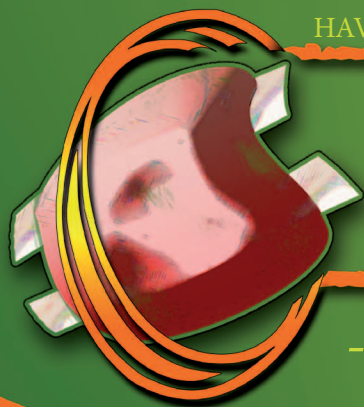




OLDALAS

- Magvető hava -

2011. OKTÓBER



*Almás-hagymás
nyúl máj*

*A SOUS-VIDE SUPREME
beillesztése az éttermi gyakorlatba*

A forró tea

Játék

*A
spagetti
fogyasztása*

Gyula Dorina

Vendéglátó Szépe '11



AJÁNLÓ

Szicsek

Birs
Pálinka



<http://www.palinkamuhely.hu>

amit meg kell kóstolni:



Almás-hagymás nyúl máj

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg házinyúl máj, 8 dkg füstölt szalonna, 2 közepes fej hagyma, 2 savanykás alma, 1 dl tejföl, 1 teáskanál majoránna, ízlés szerint frissen őrölt fekete bors és só.

Előkészítése: A nyúl máj ereit és zsírját leszedjük, majd kis darabokra vágjuk. A füstölt szalonnát felaprítjuk, és nagy serpenyőbe téve, a zsírját kisütjük. A pörccöt kiszedjük, és félretesszük, majd a hagymát tisztítás után vékony karikákra metéljük. Az almákat megmossuk, félbevágjuk, és héjastól kimagozzuk, majd vékony szeletekre aprítjuk.

Elkészítése: A hagymát a szalonnazsírra tesszük és üvegesre sütjük, kiszedjük a serpenyőből, és melegen tartjuk. A zsírra rátesszük a májdarabokat, és erős tűzön, fedő alatt, kb. 5 percig pároljuk, meghintjük majoránnával. Ezt is kiszedjük, és félretesszük. Az almasezteket erős lángon gyorsan üvegesre sütjük, beleöntjük a tejfölt, visszatesszük a szalonnapörccöt, a májat és a hagymakarikákat. Sózzuk, borsozzuk, és erős lángon összeforraljuk. Mielőtt tálalnánk, 5 percig fedő alatt hagyjuk állni.

Megjegyzés: Párolt rizs illik hozzá a legjobban. Minél aromásabb az alma, annál jobb ízű lesz a hús leve.

Nyúl
TERMÉKTANÁCS

A receptet beküldte: Nyúl Termék Tanács Köszönjük!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERCZ EDGÁR ROVATA -

Honnan tudható, hogy friss-e a tojás?

Ezt háromféle módon is ellenőrizhetjük, szinte teljes biztonsággal:

Rázással: az egynapos tojás kb. 50 g súlyú, a gömbölyű végénél lévő légkamra ekkor még alig észrevehető, de nagysága napról napra kissé nő. Ha egy egész friss tojást fülünkhöz közel megrázunk, nem hallunk semmit, de néhány nappal később a tojás már gyenge, tompa hangot ad.

Egy edénybe öntsünk hideg vizet, majd tegyük bele a tojást! Ha elmerül, a tojás frissnek mondható, ha lebeg a vízben, akkor már kissé öregebb.

Felütve: amikor a friss tojást felütjük, a fehérje vastag rétegben takarja a sárgáját. Ha hirtelen szétfolyik, a tojás nem friss. Szaglással is ellenőrizhetjük a tojás frissességét, valamint a színe is sokat elárul. A feltűnően élénk sárgája azonban nem egyértelműen a frissesség jele, hiszen ilyen szín mesterségesen is előidézhető.

Játék

Miből készíthetünk almasajtot?

A: pl. Birsalmából;

B: Kecsketejből.

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

Havi nyereményünk:

Egy üveg Öreg Ágyas Pálinka
a Dunai Hajós Pálinkafőző Üzem
felajánlásából.



A SOUS-VIDE Supreme beillesztése az éttermi gyakorlatba

- Csídei Tamás írása -

A Sous-vide-olásról már rengeteg publikáció látott napvilágot az utóbbi években Magyarországon, de azt még mindig sokan vitatják, hogy szinte minden étel elkészítésében alkalmazható, csak épp tudni kell, hogyan. Már azt is szinte minden kollégám tudja, hogy két eszköz nélkülözhetetlen: a vákuumozó, valamint egy temperáló kád, melyben a lehető legpontosabban lehet a hőkezelést alkalmazni.

