatan-félszigeten. Valószínűleg már jóval korábban használták a kakaót, nemcsak élelmiszerként, hanem fizetési eszközként és számolási egységként is.⁵ (A 16. század elején Mexikóban még a kakaóbab volt a pénzgazdálkodás alapja.) Az azték legendák szerint a kakaó a Paradicsomból származott, termésének fogyasztása bölcsességet és erőt ad. Elkészítésének fortélyait maga *Quetzalcoatl* isten tanította meg nekik. A megpörkölt, megőrölt magokat kukoricaliszttel, vízzel, esetleg mézzel keverték és vaníliával ízesítve habzó italként fogyasztották. Ez volt az első csokoládéital a világon, melyet "sokolatl"-nak vagy keserűvíznek neveztek. Az ősi mexikóiak az étel és az ital istennőit a kakaó védőinek gondolták, gyakorta emberáldozatokat is bemutatnak nekik, s utolsó ételként természetesen kakaót szolgáltak fel a kiválasztottaknak.⁶

A kakaó elterjesztésének kulcsfigurája egyes források szerint Kolumbusz, mások szerint Cortez volt.⁷ A spanyol hódító az aztékok uralkodójánál aranykelyhet látott, melyből Montezuma a már említett „sokolatl” nevű italt fogyasztotta. (A kakaót már ekkor afrodiziákumnak tartották. Az uralkodó, mielőtt a hárembe tért volna, mindig felhajtott egy korsó kakaót.) Cortezt persze a kehely érdekelte, amíg meg nem tudta, hogy az ital alapanyaga mennyire értékes. Száz kakaóbogyó felelt meg egy

egy rabszolga vételárának.⁸

Bárkinek is van igaza, a spanyolok hozták be a kakaót Európába, és innen került tovább Afrikába, Ázsiába.

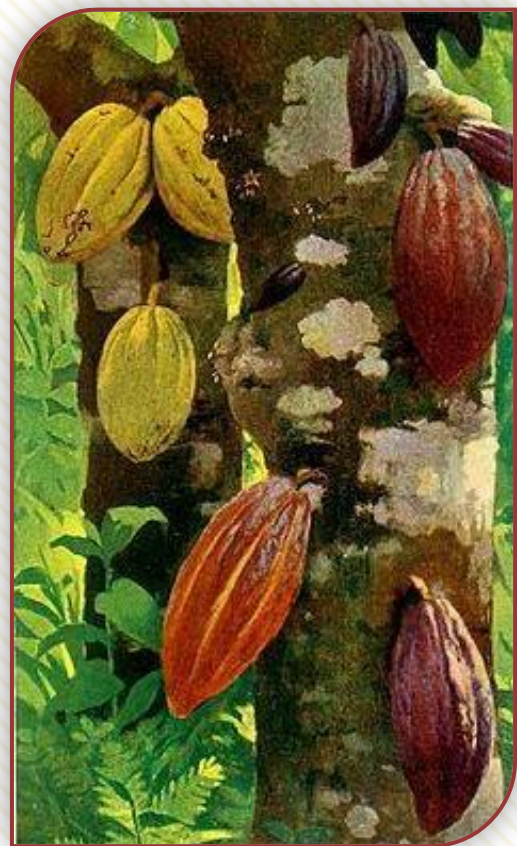
A 16. században rendszerint porrá őrölt kakaóporból, ánizsból, szegfűszegből és fahéjból kevert kakaómasszát szállítottak hajókon Európába, ahol csokoládéitalt főztek belőle. Az első csokoládéfőző 1580-ban nyílt meg **Spanyolországban**.⁹ Kezdetben a mexikói módszer szerint, vagyis hidegen itták a kakaóporból való italt. Az európaiak újító és honosító kedvükben megpróbálkoztak azzal is, hogy borral vagy meleg sörrel elegyítsék, de szerencsére megmaradt a vizes és tejes változat.¹⁰ A csokoládéfogyasztás a 17. században kezdett elterjedni, majd a 18. században (a kávéval és a teával együtt) valóságos gasztronómiai forradalmat indított el, a gazdagság és a luxus szimbólumává vált.¹¹ Ekkor még rendkívül drága csemegének számított, arannyal kellett fizetni érte. (**Nagy Frigyes** porosz király még be is tiltotta a kakaóimportot, mondván, hogy nagy pazarlás nagy pazarlás arannyal fizetni érte, ráadásul az árán katonákat is lehet állítani.¹²) Az osztrák és francia nemesség a spanyol udvarból vette át divatját. S mivel akkoriban habókosnak tűnő divat volt, legalább annyian ellenezték, mint ahányan éljeneztek. **Karl Linné** svéd természettudós istenítette, ezért adta neki a már említett **Theobroma cacao**, azaz „az istenek eledele” latin nevet. **Clusius**, híres francia botanikus ellenben azt mondta: „a kakaó csak a disznóknak való.”¹³

