



Keress minket a

facebook

-on is!

Irány az oldal!

>>>

TAVASZHÓ, SZENT GYÖRGY HAVA

Április 1: Az ugratás, tréfálkozás napja (Bolondok napja)

Április 2: Szakszervezeti akciónap

Április 7: Füstmentes világnap.

Április 10: Nemzeti rákellenes nap.

Április 11: József Attila születésnapja 105 éve született a költő.

Április 25: Húsvét hétfő: a húsvét zárónapja, egyben ezen a napon járunk locsolkodni.

Április 27: Vakvezető kutyák napja

Április 30: A méhek napja Magyarországon.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

Megrendelni a www.oldalasmagazin.hu címen lehet a hírlevélre való feliratkozással.

Oldalas magazin II.Évfolyam Lapszám: 4 2011. Április



Az

Étrend Magyar

Konyhafőnökök

egyesületének

ajánlásával.



Bor's Show Produkció

6090 Kunszentmiklós

Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendeckné Olgi, László András, Berecz Edgár,
Hunti Mihály István

Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László

E-mail: oldalasmagazin@postafioiok.hu; media.marketing@postafioiok.hu;

Web: www.oldalasmagazin.hu



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



HAVONTA MEGJELENŐ, INGYENESEN LETÖLTHETŐ ELEKTRONIKUS MAGAZIN



OLDALAS

- SZELEK HAVA -

2011. Április II:Évfolyam

4
SZÁM

Svájci Vendég

Tények, Tévhitek Vákuum Alatt

A zsálya, mint olyan

A kaviár fogyasztása

Játék

Ferenczi István

A Magyar Grillszövetség elnöke.

facebook

Havi szállóige:

„Az állat fal, az

ember eszik,

de csak az okos

ember tud enni.”

Ajánló:

Panyolai

Érlelt Szatmári
Szilva



amit meg kell kóstolni



Fűszeres lisztbe forgatott sertésborda, baconba göngyölt spárgával

Hozzávalók:

800g sertéskaraj, 200g bacon, 500g spárga, 100g liszt, só, bors, majoránna, pirospaprika, oregano.

Elkészítés:

A spárgát megtisztítjuk és enyhén sós vízben félpuhára főzzük, majd a

bacon szeletekbe feltekerjük, így lassú lángon egyenletesen megsütjük.

A húst felszeleteljük és kiklopfoljuk. A lisztbe belekeverjük a sót, borsot,

majoránnát, pirospaprikát, oreganót és a hússzeleteket beleforgatjuk és

kevés zsiradékon készre sütjük.

Tálaljuk és jóétvágyat kívánunk hozzá!

A receptet beküldte: Prágai Gábor

Csidei Tamás:

TÉNYEK, TÉVHITEK VÁKUUM ALATT

A sous-vide technológia gyakorlati alkalmazása új lehetőségeket biztosít a vendéglátásban, kereskedelmi étkeztetésben. Elterjedését akadályozza, hogy magas szintű hozzáértést, jó gyártási és higiéniai gyakorlat betartását követeli meg, amellyel megakadályozhatók az esetleges, élelmiszerfertőzések, mérgezések kialakulása.



Az Egyesült Államokban nemrégiben már történtek próbálkozások a szakszerűtlen vákuum alatti hőkezelésre. Teljesen természetes, hogy egyenes út vezetett a tömeges

ételmérgezésekhez, ami lejáratta az egész technológiát a potenciális vevők körében, valamint bizalmát veszttette a hatóságoknak is. Erre tettek gyors lépést a technológiával komolyan és behatóan foglalkozó séfek, betiltatták a vákuum alatti főzést a hozzá nem értő szakácsoknak és tanfolyamhoz kötötték a művelését. Nos, amit mostanában látok, az ennek az eklatáns amerikai példának a teljes kopírozása, ami egyrészt örömteli, hiszen haladunk a korral, de másrészt hihetetlen veszélyeket is rejt magában a felelőtlen művelése.

