



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.

Őszutó, Szent András hava

November 1: Mindenszentek ünnepe.

November 2: Halottak napja.

November 3: A Magyar Tudomány napja.

November 7: 60 éve ezen a napon avatták fel Budapest legészakiabb hídját. 1940-ben Árpád fejedelemről nevezték el, de átadásától 1956-ig Sztálin hídnak nevezték.

November 17: Füstmentes nap.

November 22: A Magyar Közoktatás napja.

November 27: Véralók napja Magyarországon. Először 1954 novemberében adományoztak kitüntetések a rendszeres véradóknak.

November 28: Úrjövétel/Advent első vasárnapja. A karácsonyi ünnepkör advent első vasárnapjával kezdődik és vízkeresztig tart.

November 29: 230 éve hunyt el Mária Terézia, Habsburg-házi magyar királynő, német –római császárnő.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oladas Lapszám: 11 2010. November



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@postafiok.hu, media.marketing@postafiok.hu; gastronomy@poastafiok.hu;

Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



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



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- ENYÉSZET HAVA -

2010. November 1.Évfolyam



OLDALAS

A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

"Piros lesz a paradicsom,
nem sárga..."

Kedves főnökök!
Jó ez
nektek?

Túrógaluska,
forró
epervelővel

A homar
mint alapanyag

HOVENTA 2010

Tejék dicsérete

Népi
gyógyász:

Megfázásra

1 evőkanál méz + 3
gerezd fokhagyma,
összezúzva. Napi
3x. Legalább 4,5
napig.
Influenzás
időszakban
értelmes napi 1x
esténként,
megelőzőként.

Ajánló:

Bestillo» Gönci
barackpálinka



amit meg kell kóstolni



Túrógaluska

Forró

Epervelővel

Hozzávalók:

1kg tehéntúró, 10dkg cukor, 15dkg búzadara, 4dl tej, 2dl tejszín,
só, 10dkg vaníliás cukor, 30dkg földieper, 1 citrom,
5dkg keményítő. 10 dkg szeletelt mandula.

Elkészítés:

A tejet, tejszínt, a cukor és vaníliás cukor felét felfőzzük, majd a
búzadarával kiforraljuk, hogy lehetőleg jó sűrű tejbegrízt
kapjunk. Majd kihűtjük. Ezután az áttört túróval és a citrom
reszelt héjával összegyúrjuk. Közben egy edényben vizet
forralunk a maradék cukorral, ha forr, keményítővel sűrítjük,
majd beletesszük a tisztított epret.

A mandulát megpirítjuk, majd cukrozzuk.

Kanállal formázzuk a túrógaluskát, majd a pirított mandulába
forgatva, porcukrozza tálaljuk.



LÚDAS-KÁSA



Egy liba aprólékját
tegyük főni 2 liter
vízben; sót,
sárgarépát,
petrezselyem
gyökeret, zellert,
vereshagymát egy-
egy darabot és néhány
szem borsot is
tegyünk az aprólékba

együtt főni. Ha a hús puha lett, szűrjük át szitán. Később a húst vegyük
ki és tegyük meleg sós vízbe; a levében pedig főzzünk fél kiló
megmosott rizskását csendes, egyenlő tűznél. Ha a húsleves a rizsre
kevés lenne, tehetünk bele annyi vizet, amennyitől a rizskása szépen
kidagad. De vigyázni kell, nehogy péppé puhuljon.

Mikor már majdnem készen van a rizs, tegyük közé egy csepp sáfránt
és egy kevés apróra vagdalt zöldpetrezselyem levelet. Akkor azután
tegyük bele mindjárt a megfőtt lúd aprólékát is.

A főtt aprólékból tálaláskor e rizs tetején formáljunk koszorút, melynek
éppen a közepére a szépen megsütött és fölvgadalt lúdmájat helyezzük.

Jó étvágyat kívánok hozzá!



Gyógyító
fűszerek:

A
Borsmenta



Általános

használata:

Sültek, töltelékek,
saláták, tea, italok,
likőrök, cukorkák,
desszertek,
sütemények, krémek
ízésítéséhez,
díszítéséhez
használjuk.