A 19. századra a kakaófogyasztás annyira elterjedt, hogy a megnövekedett igények kielégítésére kakaócserje-ültetvényeket létesítése vált szükségessé.¹⁴ A nyugat-afrikai Aranyparton a franciák, Ázsiában és Ausztráliában az angolok ültettek elsőként kakaót a 19. században. Ahogy tovább erősödött a **kakaóláz**, úgy szaporodtak az ültetvények: szinte minden trópusi vidéken elkezdtek termesztani.¹⁵ A kakaót a 19. század közepéig szinte csak itták, mindössze alig 150 éve fogyasztjuk szilárd formában, csokoládéként.¹⁶

Napjainkra a **kakaóbab** feldolgozására egész iparág települt. Lássuk néhány lépésben a folyamatot:

A kakaóbabból két fontos köztitermék a **kakaómassza** és a **kakaóvaj**, valamint két fontos végtermék a **kakaópor** és a **csokoládé** készül. A feldolgozás során a kakaóbabból először

kakaómassza készül. Az őrölt kakaóbab a pörkölés és őrlés után folyékony masszává áll, ez kb. 55% kakaóvajot tartalmaz. A kakaóvajot megsűrítik, és egy részét szagtalanítják, a nyers kakaóvajnak ugyanis erős aromája van, ami az étcsokoládéban kívánatos, a tejsokoládéban azonban elnyomja a tej aromáját. A csokoládé alapanyaga a kakaómassza, amelyet cukorral - és tejsokoládé gyártásakor - tejjel kevernek. A jellegzetes csokoládé ízt ún. **koncsolással** érik el. A csokoládémasszát nagyméretű keverőgépekbe rakják, ahol magas hőmérséklet mellett folyamatosan keverik. A koncsolás változó ideig folyhat, néhány órától akár három egész napig is eltarthat. A művelet folyamán a massa még finomabbá válik. A folyékony csokoládéból ezek után már lehet süteményeket, táblás- és szelet csokikat formázni.



A csokoládéval töltött öntőformát szállítószalag viszi végig a hűtőalagúton. Ha a massa megszilárdult, a formát felfordítják, és a kakaóvaj térfogati összehúzódása miatt a csoki könnyen kiesik.¹⁷

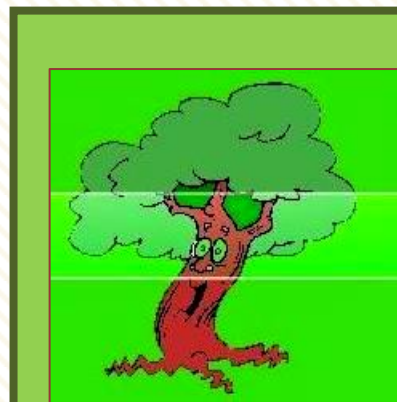
A kakaót és a magas kakaótartalmú minőségi csokoládé fogyasztása nemcsak élvezeti értéke, hanem számos pozitív hatása miatt is előnyös. Mindemellett olyan fontos ásványi anyagok vannak benne, mint a **kálium, magnézium, foszfor, sőt kalciumot, vasat, valamint A, B1 és B2 vitaminokat** is tartalmaz. A csokoládéban található **teofillinnek** bizonyítottan serkentő hatást tulajdonít az orvostudomány, mind fizikai, mind szellemi tevékenységek esetén, és viszonylag sok kalóriát (500kcal/100g) tartalmaz, ez által jut energiához test és szellem egyaránt. A csokoládé fogyasztása következtében megnő a szervezet **serotonin** szintje. Ha ez az enzim nem éri el a megfelelő mennyiséget az ember szervezetében, az könnyen depresszióhoz vezethet.¹⁸

A csokoládé tehát éppen ennek az enzimnek a jelenlétét fokozza, eredményképpen jókedvű, derülátó lesz az ember. Ezt a hatást már egy kocka csokoládé is kiváltja, így a fogyókúrázóknak sem kell búsulniuk.¹⁹

¹ <http://www.poet.hu/vers/25404>
² <http://www.dietetikamindenkinek.hu/erdekes1.php>
³ <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kjc/0/26212/1>
⁴ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>
⁵ <http://www.kertpont.hu/cikknymothato.php3?cikkid=165>
⁶ Uo.
⁷ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>
⁸ <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kjc/0/26212/1>
⁹ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>
¹⁰ <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kjc/0/26212/1>
¹¹ <http://www.kertpont.hu/cikknymothato.php3?cikkid=165>
¹² <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kjc/0/26212/1>
¹³ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>
¹⁴ <http://www.kertpont.hu/cikknymothato.php3?cikkid=165>
¹⁵ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>
¹⁶ <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kjc/0/26212/1>
¹⁷ <http://www.kertpont.hu/cikknymothato.php3?cikkid=165>
¹⁸ Uo.
¹⁹ Uo.
<http://m.blog.hu/re/relaxmester/image/cokolade.jpg>

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4a/Cacao_pods_-_Project_Gutenberg_eText_16035.jpg/260px-Cacao_pods_-_Project_Gutenberg_eText_16035.jpg
Irodalomjegyzék:

- <http://www.poet.hu/vers/25404>
Letöltve: 2010. 04. 12.
- <http://www.dietetikamindenkinek.hu/erdekes1.php>
Letöltve: 2010. 04. 12.
- <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kjc/0/26212/1>
Letöltve: 2010. 04. 12.
- <http://www.kertpont.hu/cikknymothato.php3?cikkid=165>
Letöltve: 2010. 04. 12.
- <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>
Letöltve: 2010. 04. 12.