A megfelelő minőségű precíziós eszközök beszerzését azonban nem sok étterem tudta bevégezni, ezért a szakácsok gőzpároló sütőben és étel melegben tartóban hazardíroztak a technológia alkalmazása során. Született azonban egy optimális megoldás, egy olyan kis kompakt eszköz, mely elérhető árával és megbízható hőtartó képességével méltán vívta ki az elismerést és nyerte el sok szakács tetszését.

A hőkezelő berendezést a Sous-Vide Supreme névre keresztelték, és a gép mellé az amerikai gyártó mellékel hőkezelési hőmérsékleteket és időket, melyek betartásával biztonságosan el-

America Gets Healthy with SousVide Supreme

Includes:

- SousVide Supreme water oven
- SousVide Supreme Vacuum Sealer including 5 quart bags, 5 gallon bags
- The 6-Week Cure for the Middle-Aged Middle
- Sous Vide for the Home Cook



készíthetők kisebb mennyiségben is a kiváló minőségű sous-vide ételek.

A Sous-vide eljáráshoz használt légmentes csomagolást vákuumfóliázó géppel lehet megoldani, és ráadásul ennek az eljárásnak több előnye is van:

A vákuumot követő légköri nyomás a marináláshoz hasonlóan de annál sokkal gyorsabban a termék belsejébe préseli a pácot illetve a fűszereket. Oxigénmentes környezetet biztosít, ezáltal hosszabb ideig megőrzi a termék a minőségét. Ma már nem mehetünk el szó nélkül az egészséges táplálkozás, valamint az élelmiszerallergia figyelembe vétele mellett sem. A technológia alkalmazásánál még minimális



zsíradék hozzáadása sem feltétel, a tejtermék és a liszt használata pedig teljesen felesleges, a nedvességtartalom, valamint a vitaminok pedig az ételben maradnak.

Ennek leginkább vendégeink örülhetnek, de mi a helyzet a megtérüléssel?

A műanyag tasakban légmentesen lezárt alapanyag körül szinte nincs oxigén, így elkerülhető az elszíneződés, és minimálisra csökken a hőkezelési veszteség, amennyiben a legideálisabb hőfokot választjuk alapanyagaink számára. A minimális kieresztett nedvességtartalom kiváló alapanyaga a pecsenyeleveinknek, csupán egy kis jellegadó alkohol, jóféle ecet, a sűrítéshez pedig jegelt vaj szükségeltetik. Az ételkészítési veszteség tehát nullára csökkenthető, ezáltal nagyobb árrés könyvelhető el emellett, hogy a vendég sem kap kevesebbet, csak sokkal jobbat!

Hogyan egyszerűsíti le munkánkat?

A hektikus vendégforgalom legnagyobb ellenszere a sous-vide, hiszen az előre legyártott félkész ételek a legváratlanabb helyzetekben is könnyedén áthidalhatóak, hiszen csak a regenerálás és a tálalás marad hátra, nem kell folyamatosan kontrollálni a húsok és a köretek készletképzési állapotát.

Mivel a csomagolás nem tartalmaz kiválóan hőszigetelő anyagot, jó a hőátadás, a termék és az azt körbevevő víz között, tehát az gyorsan felmelegíthető és lehűthető, majd újra regenerálható, így felgyorsíthatjuk és leegyszerűsíthetjük az ételkészítést, miközben még minősé-



get is nagyban javítunk.

Természetesen a vendégeink által megszokott ízek, a magyaros konyha is abszolút beilleszthető vákuum alá, egy kis fantáziával.

Legnagyobb előnyét én mégis abban látom éttermi vonalon, hogy a technológiával az étlapon szereplő ételek elkészítésével állandó termékminőséget tudunk biztosítani azáltal, hogy minimálisra csökkentjük a hibalehetőség emberi tényezőit.

Csidei Tamás

<http://gasztronautakft.hu>
info@gasztronautakft.hu



„Vendéglátó Szépe '11”

Augusztusban a Vendéglátóiparban Dolgozók I. Országos Fesztiválja és Vására keretén belül, a „Vendéglátó szépét” kerestük, ugyanis rendezvényünk egyik nagysikerű eleme volt a verseny. Gyalus Dorinával beszélgettem, aki elnyerte a „Vendéglátó Szépe '11” címet.

Rólad mit tudhatunk?

Nevem Gyalus Dorina, 1994-ben Budapesten születtem, azóta Kunszentmiklóson élek.