Gyógyhatás:

Étvágyjavító, szélhajtó,
görcsoldó.

Fűszerként használt
növényi rész:

Levelét, morzsolva,
aprítva, vagy szárítva
használhatjuk.



A juh és a kecske teje valamint a belőle készült termékek az iparszerű élelmiszer-termelés térhódítása miatt Európa-szerte kiszorultak a városi ember asztaláról. Hazánkban a mezőgazdaság központosítása e folyamatot tovább erősítette.

Értékesíthetőségüket hátrányosan érinti az a tény is, hogy egyes termelők szakszerűtlen technológiája és hanyagsága miatt a köztudatban elterjedt, hogy kellemetlen mellékízük van. Ma hazánkban szinte csak a tájékozottabb, legtöbbször tehéntej-allergiában szenvedő fogyasztók keresik e termékeket. Pedig a tehéntejhez viszonyított lényegesebben gazdagabb beltartalmi értékük miatt mindannyiunk részéről nagyobb megbecsülést érdemelnének.



Tapasztalatok szerint a sok juhterméket fogyasztók egészségesebbek, a híres kaukázusi kefirt is juh-, illetve kecsketejből készítették. Sokan a friss kecsketejnek is kifejezetten egészség megőrző szerepet tulajdonítanak.

Tény, hogy a tehéntejet és tejterméket bőségesen fogyasztó gyermekek körében gyakoriak a felső légúti megbetegedések, a fül- arc- és melléküreg-gyulladások és az asztma tüneteit is súlyosbíthatja. Ez esetekben is alternatívát jelenthet a kiskérődzők tejének használata.

Sokan mégis idegenkednek fogyasztásuktól, mondván, hogy kellemetlen szaguk van. Ez azonban szakszerű bánásmód mellett elkerülhető: ha az állatokat a bakoktól elkülönítve, jól szellőzött istállóban, tisztán tartják. Ma már a zárt rendszerű fejőberendezések használata mellett a lefejt tej szennyeződése a tehéntejhez hasonlóan biztonságosan elkerülhető.

Hagyományos termékek

A juhtartás hagyománya népünk ázsiai őshazájába vezethető vissza, ahol a birka nomád, vándorló népek nélkülözhetetlen útítársa volt. A kecske tartása ellenben az 1950-es években érte el hazánkban csúcspontját (210 000 egyed), amikor is elsősorban a családi szükséglet kielégítését szolgálta. Mindebből következik, hogy a juh- és kecsketej feldolgozására mind a legutóbbi időkig elsősorban a házilag, manufakturális mód volt jellemző. Ezzel magyarázható, hogy e házilag készült tejtermékek a mai város lakó emberek számára jobbra ismeretlenek.

Miért érdemes kecsketejet inni?

A kecsketejet a tehéntej-cukorra allergiás betegek is fogyaszthatják. Kevésbé okoz nyáktermelést a gyomor és a bélrendszerben és a gyomorfekélyes betegeknél. A tej a gyomorba érkezve a pepszin hatására megalvad. A tehéntej - összetételéből és jellegéből adódóan - nagy pelyhekben alvad, míg a kecsketej kisebb pelyhekben. Az alvadék a kecsketej esetében lágy, míg a tehéntej esetében keményebb (nehezebben emészthető). A tehéntej alvadék-pehely mérete 15-200g, átlagosan 70 g, míg a kecsketej alvadékpehely 10-70 g között változik, átlagosan 36 g. Ezek a kisebb pelyhek könnyebben emészthetők. Ha az esszenciálisan szükséges aminosavak könnyen felvehető formában állnak rendelkezésre egy gyenge szervezetben, mindenképpen hatékony javulásra számíthatunk.

A kecske teje abban különbözik más gazdasági állatfajok tejétől, hogy a táplálkozásban betöltött szerepén túl jótékony hatású különböző betegségek gyógyításában és alkalmas az anyatej pótlására is, valamint kiváló szépségápoló szer.