**Veszélyes fák
speciális
kivágása!**

Saller András
+36-30-302-83-44

<http://veszelvesfakivagas.hu>

Az ezerarcú csoki

Csoki
Bocsi,
nincs nálad csoki?
lehet az Boci,
esetleg táblás,
az is egy áldás.
Nugátost ennék,
számomra emlék
a sok Sportszelet,
sportoló nem leszek,
mégis szeretem,
mindet megeszem.
Mogyorós is jöhet,
felfalnék egy ölet!
Talán a meggybonbon
azonnal felbontom.
Főleg ha konyakos,
nem leszek óvatos!
Nápolyi ha csokis,
azt szeretem csakis.
Jó a draszté, jó a Tibi,
adjon egyet már valaki!
Nestlé csoki olvad számban,
étcsoki a spájzban hány van?

Ha nincsen más itthon,
Katicám kibontom,
ruháját letépem,
bizony ezt merénylem!
Bár tortabevonó,
csupaszon csoda jó,
természetes, natúr,
mert az éhség nagy úr!
Ha meghíznék ettől,
nem eszek mást keddtől
csak diétás csokit,
így kezdem a fogyít.
Na meg egy nagy fagyít,
de abból is csokit,
csoki legyen csakis,
tudja jól a fagyis!
S Gundel-palacsita
nagyon csalafinta,
az ám csak a mámor,
tízet eszek mától!
Bocsi,
van nálad csoki...?¹



Ez a Falusi turizmus?

Hányan vagyunk, akik azt gondoljuk, hogy a gazdaság fellendülése a falusi turizmus fellendülésén múlik, ezzel megnyitva a piacokat a manufakturális módszerekkel előállított termékek számára. De vajon minden feltétel adott hozzá? Mindenkinek ez az érdeke?

A falusi turizmus az igazán alapvető, és a gyökerekhez visszanyúló, tanulással, tapasztalatgyűjtéssel egybekötött pihenési forma.

A nyaralásnak, pihenésnek, vagy csak a kirándulásnak e formáját akkor miért választják csak oly kevesen?

A válasz talán abban keresendő, hogy ezt a lehetőséget kínálóknak lényegesen kisebb pénzből gazdálkodnak, ebből kiindulva a marketingre is kevesebbet tudnak csak költeni.

Véleményem szerint az államnak itt is szerepet kellene vállalnia, nem csak az úgynevezett „nagy projekteké”, mivel ez az egyik legnagyobb értékünk. És országosan ahányan érintve vannak benne, az is felérne egy „gumigyárnyi” támogatással, amit marketingre lehetne költeni. Aztán ott van még a másik nagy probléma, mégpedig a gazdák gondolkodása, mert sokan már nem is tudják elképzelni a földművelést modern gépek, több száz hektár nélkül.

Pedig az igazi értékek mindig a kistermelők körébe keresendő.

A nagy, szinte már ipari jelleget öltött mezőgazdaság, vagy állattartás lehet, hogy a támogatások, pályázatok miatt fenntartható, de jövője igazából nincsen. Ez a fajta művelés a

talajt megterheli, szennyezi. Gondolok itt a szerves trágya helyett egyre népszerűbb műtrágyára, vagy a gyomirtókra.

De már pusztán megjelenésével is különbséget lehet tenni termelés és termelés között, gondoljunk csak bele, hogy hová látogatnánk szívesebben, egy nagyüzemi gazdálkodást folytató területre, ahol minden talpalatnyi földet beszántanak, még az utakat sem kímélve, vagy egy családi gazdaságokkal teli, manufakturális módszereket felsorakoztató tájra?

Én a kulcsot ebben látom, mégpedig, hogy értéket teremteni, de a gyökerekhez ragaszkodva, és persze mindezt a különlegessége miatt „látványosan”.

Itt el kell gondolkodni, hogy melyik éri meg jobban, ha egy adott földterületet szeretnénk a műtrágyák és különféle szerek segítségével kizsákmányolni, vagy éppen ezt a földterületet kihasználni (mert ugye ezeket a földeket csak használatra kaptuk, az sosem lesz a miénk), de a falusi turizmus felfejlesztésével plusz bevételt és piacot szerezni, és nem utolsó sorban megtartani, továbbadni a hagyományokat, a tudást.

Nálam már régen eldőlt, hogy mely művelési forma az értékállóbb, a másik úgysem fent

tartható hosszú távon.