Mivel foglalkozol?

A Kunszentmiklósi Baksay Sándor Református Gimnázium végzős diákja vagyok.



Van valaki a családotban, aki a vendéglátásban tevékenykedik, vagy azután érdeklődik?
Édesanyám a vendéglátásban dolgozott, Unokanővérem pedig az idén kezdte el a Főiskolát Vendéglátás és Turizmus szakon.

Hol hallottál róla, és mi motivált, hogy megmérettesd magad a versenyen?
A helyi újságban és ismerősöktől is hallottam a versenyről. Mivel gyerekkori álmomat szerettem volna valóra váltani, ezért jelentkeztem.

Miben volt ez szerinted más, mint a többi verseny?
Nagy segítség volt a felkészítés során a sminkes és a Mester fodrász munkája. Általuk a legelőnyösebb oldalunkat mutathattuk meg.

Hogy értékeled a versenyt és annak szervezését?
Nagyon színvonalas, jól szervezett volt.

Hány induló közül lettél Te az első?
Hat induló közül lettem az első.

Mennyire volt megterhelő a verseny?
Számomra nem volt megterhelő, minden percét élveztem.





*Így utólag mi a véleményed a zsűriről?
Szimpatikusak voltak.*

*Mi volt a személyes élményed, mikor meghallottad, hogy nyertél?
Nem lehet szavakba önteni, hiszen minden kislány szeretne egyszer a legszebb lenni.*

*A többi versenyző hogy állt hozzád, miután kiderült, hogy Te lettél az idei győztes?
Gratuláltak, de a csalódottság látszott a szemükben.*

*Volt-e valaki, aki segítette a felkészülésedet a versenyre?
A családom végig támogatott mindenben.*

*Mi volt a nyeredményed?
Portfólió fotózás, amit Bácsi Róbert László készített el számomra.
Amit ezúton is nagyon köszönök Neki.*

*Mire számítottál a portfólió fotózással kapcsolatban, mikor otthonról elindultál elkészíttetni azt?
Vegyes érzésekkel indultam el itthonról, de Robi kedvessége, profizmusa oldotta a feszültségem.*

Hogyan zajlott a fotózás és mennyire volt megterhelő?

Profi stúdióban, remek Fotóssal (Bácsi Róbert László) dolgozhattam együtt. Frizurámat és a sminkemet is szakember készítette el (Könczöl István; Rovó Adrienne).

Hogy tetszenek a mára már elkészült képek?
Nagyon tetszenek. Számomra is ismeretlen oldalam mutathattam meg a képek által.

Esetleg volt-e valami, amit másképp csinálnál, vagy változtatnál rajta?

Minden tökéletes volt.

A jövőbeli terveidről elárulsz nekünk valamit?

Most, hogy kicsit belekóstolhattam ebbe a világba, még biztosabb vagyok abban, hogy a modellkedéssel szeretnék foglalkozni.





Jövőre is viszontlátunk?

Ha lehetőségem lesz rá, jövőre is szeretném megmérettetni magam.

Mit üzennél azoknak, akik csak gondolkoznak azon, hogy elinduljanak a következő versenyen? Vágjanak bele nyugodtan, egy életre szóló élményben lesz részük.

Neked köszönöm az interjút, a többi versenyzőnek pedig ezúton üzenem, hogy ne adják fel, még akkor sem, ha „Vendéglátó szépe” győztest minden évben csak egyet választunk!

Külön köszönet a fotózásért, Bácsi Róbert Lászlónak és a PictoriAll Collective-nek, a frizuráért Könczöl Istvánnak és a Bognár-Hair Star-nak, Rovó Adrienne mester kozmetikusnak pedig a sminkért.

Nélkülük mindez nem valósulhatott volna meg!

Köszönjük!

Bognár-HairStar
www.bognar-hair.hu



1027
Budapest,
Varsányi
Iren u.

Telefon:
+36/70
314-9998

Bognár-HairStar
szépségszalon magasszínvonalon



Profi smínkek minden korosztálynak,
minden alkalomra.

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

Sminkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne

Mester kozmetikus, Sminkes

Szentendre

06/30-205-7850

rovoadrienne@gmail.com

<http://adrienne-smink.hupont.hu>

A spagetti fogyasztása

Az éttermekben bevett szokás, hogy a spagettihez kanalat és villát tesznek fel; bal felől a kanalat, jobb felől a villát. Az ételt a kanál és a villa segítségével fogyasztják el a vendégek, pontosabban a jobb kezükben tartott villára annyi spagettit csavarnak fel, amennyit egyszerre a szájukhoz tudnak vinni, anélkül, hogy lecsepegtetnék magukat és a falat túl nagy lenne. A művelet közben a villát a kanálban kell forgatni és lehetőleg úgy, hogy a villáról ne lógjanak le spagettiszálak, miközben a szánkhoz visszük.