A XV. századi nagy francia orvos, Paracelsus is kiemelkedő jelentőségűnek tartotta a kecsketej gyógyító hatását. Magyarországon 1645-ben találkozunk első ízben a kecsketej gyógyító hatásának leírásával. Az antibiotikumok felfedezéséig általánosan ismert volt a kecsketej gyógyító hatása. Pethe Ferenc (1814) azt írja, hogy "Minden bétsi asszony jól tudja, hogy a szárazbetegség gyógyítására legjobb a kecsketej". E felismerést hasznosították az antibiotikumok felfedezéséig úgy, hogy a tudószanatóriumok mellett kecsketenyészeteket tartottak és a kecsketej kúra volt a gyógyítás legfontosabb része. Rodiczky (1905) szerint a többlet tejet üdülőekben és gyógyfürdőkben mint gyógytejet értékesítették. A XIX. század végén széles körben elterjedt a dada helyettesítése kecskével. Krenedits (1900) a következőket írja: "Egyes gyerekorvosok azt mondják, hogy a kecske a legjobb szoptatós dajka, mert teje ragadós betegségeket nem okoz és feleslegessé tesz minden pótlékot, mesterséges táplálást, sőt a dajkatartás kellemetlenségeitől is megkíméli a családot; okos állat, hamar megszokja a dada szerepét, duzzogás nélkül, jókedvvel, hűségesen teljesíti feladatát."

Fogyasszuk, hát egészséggel!



Cool-
Tár-
Block:

A Z E R D Ő
F O H Á S Z A !

Vándor,
ki elhaladsz
mellettem,
ne emelj rám kezet!

Én vagyok tűzhelyed
melege hideg téli
éjszakákon,

Én vagyok tornácod
barátságos fedele,
melynek árnyékában
menekülsz tűző nap
elől,
és gyümölcsöm oltja
szomjadat

Én vagyok a gerenda ,
mely házadat tartja,
én vagyok asztalod
lapja,

Én vagyok az ágy,
amelyben fekszel,
a deszka, amelyből
csónakod építed!

Én vagyok házad
ajtaja,
bölcsőd fája,
koporsód fedele!

Vándor ki elmégy
mellettem, hallgasd
kérésem,

Ne bánts!



Bercs Edgár írása

A homár



Szűkebb pátriánkban és főleg a hegyvidéken, ahol mindig is hadilábon álltak a halak, kagylók és rákfélék fogyasztásával, nagyon tartózkodóan viselkednek, ha a homárra terelődik a szó, és hatalmas undort mutatnak, amikor ezt a fölséges csemegét meg kell kóstolni. Ez az ismeretlen ízektől való nagyfokú tartózkodás és idegenkedés teljesen érthetetlen számomra, főleg akkor, amikor

hőltbiztosan próbálnak meggyőzni arról, hogy a homár csakis rossz lehet. Ezt állítják akkor, mielőtt még egyszer is megkóstolták volna és egyáltalán véleményt alkothattak volna valós ízéről. Pedig a homár az egyik legnagyobb értékű eledel a földön, fehér és omlós húsa jobb, mint a legjobb csirkemell, ezen kívül nagyon egészséges, mondhatni az egészség rombolása nélkül lehet korlátlan mennyiségben fogyasztani akár naponta is, mert teljesen zsír- és koleszterinszegény. Egyetlen hibája van csak, az, hogy méregdrága. Homárt vásárolni nem nehéz, enni már bonyolultabb, mert a gurmét és a homárhús között egy vastag páncél van. Az élő homár színe barnás, kékes árnyalatokkal, csak a főzés során színeződik a páncélzat sötétvörösre. A homár elérheti a 80 éves kört is, de a legfinomabbak a 20-25 éves, 30 cm hosszú és 500-1000 g nagyságú példányok. A 60 cm hosszú és 2,5 kg súlyú homármatuzsálemek már nem igazán alkalmasak étkezési célokra. Ha mégis ilyesmire fájna a fogunk, ezzel az erővel nyugodtan elmajszolhatunk egy darab préseltlemezt is. Az ízük körülbelül megegyezik.