Azt is a problémák közé sorolom, hogy a nagyüzemi termelés miatt nem hagyunk magunk körül értékeket. Emlékszem gyerekként elég sokat jártam a nemzeti parkot, a tűzokok után kémkedve, szinte minden ilyen út során talákoztam valami újjal, valami szépséggel, az utak járhatóak voltak, a tanyák még itt-ott álltak, de ami a legszembetűnőbb volt, hogy mindenki a parcellája határáig gazdálkodott. A múltkor elmentem kicsit nosztalgizálni, végigjártam a régi utat. Szomorúan láttam, hogy tanya sehol, az utak járhatatlanok, de ami a legszörnyűbb volt, hogy:

az egyik ember a vízelvezető árkot is beszántotta, de a „terjeszkedéssel” nem volt egyedül, hiszen a régi út néhol 10-15 méterrel is arrébb volt. De gondolom a terjeszkedés miatt keletkezik az ilyen embereknek annyi plusz bevételük,

hogy nem kell a belvív -az Ő általuk beszántott árok- miatt támogatást kérniük. Bízom benne!

Na de maradjunk a falusi turizmusnál, ha nem lennének ilyen esetek, és jobban odafigyelnének az emberek arra, hogy miért nem megy nekik, akkor rájöhetnének, hogy ez egy mesterségesen előidézett szituáció. Mire gondolok itt?

Természetesen az senkinek nem lenne előnyös, ha rögtön a termelőnél maradna a nehezen megtermelt portéka ára, hiszen akkor a felvásárlók egész hada miből élne? Ezért elhitetik a gazdákkal, hogy nekik az a jó, ha minél nagyobb területen minél komolyabb gépekkel gazdálkodnak, nem pedig az egyedi termékekre, a manufakturális módszerekre fókuszálni, és legfőképpen emberi munkaerőt alkalmazni. Bár az



igaz, hogy „nagyban” ez nem éri meg mivel az alkalmazotti viszony is egyre bonyolultabb, ebben pedig szintén az államnak lenne szerepe.

De számoljunk utána: a komoly gépeknek komoly a törlesztője is, de miért is kell minden gazdának külön, saját gép? Miért nem fognak össze? Hiszen akkor kevesebb gép kellene, kevesebb hitellel. Pl. a kombájnokat csak néhány hónapig használják, de vesznek ezekből is, mert kell, de Szlovákiában már inkább bérlik ezeket, mert rájöttek, hogy olcsóbb. Az így megmaradt pénzből lehetne emberi munkásokat foglalkoztatni, kevesebbet költeni szociális és más egyéb támogatásokra.

És valóban műveljék a gépeikkel azt a termékeiket, amely azzal olcsóbb, de ne úgy vessenek el magot a földbe, hogy mire lehet támogatást kapni. Teremtsenek értékeket, mert képesek rá, ne

hagyják magukat megvezetni, mert több van bennük, és a földben is, ennél a jelenlegi kínládásnál. Persze már ma is sok családi gazdaság, termelő, vagy vállalkozás létezik, akik nagy hangsúlyt fektetnek a turizmus fellendítésére, de szerintem ehhez szükséges a gazdák gondolkodásának változására is, mert kiábrándító lehet egy, az utunk során látott, kellemetlen tapasztalat. Legalábbis velem ez történt!

A falusi turizmus pedig mindenkinek hasznos élményeket biztosít, arról nem is beszélve, hogy „élőben láthatjuk a múltunkat” legalábbis egyelőre. Tartsuk ezt meg!

Mindenki keresse az itthoni értékeket, amennyiben pihenésre vágyik!

- folyt.köv.-





Bercz Edgár írása

A fogpiszkáló története

Nézzünk csak utána, eme kis készség történetének!

Egészen bizonyos, hogy már az ősebernek is szüksége volt fogpiszkálóra – akármilyen kemény és masszív volt az őrlőberendezése –, mert a félig-meddig megsütött pecsenye inai, hártái, rostos részei itt-ott fennakadhattak. A legkézenfekvőbb megoldásnak az ujjak, a körmök használata látszott, ám az eredmény nem volt kielégítő. Az őseber idővel rájött, hogy kagyló-, csontszilánkok vagy halszálkák egészen jól beválnak fogpiszkálónak, de azért a vékony faszilánkok sokkal jobbak.

A középkorban aztán lassan kialakult a fogpiszkálás szokása. Még a vikingek is úgy tartották, hogy a világlátott, tekintélyes és gazdag vezérnek illik elfordulnia és eltakarnia az arcát, amikor a fogát piszkálja. Azóta mindenki azzal piszkálja a fogát, amivel tudja. A királyi ebédlőkben és a nemesek asztalain megjelentek a díszesebbnél díszesebb elefántcsont, ébenfa vagy nemesfémből készült fogpiszkálók, hogy ma már tömegtermék legyen, s habár csak fából vagy műanyagból készül, de azért változatlanul hasznos eszköz, mert el lehet vele távolítani a fogak közé szorult ételmaradékot.