Az olaszok kikelnek a kanál használata ellen: szerintük egy igazi olasznak nincs szüksége kanálra ahhoz, hogy meg tudjon enni egy adag spagettit. Ilyet csak a külföldiek vagy az idióták tesznek, más szóhasználattal az idióta külföldiek.

A spagetti service akkor válik szükségessé, amikor nem tányérban, adagokra osztva tálalják a spagettit, hanem hatalmas tálakban az asztalfőre teszik. Innen majd mindenki vesz magának annyit, amennyit jónak lát és el bír fogyasztani. A spagettis tálakkal rendszerint adnak be fogót, salátás villát-kanalat, egyszerű leveseskanalat vagy villákat, mindig annak függvényében, hogy az illető étterem vagy más, kisebb kategóriájú egység milyen felszereléssel rendelkezik.

A legelegánsabban azonban mégis csak két villával lehet a spagettit szervírozni, anélkül, hogy magunk után húznánk spagettiszálakat az asztalra.

Vegyünk egy villát a bal kezünkbe és egyet a jobbra. Szúrjuk bele a spagettirakásba, majd mindkét villát kezdjük el forgatni a saját tengelye körül és csavarjuk fel rá a spagettit. Addig csavarjuk, amíg két jókora spagetti gombolyag nem lesz a villánkon. Ezután tegyük a tányérunkba vagy annak a tányérjába, akit ki akarunk szolgálni (nő, idős személy, gyerekek stb.). Ez az eljárás amellet, hogy nagyon eredeti és van benne valami nagyon olaszos, sokkal jobb, mintha egy fogóval vagy valamilyen villával és kanállal próbálnánk a spagettit húzva-nyúzva kiemelni a rakásból.

Forró tea

A zacskós tea annyira elterjedt manapság, hogy az esetek 90%-ban csak ilyennel találkozni. A valódi teafüvből készült tea már-már ritkaságszámba megy. De tegyük fel, hogy ilyennel találkozunk. Ez esetben a következő a teendő: ha a teát előkészítették az előkészítő helyiségben és beadták a tej, citrom és fehér meg barna kockacukor társaságában, először is tegyük bele a cukrot a cukorfogó segítségével, majd töltsünk hozzá tejet a kiskancsóból, illetve ha citromosan szeretnénk, akkor vegyük a jobb kezünkbe a citromprést, majd szorítsuk a citromhásb levét a teába, lehetőleg úgy, hogy a magok maradjanak a citromprésben. Ezután vegyük a teáskanalat, és kavarguk meg az italunkat. Végül tegyük vissza a kiskanalat az alátétre, fogjuk meg a bal kezünkkel a csészealjat és emeljük a mellünk magasságába. Jobb kezünkkel pedig fogjuk meg a teáscsészét és emeljük a szánkhoz. Figyelem! A teáskanálnak csak az a szerepe, hogy megkeverjük vele a teát. A kanállal kocogtatni, belenyúlni a cukortartóba vagy egyenesen a kanállal szürcsölve inni a teát, forró kávét, illetlenség.

Amennyiben van lehetőség, mindig fogyasszunk a tea mellé aprósüteményt ún. tea-süteményt vagy tortaszeletet. Az édességgel kombinált tea sokkal finomabb, mert egymással harmonikus ízeket alkotva, a tea kihozza a sütemény ízét és fordítva.



- Berecz Edgár írása -

A szőlő



Az ős népszerű gyümölcse a szőlő. Jó ha tudjuk, hogy ízletessége mellett, a vértisztító és az idegerősítő hatása is kiemelkedően jó. Remek izomregeneráló táplálék.

A bél megbetegedéseit gyógyítja, a vese és a hólyag kövesedését akadályozza, a belső összenövéseket is oldja. Fokozza az epeválasztást és ürítést. A nagy mennyiségben elfogyasztott szőlő a vizelet savasságát is csökkenti. Igen jó hatású számárköhögésnél és a daganatos betegségeknél. Reuma, májbetegségek, vízkór esetén a fehér vagy zöldes színű szőlők a legjobbak, a hurutokat a fekete és kék szőlők oldják a leghatásosabban.

Nem tanácsos a szőlő fogyasztása szénaláz, asztma, tuberkolózis és tüdőgyulladás esetén.