A közelmúltban, több kiadványában, néhány megkérdőjelezhető szakmaiságú PR cikk is megjelent a témában, melyek inkább a fagyasztott termékeket forgalmazó cégek érdekeit tartja szem előtt, mintsem a hiteles tájékoztatást. Sokan kétes információkra alapozva megírják hogyan is lehet sous-vide technológiát alkalmazni, pontosabban „zacsiban pacsmagolni” abban a hitben, hogy a protein denaturációhoz majdnem 80 fok szükséges, megfelelő a fagyasztott alapanyag és kombi pároló szekrényben is tökéletes, ami természetesen nem a sous-vide technológia megfelelő segédeszköze, hiszen ebben a szerkezetben nem érheti egyenletesen minden

felületen ugyanaz a hőmérséklet a terméket! Megállapítható tehát, hogy a vákuumzacskóban történő főzés és a sous-vide technológia nem ugyanaz! Ennek az első problémának a megoldása először is a megfelelő minőségű precíziós eszközök , másodsorban a minőségi friss alapanyag beszerzése. Csak természetes takarmányon tartott állat, jó minőségű friss húsa használható, mert ellenkező esetben fémes, kellemetlen mellékíz keletkezik. A fagyasztott húsokban lejátszódó bomlási folyamatok a meleg vízfürdőben felgyorsulnak és az érett húsokhoz hasonlóan bűdös sajt ízű lesz a végtermék. A fagyasztáskor roncsolódott sejtekből már a felolvasztáskor távoznak a nedvek, ezen a sous-vide sem tud segíteni. A végeredmény: szálkás, száraz, gumisan nyúlós hús. A hús minőségen a vágás után kialakuló fizikai tulajdonságokat értjük, amelyek a hús biokémiai változásainak következményei, meghatározzák az élvezeti értéket és a hűtési- tárolási tulajdonságokat.



Nagyon fontos tényező még a kémiai összetétel, víz, zsír, fehérjetartalom, mely az állományt, a vízmegtartó képességet és a színt, valamint az aromát befolyásolja. A civilizációs betegségek kialakulásában nagy szerepet játszik a tény, hogy egyre több olyan élelmiszert fogyasztunk, amelynél nem

nyomon követhető a beszerzése, gyártás, szállítás és tárolás folyamata. Egészségünk megőrzése szempontjából ajánlatos ezek elkerülése.

A vákuumsomagolásnál célszerű olyan csomagolóanyagot használni, ami a hőkezelés hatására nem zsugorodik. Ha nem ilyet alkalmazunk, akkor a kezelés hatására zsugorodás lép fel a csomagolóanyagban a húsból kiszorítja a benne lévő víz egy részét, és ez felesleges lékiváláshoz vezet. Ezért minden esetben, hőreizisztens tasakok szükségesek, amelyek élelmiszerbarátok, a nedvességet és a hőt nem eresztik át, és hegeszthetők. (Polyákné és Dalmadi, 2007)

Élelmiszerbiztonsági szempontból bizony nélkülözhetetlen a Sous Vide szigorú szabályainak betartása. A maghőmérsékletek, az elkészítési idők, az elkészítés utáni sokkoló hűtés során szintén a megfelelő külső és belső maghőmérsékletek tudatos és szakszerű alkalmazása mind-mind olyan tényezők, amelyek alapos hozzáértést kívánnak, hiszen avatatlan kezekbe kerülve veszélyhelyzeteket teremthetnek. Csakúgy, mint a HACCP veszélyelemzéssel foglalkozó fejezetei a sous-vide is csak akkor lehet igazán eredményes, ha pontosan betartjuk a technológiai irányelveket.