Modern korunkban botcsinálta nyelvújítók és

illemtankönyv-írók előszeretettel használják a fogvájó szót, és kézzel-lábbal tiltakoznak az olyan kifejezések ellen, mint a fogpiszkáló és fogpiszkálás. Én a fogvájó szót értelmetlennek és ügyefogyottnak tartom, mert senki sem vájja a fogát, hanem piszkálja, pontosabban a fogak közé szorult ételmaradékot próbálja



kipiszkálni. A fogorvos vájkál a fogakban nem a hétköznapi ember. Egyébként is elég nehéz lenne egy egészséges fogban vájkálni, ha nincs kezűben egy ultramodern, gyémánthegyű és titánból készült futurisztikus fogpiszkáló. Senki sem mondja: – Ne vájd a fogad! Ehelyett inkább a ne piszkáld a fogad kifejezés a találóbb.



Havi kérdésünk:

Hol terjed az Oldalas?

A: a világhálón, vagy
B: az újságárusokon keresztül

Meglejtéseiket a borshh@postafok.hu e-mail címre várjuk 2010. április 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy palack Cabernet Franc Barrique-ot.

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

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



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercz Edgár rovata:)

A Kenyér



Az éttermekben, a legtöbb esetben 4 típusú kenyeret szoktak felszolgálni: hideg szeletelt kenyeret az előételekhez (fekete, félbarna, barna, rozs, köményes, hagymás, fokhagymás, napraforgómagos kenyeret) és pirítóst vajjal, különféle ízesítésű meleg zsemlet vagy szeletelt kenyeret a leveshez és a főételekhez (pl. vadételekhez boros és borsos kenyeret). Ezen belül a variációk kimeríthetetlenek. A fekete német kenyér, a rozskenyér, a barna és félbarna kenyerek, a fokhagymás, hagymás, köményes stb. ízesítésű kenyerek remek ízkombinációt alkotnak sajtokkal, felvágottakkal, füstölt hallal stb. Pirítóst a nemes alapanyagokból készült előételekhez adnak (kaviár, osztriga, lazac, füstölt tatár beefsteak stb.), míg a leveshez szimpla zsemle és különféle pirítósok illenek. Vadhoz borsos és boros kenyér illik, sajtokhoz diós, mandulás, mazsolás barna, fehér és félbarna kenyeret ajánlottak.



Adjátok vissza a halainkat!

Legyen az sporthorgász, halász, szakács, vagy csak egészségesen étkezni akaró személy, kiálthatna dühösen, de mi nem ezt tesszük. Vajon miért?

különlegessége miatt, viszont van, ami a mennyisége miatt érkezik hozzánk.

Az első csoportba tartozókkal nem hiszem, hogy probléma lenne, mivel ezen termékek szinte pótolhatatlan kulináris élményben részesíthet minket, feltéve, ha azt egy hozzáértő készíti el számunkra. Én ebbe a csoportba sorolom, csak példaképpen a vajhalat, vörös tonhalat, de ide

sorolhatnám a kagylók, rákok egy részét is, tehát mindenképpen az értékesebb termékeket.

A másik csoportba tartozó halak, rákok, kagylók, viszont már nem biztos, hogy hasznos szerepet töltenek be a táplálkozási szokásainkban. Ezek azon termékek, amelyek nagy mennyiségben állnak rendelkezésre,

sokkal nagyobb mennyiségben, egyre több helyen beszerezhetőek, ezáltal jóval nagyobb profitot termelnek.

Ebben az esetben már a minőség sem elsősorú, szinte már csak a haszon.

Mégis mi a sikerük kulcsa? Akkor miért, ezek a termékek fogynak a legjobban? - tehetjük fel a kérdést.

Az okát én abban látom, hogy ezek az alapanyagok általában nagy mennyiségben rendelkezésre állnak, emiatt az áruk viszonylag kedvező lehet az üzletekben, már, ha a minőségükkel nem törődünk.

De tényleg csak az ár a döntő a vásárlásnál, vagy

A hazai halászat manapság azt gondolom nem éppen fénykorát éli, de bízom benne, hogy a jövő nem hagy más lehetőséget, mint hogy újra felvirágoztassuk.

Bár ezt, az egyre nagyobb mennyiségben, egyre nagyobb választékban külföldről behozott halak gátolják a legjobban.

Természetesen annak, hogy külföldről hozzuk a nálunk nem beszerezhető halakat, annak igenis nagy haszna van, mert képzeljük csak el az éttermek kínálatát, a mára már szinte természetesnek mondható különlegességek nélkül.

Kinek igen, kinek nem hiányoznának, ha egyik napról a másikra eltűnnének. De ott vannak még a szakácsok, akik igazán kiélhetik a kreativitásukat, már az alapanyag választásnál, hiszen millió féle halat kaphatnak a pénzükért. Ezért valószínűleg Ők is hiányolnák a kínálatból ezen termékeket.

De vajon tényleg csak a külföldi a jó? Nálunk nincs olyan, amely legalább annyira eladható? Vagy mi az oka annak, hogy szinte a külföldi halakat hamarabb megtaláljuk az üzletek polcain, mint a hazai fajtákat?

Az oka, hogy a külföldi halfajták ekkora ütemben érkeznek kettős, van amely a minősége, vagy



esetleg más szempontot is figyelembe veszünk, mielőtt az áru a bevásárlókosárban landol?