Mivel teljes értékű táplálék, ezért nyomatékkaal hangsúlyozzuk, hogy vissza kell nyernie a helyét táplálkozási rendszerünkben. A szőlő szezonjában minden étkezés előtt egy fél órával együnk szőlőt! Mivel a szőlő elegendő energiát biztosít szervezetünknek még nehéz fizikai, de különösen szellemi munka esetén, ezért a tanácsok megfogadása sok káros, az eddigi étrendünkben szereplő ételt kiszoríthat.

Az almához hasonlóan igen jól tárolható. Pincehidegben, szétterítve még januárban is kellemes őszi ízeket tud nyújtani. Másik tárolási formája a kötözés, melyre igen alkalmas fajtái vannak.

Közismert a déli édes szőlők aszalt formában történő tartósítása, a mazsola. Egész évben kellemesen egészíti ki táplálékainka, édesítésre is alkalmas. Mindig vizsgáljuk meg azonbanm hogy nem kénes-e! Sajnos néhány lelkiismeretlen termelő és kereskedő a könnyebb eltarthatóság végett kezezi a mazsolát, ez azonban káros az egészségre. A kénezett mazsolát meleg vízben alaposan mossuk át, áztassuk egy kicsit!

A szőlő a szervezet számára emésztés nélkül, közvetlenül is felhasználható cukrot szolgáltat, ezért kúraszerűen különösen ajánlható vérszegénységre, idegbajra, fizikai gyengeségre, betegségből való lábadozás idején fő táplálékul, székrekedésre, aranyérre, mindenféle gyulladásos megbetegedés gyógyszereként,májpangásra, gyomorhurutra és női betegségekre.

Egy pohár frissen préselt szőlőlé vagy egy fűrt egészséges érett szőlő reggel éhgyomorra vagy fél órával az étkezések előtt „megnyitja az érvekek kapuit, s bebocsátja a kinyilatkoztatás fényét”. A nedvet apró kortyokban kell fogyasztani, alaposan elkeverni nyállal.

Étkezés közben, vagy utána azonban ne együnk szőlőt! Magas cukortartalma miatt igen könnyen megerjed, s így belülről jutunk nem kívánatos alkoholhoz. Szőlőt ne keverjük más gyümölccsel, még a saját fajtáival sem! Mivel a fajták választéka igen nagy, változatos táplálkozást jelenthet, más-más ízharmoniót produkálva.

Ha a test súlyát akarjuk növelni és a bélműködést fokozni, célszerű édesszőlőkúrát tartani. Hasmenésnél, reumánál a savanyú szőlő előnyös.

A szőlőmag olaja rendkívül értékes (és drága) olaj, javítja a látást is. Nagy kár, hogy a borászat alkoholt termel szőlőmagolaj helyett. Értékesíteni is könnyű lenne a nyugati piacokon, így viszont a rengeteg szőlőmaggal nem tudnak mit kezdeni.

Semmiképp se folytassanak szőlőkúrát a szoptatós anyák, a cukorbeteg és az enteritis (bélhurut) betegségben szenvedők.



Mennyei Péter azt írja
több játékos versében;

Étel, ital, álom,

Szükséges e három!

A mi vőlegényünk és

menyasszonyunk

Étellel és itallal meg van

elégedve,

Ezért Násznagy

Uramhoz volna egy

kérésem;

Ígértem egy pár táncot.

Ha Násznagy Uram

megengedné,

Hogy az asztalokat esti

helyükről kirakhatnánk

És helyébe az ígért

táncot megadhatnánk.



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Mangalicáink rokona



Azt kevesen tudják, hogy képpen márványos, mint a magyar a Toscanai Siena-ban él az olamangalicáé. Szalonnájuk viszont szok ősi disznója a Cinta Sieneze. nem éri utol a mi göndörkéinkét.

Kint tartózkodásunk alatt meglátogattuk disznóink testvér- Az olaszok különben nagyon kapcsolatát, jelképesen átadva a szeretik a szalonnát, bár a sonkákról magyar mangalicafajta üdvözlését. külön jól lefaragják, de az ízes szalonna számukra is ínycsöngő jelenti. Az olasz disznónak a kinézete egész más, mint a magyar testvérdisznóké fekete rövid szőrű fehér pántos Az elkészítés során a szalonnát jószágok. Az olasz fajta erdőben él, márvány edényben érlelik, pácolt szedgetik maguk számára az olaszok is szívesen készítenék így, élelmet, mely mellé takarmánytáp- ha nekünk is lenne Carraránk, lálást is kapnak. Húsuk hasonló- így jó nekünk a fa teknő is. Igaz?