A Sous Vide ételkészítésről annyit mindenképpen érdemes megemlíteni, hogy megkülönböztetendő a Direct és az Indirect Cooking , azaz a közvetett és közvetlen főzési metódus. Értetlenül álltam a szakirodalmakat böngészve, hogy miért írnak kardinálisan ellenkező hőkezelési időintervallumokat ugyanazon termékek esetében. Aztán rájöttem, hogy egyáltalán nem mindegy, hogy milyen a termék összetétele (fehérje, keményítő és zsirtartalma), sőt, már az állattartás körülményeitől kezdve a táplálkozáson át a vágási korrig, majd a vágás utáni idő elteltétől kezdve a biztonságos hőmérsékletű szállításon át a szakszerű elkészítésig. Az azonnal fel nem használt termékek esetében a lehető legrövidebb időn belüli lehűtésig, - ami a maghőmérséklet precíz kontrolálásával jár- majd a tárolási hőmérsékletek pontos betartásáig. Ki gondolná, hogy egyetlen fokos hőmérsékletemelkedés a hűtőkamrában a termék eltarthatósági idejének feleződésével járhat? Az alapanyagainkban bizony jelen lehetnek a Szalmonella baktériumokon kívül a Botulizmust okozók is, nem beszélve a Listeria monocitogénekről. A kórokozók a technológia során el nem pusztíthatók, de a szalmonella szaporodása gondos és szakszerű felületi sterilizálás utáni pasztörizálálással hosszú időre megakadályozható. Egy jó példa szemlélteti a biztonságot, mégpedig a tökéletes tojás esete: Biztonságos tojást készíthetünk 45 perc alatt 64.5 fokos vízben, de ekkor denaturálódnak a fehérjék, tehát nem csináltunk technológiai szempontból semmi érdemlegeset, csak feleslegesen hosszú időn keresztül kezeltük a terméket, de ha minimum 57 fokon és legalább 75 percig hőkezelőjük, akkor pasztörizálással biztonságossá tettük úgy, hogy a fehérjék sem denaturálódhattak. (Schuman et al., 1997).Tehát a lényeg a fordított arányossággal történő pasztörizálásban rejlik, amelynek időintervalluma függ az alapanyag zsiradék, fehérje és keményítőtartalmától, a frissességétől, a méretétől és természetesen a hőkezelési közeg hőfokától valamint a termék maghőmérsékletétől. A termékek hőkezelési idejének vizsgálatakor nagyon fontos tényező még a tömeg meghatározása, mivel ezekből az adatokból egyértelműen lehet következtetni a technológiai lépések közötti lékiválás mértékére, és az itt kapott adatokból pontosan kiszámítható és rögzíthető a hőkezelési és sütési veszteség százalékos értéke.

Az alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés különösen alkalmas nagy és omlós húsdaraboknál, például marha, sertés, borjú és bárány, néhány egészen vastag halszeleteknél, ezzel szemben a szárnyas húsok közül csak néhány esetben- például a kacsza és a liba-mutatott kimagaslóan pozitív eredményt. Megállapíthatjuk, hogy a mioglobin lebomlása a sous-vide kezelés idejének szabályozásával, befolyásolható. Ha összehasonlítjuk másféle főzési módszerrel a marhahús sous-vide kezelését azt állapíthatjuk meg, hogy a sous-vide alkalmazásánál a hús vöröses színe sokkal maradandóbb. (Powell et al., 2000)

A Vákuumfőzés élelmiszerbiztonsági előírásai:

A vákuumfőzés speciális vákuumfőző felszerelést igényel, különleges zacskókat, hőmérőket, és maga a folyamat is nagyon időigényes. Az ételkészítéssel kapcsolatos technológiai előírások a legszigorúbbak. A nem megfelelő hőmérsékleten történő főzés a Clostridium botulinum baktérium kifejlődéséhez vezethet, mely erősen mérgező botulizmust, ételmérgezést eredményezhet. A hőkezelő és mérőkészülékek helyes használatának elsajátítása nem könnyű, de alapvető fontosságú feladat. Meg kell tanulni, hogyan kell a zacskóban lévő étel közepének a hőmérsékletét megmérni. A másik legfőbb követelmény pedig az étel azonnali 3 Celsius fokra történő lehűtése, majd hűtött állapotban a megfelelő és állandó hőmérsékleten történő tárolása.

A szöveti szerkezet változásában erős eltérés mutatkozik a hőmérsékleti értékek megváltoztatásának hatására. A miofibrilláris fehérjék denaturációja myosin 40-60 °C, actin 66-73 °C alatt megy végbe. Szilárd összetartás csökken a kötőszöveti fehérjék (collagén) denaturációjával, 56-62°C hőmérsékleti értéken belül. A teljes szerkezeti változás 60-67°C körül megy végbe.(Martens és Staburcvik, 1982)

Sous-vide technológia gyakorlati megvalósításának szabályai

Minden esetben egy olyan komoly ellenőrzés mellett végigvitt technológiát kell értelmezni, amelyben a legmesszebbmenőkig betartják az élelmiszerbiztonsági szabályokat.