Ha már a konyhánál tartunk, elmesélem a kulisszatitkokat is. A homár is több kényes és drága alapanyaghoz hasonlóan a különlegessége miatt speciális odafigyelést igényel. A nagy éttermek csak élő homárral dolgoznak, ezeket naponta frissen szállítják a halas, a homárok gumiszalagokkal leszíjazott ollókkal szépen sorba rakva érkeznek vagy tengervízben, vagy egy doboz jégén csücsülve. Az ollókat az esetleges balesetek elkerülése végett rögzítik, azóta, amióta egy pár figyelmetlen szakácsstanonc ujj nélkül maradt. A homároknak olyan erős markolásuk van, hogy a nagyobb kagylókat, köztük az impozáns méretű fésűskagylót is könnyedén összemorzsolják. Az ollók közé dugott árákat meg hitvány gyufaszálak módjára törik össze.

A homár kivégzése a konyhában egy kicsit drasztikus, de nem kell, valakinek feltétlenül hajókötél vastagságú idegei legyenek ahhoz, hogy végigcsinálja, főleg amikor már a nem tudom hány ezredik homárt főzi meg. Az történik ugyanis, hogy az élő homárokat lobogó vízbe dobják, miközben a homárok felvisítanak. Ez elég kemény módszer, de abszolút hatásos. Van egy másik, humánusabb eljárás is, itt a homárokat hideg vízbe teszik, és szép lassan felmelegítik. De ezt csak a puhány és időmilliomos szakácsok szokták tenni.

Havi kérdéseink:

Hogy hívjuk másképp a sárgarépat?

A: murok

B: csurog

Meglejtéseiket a borshhow@postafiook.hu e-mail címre várjuk 2010. április 15-ig.

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

Birkás Pincészet
Izsák - Szabadszállás

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

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



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercs Edgár rovata)



A szeletelt kenyér fogyasztása

A szeletelt kenyér fogyasztása a következőképpen történik. A kenyeret a kenyérkosárból kenyérvillával vagy ennek hiányában a szetten levő villával kivesszük és a bal oldalunkon levő kenyeres tányérba tesszük. Kézzel soha nem nyúlunk a kenyérkosárba és nem fogjuk meg a kenyérszeletet. Mindig kézzel törjük és a falatnyi darabokat a szánkhoz visszük. Ugyanígy teszünk akkor is, ha a kenyérdarabokat vajjal megkenjük.

A kenyeret nem szabad késsel vágni vagy levágni róla a héját. Ne vegyük ki a kenyérbelet és ne együk külön a héját. Galacsinokat

formálni a kenyérbélből vagy kispasztikázni nagy illetlenség.

Az éttermekben a kenyeret és a vajat mindig előbb adják be, hogy amíg az előétel vagy a leves megérkezik, a vaj puhuljon meg. Amennyiben lehetséges, ne kezdjük el szórakozottan eszegetni a kenyeret. Várjuk meg, amíg a többi étel is megérkezik. A bal terítés bal oldalára felrakott kenyeres tányérkának az a szerepe, hogy a kenyeret rajta törjük, ne az abroszon. A morzsákat gyűjtjük a kistányérba, ne morzsázzuk össze az egész asztalt. A vajas tégelyt sem illik megtölteni kenyérmorzsával, amint kenjük a kenyerünket.

Nyugaton nincs akkora szerepe a kenyérnek, mint nálunk, az étkezésnél csak mellékszereplő és főleg a leves kísérője. A francia étkezések alkalmával, vajjal kell enni, ezért mindig adnak be a pincérek vajat és kenyeret a leves mellé.

A főételeknél a mártást vagy a szószot nem a kenyérrel kell felitatni, hanem a körítések szolgálják ezt a célt. Csak a magyarok szeretnek mártogatni, valóságos nemzeti sajátosság a tunkolás. Ha már mindenképpen mártani akarunk, akkor lehetőleg ne aprítsuk bele a kenyeret a tányérba, hanem törjünk le egy darabka kenyeret, szűrjük a villánk hegyére és itassuk fel vele a szószot. De csak a saját tányérunkban! A közös pecsenyéstálba nem illik belenyúlani. Kézzel mártani és a tányért valósággal kisikálni pórias foglalkozás. Otthon sem illik, nemhogy luxusétteremben.

Kedves Főnökök!

Jó ez nektek?