Természetesen ezen én magam is sokat gondolkodtam és arra jutottam, hogy vagy a pénz, vagy a tudatlanság, ami dönt ilyen esetben. Mondjuk meg őszintén, még ma is sokan azt gondolják - van ugyan javulás -, hogy **a külföldi áru mindig jó. Ez tévhit!** Mit kezdenének külföldön a silányabb minőségű halakkal? Ott sem venné meg senki, ezért nagyon jó kommunikációval, nagyon komoly marketinggel beharangozzák a kiszemelt országban, és ezáltal, ugyanabból teremtenek egy eladható terméket.

Ezzel senki nem törődne, többek között én sem, ha mellette a hazai halaink nem kerülnének veszélybe.

Ki emlékszik már a szinte világhírűvé titulálható Kunkori süllőre, vagy a Harcsapaprikásra, esetleg a szovjet „testvéreinknek” köszönhető Kecsegéinkre, Angolnáinkra, stb. Itt aztán sorolhatnám a hazai halak egész sorát, amelyek részben betelepítéssel, részben természetes szaporodással volt található hazánk vizeiben, és még túléltek a ciánózásokat, vagy más egyéb az ember és az érdekek által előidézett hatásokat.

Ezeket a halakat nem kellene ugyanúgy megtalálni az üzletekben, mint a külföldi, oly egészségesnek minősített termékeket? A véleményem az, hogy dehogy nem! Sőt!

Ezek a halak egészségesek, könnyen, sokszínűen készíthetőek, és ami nagyon fontos ízletesek.

Nem vagyok egy maradi gondolkodású ember a szakmámon belül, de az alapanyagokat szeretem hazánkban belülről beszerezni, ha másért nem a folyamatos minőség ellenőrzése miatt is. Ezeket a halakat nem kell ezer, meg ezer kilométerről szállítani, ezáltal frissességükről is könnyebb gondoskodni.

És a ciánózásokat leszámítva azt gondolom az itthoni halak is egészségesek, legalább annyira, mint a tengeriek. A felmérésekről nem is beszélve, amely szinte már mindennaposak, hogy nem fogyasztunk elég halat. De miért is fogyasztanánk, ha mindent elkövetnek, hogy a táplálkozási kultúránkat teljesen elfelejtsük. A Balatonon elég nehezen lehetett elképzelni egy csárdát, vagy éttermet, ahol nem a hazai halak voltak az étlapon. Akkor élte fénykorát a hazai halfogyasztás, amikor még egy átlagember megethette, hogy beüljön megenni egy balatoni fogast, egy jó pofa

sörrel, csak úgy délben, és megethette. Volt hazai hal, volt hazai sör, sőt volt hazai vásárlóerő is. Igaz nem volt pláza, nem volt multi, aki idehozza a mindenféle halakat, rákokat, kagylókat, de ezt akkor senki sem bánta.

Persze nem szeretném visszasírni azokat az időket, de szeretném, ha örülnénk a kínálat adta lehetőségnek, viszont nem felejtenék el a hazai termékeket, a halaktól, egészen a sörökig.

Ne az alapján készítsük, vagy olvassuk az étlapot, hogy minél sikkesebb, minél „külföldibb” legyen a kínálat, hanem igyekezzünk keresni a haza ízeit.

Persze azért maradjunk nyitottak, esetleg ötvözzük az alapanyagokat, de alapjába véve **MARADJUNK MAGYAROK!**



Ebben a konyhafőnököknek, szakácsoknak, felszolgálóknak nagyon fontos szerepük van, azon kell, dolgozzanak, hogy ismét legyen gasztrokultúránk, de legalább táplálkozási kultúránk.

Ahhoz, hogy ezt sikerüljön elérnünk, ahhoz azt gondolom a termelést is ismét be kell indítanunk Magyarországon. Sőt az étlapokon is több hazai terméknek kellene, hogy szerepeljen.

A vásárlásaink előtt pedig informálódjunk a halakról, azok elkészítéséről, eltarthatóságaikról, mert nagyon sok múlik, a legalább minimális információ birtoklásán.

Azt gondolom, ha ezt sikerül megvalósítanunk, akkor ezzel mindenki csak nyerhet. Ehhez kitartást és szemléletváltást kívánok, mind a „szakmának”, mind a vásárlóknak egyaránt!



Rigmusok:

Sültre

Mindenki köszörülje ki a kését,

Mert pecsenyét hoztam, mégpedig sokfélét!

Igazán mondom, aki eszik ebből,

Mint egy hentesmester, úgy meghizik ettől!

Őseink is ezért lettek olyan vének,

Mert mindig a jó pecsenyével éltek!

A pecsenyüket mindenkor szeretették,

És utána torkukat borral öblögették.

Ne higgyék, hogy e hús tán öreg volna,

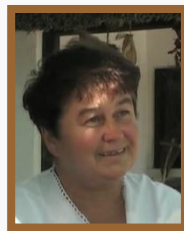
Bár igaz, hogy megvolt, mikor játszottunk a porba.

Mint füge gyerekek megkergettük sorban,

S most pedig megesszük tisztességes korban.

Egyék hát, uraim, jó étvágygal!

Ehhez még a zenész is tartozik egy nótával!