A termék előállítása során a mikrobiológiai veszélyek elkerülése a legfontosabb feladatok közé tartozik. A technológia alatt különböző gátló tényezők beiktatásával ezt meg tudjuk valósítani. Az alapanyagok átvétele, tárolása 2 °C alatt történjen, e hőmérsékletet a feldolgozás és előkészítő tevékenység alatt is tartani kell, például szeletelés, darabolás.

Némely szakirodalom szerint a feldolgozás előtt fél egy órával ki kell venni a húst a hűtőszekrényből, hogy átvegye a kinti hőmérsékletet, mert így a hőkezelési idő nem hosszabbodik meg, de ez nem illeszthető bele a jó gyártási és higiéniai gyakorlatba. Vákuum csomagolás alkalmazásával mely a levegőt és nedvességet nem ereszti át, az oxigén kizárása gátolja az aerob baktériumok elszaporodását. A hegesztés minden ponton folyamatos és sérülésmentes legyen.

Olyan mértékű hőkezelést kell alkalmazni, amely 90°C 2 perces hőkezeléssel egyenértékű, a 6 D elvet követve C. botulinum spórák hat nagyságrendű csökkenését vonja maga után.

Az élelmiszerekben lévő mikroorganizmusok elpusztításához szükséges hőkezelés időtartamát, a sejtek hőmérséklettől függő pusztulási sebessége és az szabja meg, hogy a hőközlő közeg hőmérsékletét a termék milyen gyorsan képes felvenni, milyen gyors a hőbehatolás (hőpenetráció).

A hőkezeléssel biztosítani kell, hogy az anyag hidegpontjában is kellő méretű mikroorganizmus pusztulás következzen be. (Polyákné és Dalmadi, 2007)

A fehér húsok és a halak esetében különösen fontos az előírt maghőmérséklet elérése, amely biztosítja a megfelelő mikrobiológiai tisztaságot.

A sous-vide technológia a kíméletes élelmiszer feldolgozási technológiák, közé tartozik, mellyel szemben a következő követelmények támaszthatók:

- Egyensúly biztosítása az élelmiszerbiztonság és élelmiszerminőség között.



termékminőséget tudjunk biztosítani.

Csidei Tamás

<http://gasztronautakft.hu>

info@gasztronautakft.hu



Vendéglátóiparban Dolgozók I. Országos Fesztiválja és Vására

2011.augusztus 06-07
Kunszentmiklós

A rendezvényünk célja, hogy aki a vendéglátóiparban tevékenykedik, vagy csak érdeklődőként kilátogat a rendezvényre, az hovatartozás, vagy bármiféle megkülönböztetés nélkül, nálunk jól érezhesse magát és a szakmai párbeszéd/ előadások széles skálája által fejlődjön, vagy esetleg új kapcsolatokra tegyen szert.

A rendezvényünk során hasznos szakmai párbeszédet, előadásokat kívánunk biztosítani a résztvevők számára, egyfajta kongresszusszerűen. Ezen előadások a szakmaiság elvét követve, de az egészségmegőrzést, betegségmegelőzést, biztonságot, energiatakarékosságot, újrahasznosítást szem előtt tartva kerülnek a programfüzetbe.





Ferenczi István

A Magyar Grillszövetség elnöke



Ferenczi Istvánnal beszélgettem, aki a Grill szövetség elnöke, vagy akit mindenki csak úgy ismer, hogy az ember, aki két szívvel teszi egyszerre azt, amit csinál.

Séf úr rólad mit tudhatunk?

Én törzsgyökeres budapesti vagyok. a 8. kerületben születtem, 1954-ben, tehát, hogy úgy mondjam a kenyerem javát már megettem. És világ életemben szakács voltam, azaz 14 éves korom óta járom a ranglétrát.

Hogy döntötted el, hogy a vendéglátást választod, volt valaki a családban, aki erre ösztönzött?