Főnöknek és alkalmazottnak egészséges esetben ugyanaz kell, hogy legyen az érdeke, mert másképpen nem működhet az étterem. A főnöknek is be kell tartania a szabályokat, vagy, ha nem, akkor az, könnyen ütközhet a vendégeik érdekeikkel, vagy a cég filozófiájával és akkor már az ott dolgozók is el vannak lehetetlenítve, ezzel már ők sem tudnak mit kezdeni.

Igen ugyanaz kell, hogy legyen az érdek, főnök és alkalmazott között, de ugyanakkor ellentétes is egyben. Ugyanaz, mert mindkettejük érdeke, hogy a hely működjön és folyamatosan fejlődjön. De ellentétes is, mert ez bizony ráfordítás nélkül nem elérhető. Ráfordítás, ami soktényezős, akár a munkabérről, akár az alapanyagok, vagy a folyamatos korszerűsítés áráról beszéljünk. Ezen költségek azonban jó esetben hamar meg is térülnek.

Akkor miért nem szeretnek ezekre költeni? A válasz talán abban keresendő, hogy nem hozzáértők üzemeltetik az adott egységet. Ugye mindenkinek ismerős, hogy a nyaralásból hazatérő, éppen autót cserélő tulajdonos azt mondja: nem tudok ennyit fizetni, vagy rákölteni, mert nem megy az üzlet, nincs pénz. Természetesen mindenki saját maga választhatja meg, hogy mire költi a megtermelt pénzt, de képzeljük csak el, hogy mi lenne a szép új autóból, ha csak tankolnánk bele, más költségeket nem is vennénk figyelembe. Vajon meddig lenne üzemképes az „új kedvenc”?!

Ebből a szemléletből azt gondolom, a mai vendéglátóipar egyik legfőbb problémája szépen előköszön. Mégpedig a tulajdonosok gondolkodása.

Egy tulajdonosnak gondja kell, hogy legyen a folyamatos fejlesztésre, ami áll, az eszközök, gépek, de ugyanúgy a teljesítményfüggő fizetés fejlesztéséből is, stb.

Az eszközök, gépek folyamatos fejlesztésével többek között energiát, időt, munkát spórolhatunk.

Míg a fizetés szinten tartásával elérhetjük, hogy a személyzet ösztönözve legyen, hogy maximális minőséget állítson elő.

De mi számít szinten tartásnak? Természetesen a munka mennyisége, minősége a forgalomhoz viszonyított értéke. Egy üzletben ez kulcskérdés lehet, mert gondoljunk csak bele, hogy, ha valaki egy teljesen hétköznapi étteremben azon munkálkodik, hogy a színvonalat, minőséget emelje, ezért cserébe joggal várhatja el, hogy ez majd a fizetésében is jelentkezik. Ha pedig ezért cserébe nem, vagy csak kis mértékben emelkedik a fizetése, joggal gondolhatja, hogy miért folytassa a megkezdett munkát, hiszen nincs anyagi elismerés, vagy az oly kismértékű, ami már-már arcpirító. Az ilyen látszat fizetésemelés talán a legrosszabb, amit egy főnök tehet, mert ezzel minősíti a dolgozóját, annak munkáját, mégpedig, hogy számára ez

mennyit ér. Akkor inkább ne emeljen, mert azzal kevésbé ront a helyzetén. Ezt ahhoz tudnám hasonlítani, mint amikor nem bírja a rostlap kapacitása a forgalmat, ezért a főnök vesz egy serpenyőt. (Persze van az úgy, hogy jól jön, de nem ez az igazi megoldás.)

Azt kellene még tudomásul venni, hogy egy szakács, vagy pincér a saját munkájának kétszeresét tudja elvégezni, ha érzi, hogy komolyan veszik, azaz megbecsülik, adnak a szavára, stb., de az is igaz, hogy a gazdaságosságon múlik nagyon sokszor a haszon, ami szintén a szakács döntése, hogy milyen szintű takarékoság szerint készíti az ételeket. És, amennyiben így utána számol a főnök, lehet jobban járt volna, ha a tisztességes bérkorrekciót választja.

Azért a „ló túlsó oldalára sem kell átesni” a fizetésekre vonatkozóan, mivel az sem egészséges, de azt hiszem, ettől nem is kell tartanunk...