A cigány meglátogatja a barátját. Belép a lakásba, és meglepetten látja, hogy az éppen leskelődik a fürdőszoba kulcslyukán keresztül.

- Mi van, Gázsi, nem láttad még meztelenül az asszonyt?
- Meztelenül már láttam, de fürdeni még nem.

A hónap vicce:

Süllyed a hajó a norvég tengeren. Magyar cigányzenekar játszik a hajón. A primás kikönyököl a korláton s nyugodtan cigarettázik. A bögös:
- Te Gázsi, süllyed a hajó!
- Nem baj.
- Nem érted?! Süllyed a hajó!!
- Mit izgulsz? A tiéd?



Van egy jó vicced?

Küldd el az
oldalasmagazin@postafioek.hu
e-mail címre és betesszük
a következő lapba!

Vannak jó lányok, és rossz lányok, de a rossz lányok néha nagyon jó lányok...

Miért írják a szüzességet két „s”-el?

- Mert az mindig kétes..

Az erdőben a nyuszika bemegy a húsboltba:

- Medve, adj egy liter húst!
- Nyuszika! Ha valahová bemész, illik köszönni, és ráadásul az nem liter, hanem kiló hús! Menj ki, és próbáld meg még egyszer!
A nyuszika kimegy, majd visszajön.
- Hé medve, egy liter húst!
A medve nem bírja cérnával, és így szól:
- Na állj ide a pult mögé, majd én megmutatom!

Kimegy, kopog, bejön.

- Jó napot! Egy kiló húst kérek!

Mire a nyuszika elkezd röhögni:

- Medve, de hülye vagy, nem hoztál üveget!

Ül az öreg székel a vonaton, vele szemben egy öltönyös manager típusú fiatalember. Az öreg székel egyszer csak kidobja a tacsot, pont a fiatalember ruhájára.
- Fúj, maga mocskos igénytelen paraszt! - pattan fel a fiatalember, mire az öreg:
- Én? Hát nézzen már magára...

A székel fintorogva beleszagol a levegőbe:

- Fiam, te voltál?
- Nem.
- Asszony, akkor te?
- Nem.
- Akkor én.

A medve épp meg akarja verni a nyuszikát, amikor megjelenik egy fekete álruhás, fekete kalapos idegen álarcban, és egy karddal. Elkergeti a medvét, de mielőtt távozik, egy z betűt beleír egy fába a kardjával.

Mire nyuszika:

- Köszönöm Superman

Megérkezett Magyarországra az első háztartási méretű és áru Sous Vide készülék



A Sous Vide (ejtsd: szu vid, magyarul vákuum alatt) egy professzionális főzési módszer, amely oxigénmentes környezetben, pontos hőmérséklet-ellenőrzés mellett csökkenti az oxidációt és megnöveli a fogyszthatóságot a baktériumok szaporodásának megakadályozása által. Az eredmény egy tökéletes állagú, ízű és minőségű étel.



“A Sous Vide főzés évtizedek óta a legnagyobb előrelépés a konyha technológiában.”

Heston Blumenthal, 3 Michelin csillagos Sztár Chef

A Sous Vide alkalmazása nagyon egyszerű, gyakorlatilag bármilyen ételt Sous Vide-olhatunk. Ehhez két eszközre van szükség. Az egyik a vákuumozó, amely majdnem teljesen oxigén- és légmentes teret hoz létre az alapanyagok körül. Ennek előnye, hogy megakadályozza az oxidációt, így nem történik jelentősebb elszíneződés, illetve meggátolja az aerob baktériumok szaporodását. További előny, hogy vákuumban, azaz légüres térben a víz forráspontja 100 °C-ról 20 °C-ra csökken. A másik eszköz a temperáló termosztát vagyis a SousVide Supreme készülék amely tizedfok pontossággal hőkezelet a terméket, a pontos hőkezelet pedig a Sous Vide technológia lelke.



SousVide Supreme 10 L Rozsdamentes acél kivitel

159 990 Ft

SousVide Supreme DEMI 8 L fekete és szürke színekben

115 490 Ft

SousVide Supreme vákuumozó gép

39 990 Ft

SousVide Supreme vákuum zacskó

12 db nagy zacskó kb.3 Liter 3 490 Ft

20 db kis zacskó kb. 1 Liter 3 490 Ft



Íme a véleményünk!