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGÁ ROVATA

A MAROKKÓI PAPRIKA

Köszönjük, nem kérjük!

Még csak két hét telt el a múltkori paprikabotrány óta, most két újabb brüsszeli jelentés kezd borzolni a kedélyeket a Kétesáruk.hu élelmiszer-biztonsági honlapon. Tovább gyarapodott ugyanis a Magyarországra beérkezett mérgek tárháza. Ezúttal hexaklór (általános sejtmérge) és quitozene-t (általános sejtmérge) és quitozene-t (gombaölő, sejtmérge stb.), valamint ismét ciánvegyületet találtak paprikákban a jelentések szerint.

A Kétesáruk.hu rendszeresen figyeli a brüsszeli honlapokat napi munkája közben. Itt jelent meg a Magyarországon piacra kerülő legújabb mérgezett paprikákról szóló jelentés. Felhívó, ahogyan a szemünk előtt ismétlődik meg az alig kéthetes botrány, amikor is legutoljára épp a vevő tudta meg, hogy a multinál megint mérgező paprikával etetik – mondta el az MNO-nak Papp György, a Karahun Örökségvédelmi Alapítvány elnöke, a Kétesáruk.hu főszerkesztője.

A hivatalok mélyen hallgatnak

A legszomorúbb az egész történetben az, hogy sem a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (MGSZH), sem a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal egy árva szót sem tett (teszt) közzé a mérgezett paprikáról. Pedig az utóbbi hatóságot arra jelölték ki, hogy kizárólagos joggal jelentéseket küldjenek Brüsszelbe az élelmiszer-biztonság súlyos eseteiről, tehát ha valakik, ők biztos tudtak az újabb piacra dobott paprikáról – fejtette ki a szakember. A múltkor a szlovák bébiételből a káros anyagokat ugyanaz a labor mérte ki, mint a ciános paprikából. Éppen ezért nagyon érdekes, hogy az MGSZH a bébiételből ügyet csinált, míg a paprikából nem. Sőt egy hét múlva derült fény a botrányra a Hír TV és a sajtó hatására – tette hozzá

Újabb méreggel próbálkoznak

A most talált kétféle mérgezett paprika egyikében hexaklór (általános sejtmérge) és quitozene-t (gombaölő, sejtmérge, környezetszennyező hatása kiterjedt, az unióban nem forgalmazható) találtak. A másik a múltkor ciánvegyülettel, a tau-fluvalináttal szennyezett. Ezek a vegyületek még a Kétesáruk.hu adatbázisában is frissnek bizonyultak, pedig ott 25 ezer mérgejelentés található napi (online) fordításban – fejtette ki a honlap főszerkesztője.

A másik mérgezett paprika-jelentés ciánvegyületekről szól, és nem lehet véletlen, hogy pontosan akkor mennyiségben, mint a múltkor paprikában. Ezért valószínűsíthető, hogy szintén marokkói a termék, és behozatali, eladási körülményei is azonosnak vélhetők. A szakértő szerint felhívó, hogy magyar vetőmagból származó paprikát természetesen Marokkóban, majd onnan (mindenféle méreggel lepermetezve) visszahozzák hazánkba, és nemzetiszínű szalaggal ellátva árulják. A törvény ráadásul ennek zöld utat biztosít, mivel ha fel van tüntetve, hogy a termék marokkói származású, akkor az érvényes jogszabályok szerint rá lehet tenni a magyar terméket jelző nemzeti színeket is.

Rendkívül veszélyes

Egyelőre nem tudni, hogy mekkora mennyiség jutott a mérgező paprikából a boltok polcaira, ahogy két héttel ezelőtt is csak véletlenül tudtuk meg – fejtette ki a szakértő. Annyi bizonyos, hogy a legkisebb mennyiség is rendkívül veszélyes, mivel a sejtmérgek nem ürülnek ki a szervezetből, tovább pusztítják az ember immunrendszerét – szögezte le Papp György.

Mint ismeretes: három hete tizenhat tonna tv-paprikát – tölteni való zöldpaprikát – hozott be egy Pest megyei cég Marokkóból hazánkba. A zöldségből néhány tonnányit eladtak egy áruházláncnak, de a legnagyobb tételt, több mint 12 tonnát, egy Békés megyei vállalkozó vette meg. Kiderült, a paprika a határértéknél jóval nagyobb dózisban tartalmaz ciántartalmú rovarölőszermaradékot, tau-fluvalinátot. (MNO nyomán, Tékozló Homár)

Rendek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga

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

Feri válik

- Képzeld, a Feri el akar válni tőlem! - szipogja a fiatal feleség.
- És miért? - kérdezi az anyja.
- Miattad! - feleli a lány.
- És miből gondolja ez a bunkó, hogy én hozzámennék?

A HÓNAP VICCE:

A szocializmus öt törvénye:

- Ne gondolkodj!
- Ha már gondolkodsz, ne beszélj!
- Ha gondolkodsz, beszélj, ne írd!
- Ha gondolkodsz, beszélj és írsz, akkor ne írd alá!
- Ha gondolkodsz, beszélj, írsz és még alá is írod, akkor ne csodálkozz!