Ugyanez a véleményem a gépek, eszközök fejlesztésről is, hiszen ebben a szakmában minden, mindennel összefügg.

Jobb géppel gyorsabban, talán jobb minőségben, kevesebb munkával, kevesebb energiával, tehát gazdaságosabb munkát lehet végezni. Arról nem is beszélve, hogy az ilyen beruházásokat nem a személyzet otthonára, hanem az adott egységre

szokás költeni, ergo az üzlet értékét növeli. Tehát nem vész el!

Fontos lenne, hogy a hozzá nem értő főnökök ezeket tudomásul vegyék és az éttermeket ne azért nyissák, hogy nekik legyen hol étkezni, hanem üzletnek, sőt egyfajta hivatásnak fogják fel.

Tisztelet a kivételnek, de az elmúlt időszakban több esetet is hallottam és ez alapján fogalmazódott meg a cikkem.

Jó lenne már oda eljutnunk, ha mindenkinek az érdeke az lenne, hogy az éttermek tömve legyenek potenciális vendégekkel, akik vendégnek érezhetnék magukat, mivel nem kellene megvárniuk, míg a főnök rendel, ezzel visszaszorulva a második helyre.

Mi pedig jobbnál-jobb eszközökkel, gépekkel tudnánk előállítani a finomabbnál-finomabb ételeket.

Tennénk ezt egy tisztességes fizetésért, ahol nem az lenne az érzésünk, hogy mintha a fogukat húznák, alapon fizetik ki azt számunkra.

Megbecsülnének minket, ha jól végezzük a munkánkat.

Elhinnék, hogy mindez közös ügyünk, mert ugye egy a célunk, nekünk alkalmazottaknak és a főnököknek egyaránt.

Uram Isten, de szép lenne...!



Az év ökoturisztikai létesítménye 2010

Harmadik helyezést ért el a Felső-Kiskunsági Öko-Kiállítóhely (Rendek Ökogazdaság és Tanyamúzeum.) a volt környezetvédelmi és önkormányzati minisztérium, valamint a Magyar Turizmus Zrt. közös pályázatán, így méltán viselheti, "Az év ökoturisztikai létesítménye 2010" címet.

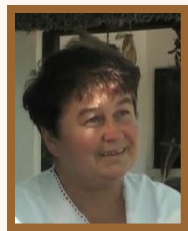
Ezt a címet a holtversenyben a Kápolnapusztai Bivalyrezervátummal nyerte el. A versenyben nemzeti park igazgatóságok, erdőgazdaságok, önkormányzatok, társadalmi szervezetek, társas és magánvállalkozások pályázhattak különféle ökoturisztikai létesítményeikkel, hogy megmérettessék szolgáltatásaik színvonalát a kínálat látogató- és családbarát jellege alapján.

Gratulálunk a nyerteseknek!

Rigmusok:

**Esküvőről
hazajönnék**

Legyen dicsőség
az Istennek az
égben,
Mert
szerencsésen
vittük nagy
dolgunkat
végebe.
Nem volt hiába
fáradásunk,
Mert szép
menyasszonyt
kaptunk
A vőlegényünk
mellé.
De már meg is
esküdtek Isten
rendelése
szerint.
Foglaljunk
helyet egy kis
lakomára!
Te meg cigány,
húzd rá, hogy
ma este
Határtalan
legyen a vígság
kedve!



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGÍ ROVATA

"Piros lesz a paradicsom, nem sárga..."

"Piros lesz a paradicsom, nem sárga" mondja a nóta. Ebből mára annyi az igazság, hogy lehet piros is sárga is. A Rende Ökogazdaságban van a burgonyalevelű paradicsom, ami nagyon ízletes, leves.

Van viszont sárga harang formájú koktélpáridicsom is. Megjegyzem ezek a mini paradicsomok annyira életrevaló, ellenálló fajták, hogy még a városi beton között is kikelnek, sokszor- mondják ismerőseink.



Ezeket a csodás terméseket a szezonjában kell főként frissen fogyasztani. Tele vannak vitaminokkal, flavonoiddal. Téltre hőkezelve itálnak, sűrítménynek, lecsónak kell eltenni. Nem véletlen vannak a hagyományos tartósítási eljárások. Mindent a maga idejében fogyasztunk.