Sokan találgatnak, találgattak, hogy mi lehetett a háttérben, mégpedig, hogy a Bocuse Akadémia regnáló elnöke, név szerint Kreil Vilmos lemondott elnöki tisztjéről, és, hogy mily módon lett az új elnök Bíró Lajos (MGE). (Neki azért sok sikert kívánunk a vállalt feladatai ellátásához.) Nos, mi is figyelemmel követtük az eseményeket, amit, a józan eszünket használva inkább negatív fordulatnak minősítünk, mint pozitívnak. Ezt pedig nem lehet szó nélkül hagyni, még nekünk sem!



Ma Magyarországon ez a lépés nem meglepő véleményem szerint, mivel az emberek a pozícióhajhász, a titulagyűjtés, a kitűnés, a szakmai féltékenység, a hataloméhség, vagy mások utánzásának áldoztai lettek. De mindez miért? ...tehetjük fel a kérdést, hozzáteszem mindezt joggal.

Az embereknek van egy teljesítőképességük, amit a születés óta fejlesztenek, bővítenek, de egy idő után ez az állapot stagnálni fog, akkor, amikor már nem tudnak a személyes eredményeik által fejlődni. Nos ilyenkor következik az a fajta „hungarikum”, amit fent felsoroltam, mégpedig, hogy elkezdik egymást irigyelni, mert az valami olyat csinál, amit „nekem kellene”. Természetesen ezek után minden kapcsolatot, de akár még valamennyi pénzt is megér az, hogy ezt megkaparinthassák. Hiszen „nekik ez jobban áll”, Ők „jobbak lehetnek ebben”.

Én inkább szörnyűnek érzem ezt a fajta mindenáron hatalomvágyat. Elsőre a következő kérdések jutottak eszembe: Miért kell ez? és Kinek jó?

A mai szakácstársadalomnak biztosan nem, mivel itt vesztes mindenki, még az is, aki büszke tulajdonosa a nehezen,

ugyanakkor frissen megszerzett titulussal. Igen Ő is vesztes! Van aki a becsületét, van aki a pozícióját, van aki a hírnevét, de sorolhatnánk, hogy ki mit veszít rajta. Egy biztos, jól senki nem jár. Nem szerettem volna véleményt alkotni úgy, hogy közben ne írjam le a véleményem szerinti megoldást, ez persze már jelen esetben nem működhet. Íme:

Ami megoldás lehetett volna, ha az MGE nem szervez rá a BD-ra, azon felül amennyiben nem ért egyet annak működésével, vagy szakmai segítséget kíván nyújtani, akkor azt megteszi, és nem elveszi. Ehhez azonban hiányoztak a következő szavak és azok jelentései:

SEGÍTSÉGNYÚJTÁS! ugye mennyi féle formában lehet segítséget nyújtani. Gondoljunk csak bele a szakmai és egyéb jótanácsból az anyagi segítségig mennyi formája van. Ha pedig segítséget nyújtok valakinek, akkor megvan az:

EGYÜTTMŰKÖDÉS! ezt a mára már elfeledett fogalmat, sajnos már kevesen ismerik, ugye? A másik az:

ÖNZETLENSÉG! ez a szó pedig megöli az elején felsorolt személyes boldogulás eszközeit. Ezáltal megmarad a:

BECSÜLET! ez pedig elengedhetetlenül fontos a hitelesség megőrzéséhez.

Érdekes ugye, hogy minden-mindennel összefügg. Tehát ezért azt javaslom mindenkinek, hogy amennyiben a jövőben valamivel nem ért egyet, vagy úgy gondolja, hogy tudna segíteni annak működésében, hogy az jobb legyen, akkor az tegye meg, de mindezt önzetlenül, mert akkor megmarad a BECSÜLETE.

A végén pedig két idézettel zárnám soraim, az elsőt a Hejszakácsokról ollóztam ki, a másikat pedig az István a királyból.

„Nekem elég kicsi az agyam, a selejtezőt is elcseszttem de ez ami a BD körül megy az már nekem mint kívülről is gyomorforgató. Volt egy verseny világos versenykiírással ki mehet a döntőbe a selejtezők alapján. Ez ugye eddig világos!! Az Olimpia nevezetű versenyre is az jut ki aki kvótát szerez, kvalifikálja magát. Ugye ez is világos!!! De szerintem nem túl etikusan a sumó világ-bajnokot „betolni” a kötöttfogású birkózás 120kg-os mezőnyébe mert ő is nyert már világversenyt. Induljon el a sumó bajnok jövőre a kötöttfogású mezőnyben és ott szerezzen kvótát a következő olimpiára. Ennyi. Ez nem túl bonyolult dolog csak tisztességesen kéne kezelni az egész pereputty váltást és félre tenni a „majd én meg mutatom ezeknek” hozzáállást!!! Szerintem.”