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiok.hu

- Te Gizike, nagyon szépen fejlődik az osztályod! Arra a kérdésre, hogy ki volt a legnagyobb királyunk, már csak nyolcan írták, hogy a Burger King!



- Mi a különbség a haldoklás és az adó között?
- Az, hogy a haldoklás nem lesz rosszabb, ahányszor csak összeül a Parlament.

D. Tóth Kriszta az új pápa megválasztásakor: "Amikor megszólaltak a harangok, a Szent Péter téren elszabadult a pokol."

Két férfi üldögél a kocsmában, az egyik odaszól a másikkal:

- Te, komám, mikor születtél?
- 1961. február 3.-án.
- Érdekes, én is akkor születtem. Hol születtél?
- Seattle-ben.
- Ez furcsa, én is ott születtem. Iskolába hova jártál?
- Az Abraham Lincoln középiskolába.
- Hihetetlen, én is oda jártam.

Arra megy a pincér, az első fickó odaszól neki:
- Figyeljen csak, ilyet még nem hallott! Én és ez a fickó ugyanakkor születünk, ugyanott, sőt még iskolába is egy helyre jártunk!

A pincér bólogat, majd visszamegy a pult mögé.

Kérdi a csapos:

- Mi újság?
- Á, semmi különös, a Johnson ikrek már megint holtrészek...

Az öreg székely bemegy a kocsmába, és kér egy felelt. Egy pár fiatal ott vidámkodik, majd összesúgnak, hogy hogyan tolnak ki az öreggel. Szépen kivárik, és egy alkalmas pillanatban bedobnak egy Viagrat a pálinkájába. Az öreg komótosan felhajtja. Kis idő múlva kimegy a WC-re. Ahogy jön vissza, látják, hogy összevissza van vizelve a nadrágja. Kérdezik tőle:
- Mi történt magával bátyám?
- Kimentem, elővettem, hát láttam, hogy nem az enyém, és visszatettem.

Kivánós hangulatban levő feleség a férjéhez:
- Ernő, súgjál valami mocskos dolgot a fülembe!
- Konyha.

- Mennyi a pálinka és az aszpirin összege?

- ???

- 11, ugyanis a pálinka üt, az aszpirin meg hat, és ugye üt meg hat az tizenegy.

HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

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

Kérje e-mail-ben árlistánkat!

media.marketing@postafiok.hu

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@postafioek.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 B ORJÚKÖTÉL

hová lettek, akiktől ezt átvehetjük volna?

A sok kelt tészta között akad egy, ami annak ellenére, hogy ősi eledelünk, s talán mind közül a legízletesebb, annyira nem ismert.

Ez a kemencében sült, hagyományosan készített, tejfölös-sós kalácsféséség megérdemli, hogy országos elismerést szerezzen magának.

E termék neve:

„Kemencés borjúkötél”, amely elnevezés formájára utal. Ezúton szeretném felhívni a figyelmüket egy fiatal párra, név szerint: Csupor Ibolyára és Lesi Lászlóra, akik e nemes kalácsféséség, és mobil kemence készítésével foglalkoznak.

„Gyomrod korog, mit is egyél?

Itt a finom borjúkötél! Tetejéről tejföl

csorog, Megbánni ezt sosem fogod! Kóstold meg, vidd hírét neki! Megszereti, aki eszi!”

Csupor Ibolya
+36-30-212-1983

Lesi László
+36-30-690-3502

csupori@hotmail.com

<http://borjukotel.sokoldal.hu>

Csak így tovább!



csintex

Professzionális Vendéglátóipari ruhák!

<http://csintex.hu>



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:
2010-05-28
Lapzárta:
2010-05-20

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

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: Hirdessen 2 televíziós csatornán szinte egy áron!

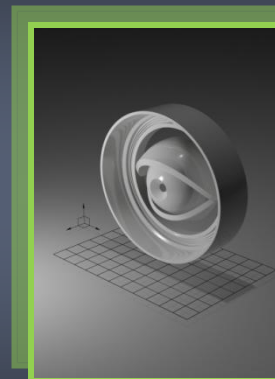
3D és animált Flash reklámok gyártását, reklámfilmek, PR. filmek készítését vállaljuk rövid határidővel, sugárzással együtt.

Amennyiben szeretne egy igazán látványos és egyben emlékezetes reklámfilmel, készíttetni, vagy sugároztatni, abban az esetben vegye fel velünk a kapcsolatot:

media.marketing@postafioek.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb lenyomásával, az egérré kattintással informálódhat.



FÓKUSZBAN

Chardonnay Selection 2006.

Minőségi száraz fehérbor



Egy bor nagyapám emlékére, aki minden bort fahordóban készített. A hagyományokat tisztelve és megtartva az egyetlen fehérborunk, amit fahordóban érleltünk 5 hónapig. Érdekessége, hogy a finom fahordós íz mellett, kiemeli a bor gyümölcsösségét, és teljesen más teltséget, harmóniát biztosít a bornak

(Birkás Zoltán)