Az eltett paradicsomból télen paradicsomos káposztát, paradicsom-

levest, főzeléket, szószokat készíthetünk kertünk fűszereivel.

A paradicsom akkor sem hagy cserben, ha a túske belement valamely testrészünkbe, vagy elgennyesedett sebünk van. Tegyük az ilyen helyekre félbevágott paradicsomot, kössük a testrészsre, másnapra sokkal jobb lesz. Ez az állítás a vegyszermentes paradicsomra vonatkozik, s nem pedig a hidrokultúrás vackokra.

A legfontosabb a régi fajta paradicsomnál mégis az, hogy ha a magját megszedjük, akkor a jövőre elvethető, s ki is kel. Ezt már a Szuper-Hiper áruházakban kapható paradicsomnak látszó tárgyakra nem lehet elmondani. Azt viszont igen, hogy a génmanipulált példányok onnan a polcokról milyen károkat okozhatnak aki azt fogyasztja, vagy a fogyasztó utódaiban.

Remélem, a cikk senkit nem kedvetlenít el, viszont elgondolkodni nagyon is érdemes rajta.

Rende Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetethetők.

Kapcsolattartó: Rende Lászlóné Olga

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

HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

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

media.marketing@postafiook.hu

Micimackó besétál
a henteshez és
megkérdezi:

- Sonka van?
- Természetesen.

Micimackó felugrik
a pultra, előránt
egy géppisztolyt,
és lekasabolja az
ott lévőket.

- Ezt Malackáért!!!!

A HÓNAP VICCE:

Micike egyik reggel másfél órát
késik a munkahelyéről. Főnöke
felelősségre vonja:

- Mit tud felhozni mentségére?
- Azt, hogy gyereket várok.
- Mikorra várja?
- Mához kilenc hónapra...

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiook.hu

- Ki az
abszolút
csúnya?
- ???
- Aki ha
belenéz a
Petőfi hídról
a Dunába,
Paksig
kidöglének
a halak.

NEVESS1ET

Egy rabló betör éjjel egy
férfihez:

- Pénzt, vagy életet!
- Köszönöm, a pénzt kérném!

- Móni vagyok, 15 éve használok
Calgon-t, ami eddig 435.132
forintomba került!

- Sára vagyok, szarok én a Calgonra,
inkább háromévente veszek egy új
fűtőszálat 4000 forintért...

- Miért van
nagy orra a
zsidónak?
- Mert a
levegő
ingyen
van.

A zsidó mikulás
elmegy az
óvodába.
Kirakja az
ajándékait és
így szól:
- Na, gyerekek,
lehet vásárolni.

- Anyu, anyu, tudom,
hogyan lesz a kisbaba! -
mondja az ötéves
kislány az anyukájának.
- Na, hogyan?
- Úgy, hogy a kisfiú
beleteszi a himbilimbijét
az előtte térdelő kislány
szájába!
- Nem kislányom, a
kisbaba nem így lesz.
Így a fizetésemelés, az
új bunda és az ékszerek
lesznek...

- Mi a
foglalkozása?
- ordít rá az
újoncra az
őrmester.
-
Bakteriológus
vagyok.
- Ne cifrázza
nekem,
mondja
nyugodtan,
hogy
vasutas!.

Öreg székely meg a fia fát vágnak.
A fiú odasuhint, hát véletlenül
levágja az apja lábát.
Erre az öreg:
- Áron, még egy ilyen és seggbe
rúglak!

HOVENTA 2010

ahogy mi láttuk...

Hoventán történt:

Magyar Nemzeti
Gasztronómiai Szövetség
válogatottjainak világ bajnoki
főpróbája.

Az Év Cukrásza és az Év
Junior cukrásza verseny.
(A dobostorta megalkotásának
125. évfordulója jegyében
zajlott.)

Bols bármixer bemutató.