„Kard által vész mind, ki kardot ragad. Légy bölcs vezér, és üzd el az ősatkokat, Békét keress, hisz volt már elég áldozat!” - István a király

KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET
BELÉPÉSI NYILATKOZAT

Alulírott,....., (.....

.....szám alatti lakos) kijelentem, hogy a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület (székhely: 6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.) tagja kívánok lenni. Az Alapszabályban foglaltakat elfogadom. Az Egyesület tevékenységében részt kívánok venni. A közgyűlés által megállapított évi 2000.- Ft. tagdíj befizetését vállalom.

.....
aláírás

szem. ig. szám:.....

adóazonosító:.....

e-mail cím:.....

telefonszám:.....

jelenlegi munkahely, pozíció:.....

Tanúk:

1. Név:.....

2. Név:.....

Lakcím:.....

Lakcím:.....

....., 2011.

RÁKÓCZI ÚT 38
06-30-696-7276
WWW.BOOMS.HU
FACEBOOK.COM/BOOMS DESIGN



Hirdetések

* Hirdessen Ön is az Oldalasban! *

media.marketing@postafioek.hu

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

Megtekintené
magazinunk
korábbi
számait?
Ezt
megteheti,
ha meglátogatja
honlapunkat,
amely a
következő
címen érhető el:

[www.
oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu)

Hirdessen Ön
is az
Oldalasban!
[media.
marketing@
postafioek.
hu](mailto: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

Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot?

Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját

közösségi oldalt üzemeltetne?

És mindezt ingyen szeretné?

Van rá lehetősége:

www.sokoldal.hu

Következő
megjelenés várható időpontja:

2011.11.01

Lapzárta:

2011.10.20

FÓKUSZBAN!



Fekete
Borpince
Kadarka
2007



Késői cseresznyére emlékeztető illata
nagyon behízsgő. Összetett, jellege-
tes kadarka fűszerekkel, pikáns utóíz-
zel. Ez a bor minden olyan jellegze-
ségét mutatja a szekszárdi kadarkanak,
amiért ezt a fajtát szeretjük. 2010-ben
ezt a Kadarkát választották Szekszárd
legjobb kadarkájának!

<http://feketeborpince.hu/>

info@feketeborpince.hu



Keresd és
lájkold az
Oldalast a
Facebook-on!

[www.fb.com/
oldlasmagazin](http://www.fb.com/oldlasmagazin)

[www.fb.com/
oldlasemagazin](http://www.fb.com/oldlasemagazin)

Őszhó, Mindenszentek hava

Október 1.

ZENEI VILÁGNAP: AZ UNESCO NEMZETKÖZI TANÁCSÁNAK 1975-ÖS HATÁROZATA ALAPJÁN.

Október 1.

AZ IDŐSEK VILÁGNAPJA. EZEN A NAPON VILÁGSZERTE MEGEMLÉKEZNEK AZ IDŐSEKRŐL.

Október 3.

AZ ÁLLATOK VILÁGNAPJA.

Október 6.

AZ ARADI VÉRTANÚK NAPJA. A MAGYAR SZABADSÁGHARC 12 TÁBORNOKÁNAK ÉS EGY EZREDESÉNEK KIVÉGZÉSÉRE EMLÉKEZÜNK EZEN A NAPON. PESTEN, UGYANEZEN A NAPON VÉGEZTÉK KI BATTHYÁNY LAJOS VOLT MINISZTERELNÖKÖT.

Október 16.

ÉLELMÉZÉSI VILÁGNAP.

Október 23.

A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG NEMZETI ÜNNEPE. HAZÁNKBAN 1989. OKTÓBER 23-ÁN KIÁLTOTTÁK KI A KÖZTÁRSASÁGOT. AZ 1956-OS FORRADALOM EZEN A NAPON VETTE KEZDETÉT.

Október 29.

TAKARÉKOSSÁGI VILÁGNAP.

Savi szállóige:

*„Baldog és bölcs, aki azzal ébred: ma jobb
akarok lenni, mint tegnap voltam.”
/Fénelon/*



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; Rovatvezetők: Rendekné Olga; Asztalosné Erzs; Hunti Mihály István; Csídei Tamás; Berecz Edgár; Digitális munka: Joború Szabolcs; Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László;



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