Kimondottan nem. Mindkét Nagymamám főzött, az egyik úriházaknál volt házvezetőnő, a másik pedig a népkonyhán volt szakácsnő, de ez nem befolyásolt engem a pályaválasztásban. Viszont Édesanyám megálmodta. Ugyanis 14 évesen én sem tudtam

eldönteni, hogy mi legyek, de ezt nehéz is eldönteni, ekkor mondta az Édesanyám, hogy: „Kisfiam az álmodtam, hogy szakács vagy!”. Én ekkor döntöttem úgy: „jó, akkor legyek az”. Így indult az én pályafutásom.

Mondjuk, ha azt nézzük, hogy egy álom segített a választásban, akkor kijelenthetjük, hogy szép pályát jártál be.

Igen szeretem csinálni. Ha még egyszer kezdeném, akkor is ezt a pályát választanám, a maga nehézségeivel együtt.

Kik voltak a mestereid?

Tóth Gyula, Isten nyugosztalja szegényt, aki meghalt 58 évesen. Ferihegyen voltam tanuló és Ő volt ott a konyhafőnök. Lukács séf úrral együtt volt, annak idején a Vörös Csillagban a Rákóczi bácsinál. Tehát, ha így vesszük, átvitt értelemben, akkor ilyen nagy mesterektől is tudtam ellesni a tudást, mivel akkoriban még úgy kellett ugye ellesni a szakmát. Lukács, Nemeskövi, vagy Tési Lajos séf urakkal dolgoztam együtt, de a többit saját tapasztalat alapján sajátítottam el.



Jelenleg mi a pozíciód?

A Danubius Hotel Arena, a volt Stadion Szálló konyhafőnöke vagyok. Ami nem kis szobaszámú szálloda a maga 370 szobájával.

Mennyire érzed ezt nehéz feladatnak?

Mondjam azt, hogy a rutin?...de akkor hazudnék. Minden nap más, mindig új kihívás. Ami a nehézsége, az a szépsége is egyben.

Milyen rendezvényeitek vannak?

Csak házon belül tartunk rendezvényeket. Amikor két éve a háromból, négy csillagos lett a szállodánk, akkor kineveztek minket konferencia háznak. Van 11 variálható konferenciatermünk.

A válság, vagy az uniós elnökség befolyásolta a forgalmatokat?

A válságot sajnos megéreztük. Sokkal kevesebb vendég van. Az uniós elnökség miatt semmit nem éreztünk meg.

Tagja vagy-e valamely egyesületnek?

Igen, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének, és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek tagja vagyok.

A 13. Séfbálon Te készítetted a menüt. Ebben kik segédkeztek neked?

Ezt Nemeskövi Dénes Oscar díjas, világbajnok, konyhafőnök találta ki, akit nem mellesleg a barátomnak tekintek. És amióta Ő nyugdíjban van, nem talált neki helyet, hogy hol lehetne ezt tovább folytatni. Én pedig szerettem volna segíteni ebben. Ez olyan jól sikerült, hogy száz fővel voltunk többen, mint az előző évben, de a következőre, már most sokan jelezték, hogy részt vesznek rajta. Ennek lebonyolításában többek között segédkezett, Sóskúti Tamás, Czimer Csaba, de akár sorolhatnám a neveket.

Mennyire nehéz főzni a szakmának, gondolom itt biztosítva van a kritika egyből?

Nagyon... habár azt gondolom hálás feladat is egyben, mert a személyzet a maximum fölött hozott ki magából. Élvezet volt konyhafőnöknek lenni, mivel mindenki odatette magát, szinte lesték, azt, hogy mit mond nekik a séf úr. Valahol ez volt a csúcok csúcsa számomra.

Milyen visszajelzéseket kaptál?



Hál ’ Istennek csak jókat. A hibákat, azt én tudom. Jövőre megpróbálunk mást és jobbat.

A szakmai megosztottságot ez mennyire befolyásolta?

Szerintem ehhez mindenki pozitívan állt és mindenki aránylag képviseltette is magát, jó volt ezt érezni. Csak, hogy egy példát is mondjak: a Bíró Lajos úr, akivel nagyon jó a kapcsolat, és aki a „másik oldal” prominens személyisége, ha nem lett volna kint Lyonban, akkor itt lett volna a bálon.