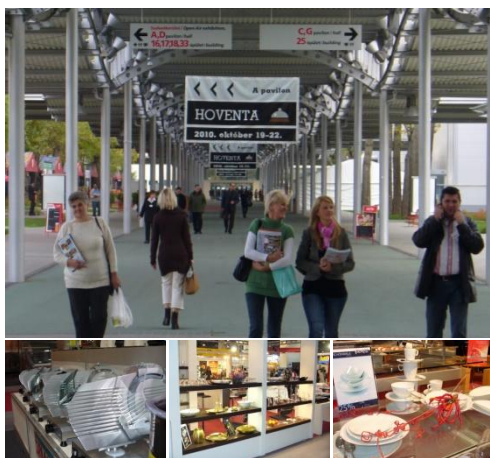
Energia nap
(Egy egész napot szentelt a
kiállítás korszerű,
energiatakarékos,
költséghatékonyt növelő
megoldásoknak)

Önálló szigeteket kaptak a
borok.

Megtekintené
magazinunk
korábbi számait?

Ezt megteheti, ha
meglátogatja honlapunkat,
amely a következő címen
érhető el:
<http://gastronomy.sokoldal.hu>

A HOVENTA kiállítás szervezési jogát 2009-ben megvásárolta a HUNGEXPO Zrt., így 2010-től már új szervezésben rendezték meg a HUNGEXPO Budapesti Vásárcsopontban.



A Hungexpo idén új látványos elemeket vont be és új témákat kínált a látogatóknak – elsősorban a szállodai szektorra és a rendezvényszervezésre koncentráltak.

Az idei új tematika a szállodák és éttermek dizájnya, beleértve az épületgépészetet és világítástechnikát is. A belső kialakítás legújabb megoldásait vonultatták fel a kiállítók.

Egy ilyen rendezvényről épp oly könnyű pozitív hangvételű cikket írni, mint negatívát, de az észrevételeinket mindenképpen leírom: A kiállítók száma jól érzékelhetően csökkent, de a látogatottság sem mutatott véleményünk szerint emelkedő tendenciát az előző évekhez képest. Ami mégis tetszett a rendezvényben, az a hangulata volt. Ez az előző évekhez viszonyítva sokat javult. Sok kollégával találkoztam, újdonságokat kevesebbet láttunk, de alapjába véve jól éreztük

magunkat, hiszen azért mentünk oda.

Példaképp említeném meg jó barátom: Rácz „Túrkevei” Lajos rögtönzött bemutatóját, ahol is kimondottan jókedvűen szemléltette, hogy „só nélkül is van étel”. Tette ezt a Semix Food logója alatt, akik biotermékeket vonultattak fel.

Számunkra az egyetlen mindenképpen negatívum az volt, mikor, a talán egyik legnagyobb standdal bíró vendéglátóipari gépekkel foglalkozó cég üzletkötőitől próbáltunk információhoz jutni (vásárlási szándékkal), ők pedig abszolút lekezelően, szinte a kérdéseinket figyelmen kívül hagyva észre sem vettek minket. Nem is értettem akkor miért állítottak ki egyáltalán?!

Tehát összegezve, ha egy vendéglátóipari kiállítást és vásárt szeretnénk meglátogatni, akkor jövőre is érdemes kilátogatni a Hoventára, ahol épp oly könnyen tudjuk jól érezni magunkat, mint ahogyan nem. Mi ott leszünk...



Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön
is az
Oldalasban!

media.marketing@postafioek.hu



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@enternet.hu

Következő
megjelenés várható
időpontja:
2010-11-20
Lapzárta:
2010-11-10

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>

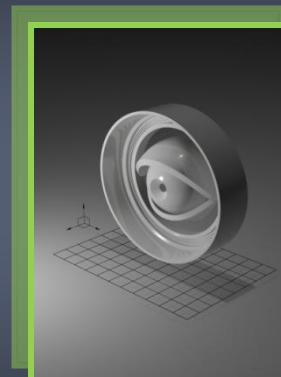
Tipp: Növelje bevételét!

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

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

vizualizacio@postafioek.hu

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



FÓKUSZBAN

**Bolyki
Indián Nyár
2007**



Kékfrankos, Merlot,
Portugieser
házasítás, könnyű
gyümölcsös borok
kategóriájának egy
nagyon élvezhető
bora.

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

bolykipince@chello.hu