A hovatartozásról mi a véleményed?

Nagyon sok jó szakács van. Ami a különbség, az-az, hogy van, akinek megadatik, hogy azt csinál, amit akar, tehát, vagy saját üzletet tud nyitni, vagy szabad kezet kap, és ki tud forrni. Viszont van, akinek meg van kötve a keze, olyan helyen dolgozik, ahol profitorientált a cég, na, ott már nem olyanok a lehetőségek. Nekem

inkább azzal van a bajom, hogy azt a negyven évet, ami volt megítélik. Arra azt mondják, hogy nem történt semmi. Ahol tudjuk, hogy az volt, amit előírtak, sajnos akkor ezt lehetett. Volt a Venesz és attól eltérni nem volt szabad, Ők is csak azt tudták volna csinálni.

Mi a véleményed az Okj-s képzésről?

A véleményem az, hogy nincs véleményem. Az egyik tanulóm Okj-s képzéssel szerezte a képesítését, azóta eltelt kilenc év, és most a helyettesem. De ehhez hozzátartozik, hogy Ő világ életben szakács akart lenni, csak nem engedték neki. Viszont annyira akarta, hogy belevágott, tanult, szívvel, akarattal és láss csodát jó szakember lett.



Beszéljünk az alapanyagokról is.

Nehéz. Sajnos egy séfnek még ma is meg van kötve a keze. Mivel minőséget lehet beszerezni, de a folyamatos minőséggel már baj van. Főként, ha beszállítói rendszerben dolgozik, tehát, ha nem Ő tud magának vásárolni. Mert ugye visszaküldhetem én azt az árut, de akkor nincs ebéd. Ez nagyon durva így, de sajnos ez lehetséges.

A mai tulajdonosok szerinted mennyire engednek szabad kezet, vagy mennyire befolyásolják a szakmunkát?

Ha egy éttermem lehetne, akkor az első lenne a vendég, kiszámolnám a költségeim, és legyen egy picit hasznom. Mivel én megélni szeretnék belőle, nem pedig meggazdagodni.

Mennyire látod hibának, hogy bárki nyithat éttermet?

Önmagával még nem lenne vele baj, ha megbízna egy hozzáértőt, akiben megbízik, de, sajnos ez működik kevésbé. És, ha az, akiben megbízik, azt mondja, hogy meg tudjuk csinálni, amit kitaláltál, de ennek ez az ára, akkor igenis bele kellene, hogy tegye azt a pénzt. Könnyebb megmondani, hogy ezt, és ezt csináld... Sajnos nem azt a világot éljük, hogy válogathassunk közöttük.



Saját versenyeket rendeztek?

Igen, ami most lesz május közepén, Bogácson, Ifjúsági Grillbajnokság, az már a nyolcadik alkalommal lesz megtartva. Ez vendéglátó iskolák kétnapos szabadtűzi versenye.

Van-e valami hobbyd?

Ha hatóságok munkáját kellene értékelned?

Voltam már a világban elég sokfelé, persze a szabályokat, előírásokat be kell tartani, de azt gondolom, nálunk a legszigorúbbak ezek az előírások. Van, amikor már szinte lehetetlenség is betartani. De fel kell vele vegyük a harcot.

Beszéljünk a Magyar Grillszövetségről!

2000-ben jött létre. Ez a grillezést szerető emberek hozták létre, mivel ez egy életforma, ezt szeretnénk népszerűsíteni. Ami a legnagyobb probléma manapság, hogy kihozzák a tárcsát és azt gondolják már grilleznek is, de ez nem grillezés. A faszénparázs az igen, az már az. Sokan fogalomzavarban vannak. Véletlenül lettem az elnöke, ami nehéz feladat, mert össze kell fogni az embereket, és a létszámot szeretnénk felduzzasztani. Ehhez már van is elképzelésünk.

Igen a barkácsolás. Otthon mindent magam csinállok, főleg fával szeretek dolgozni, de megtanultam hegeszteni is. Magam készítettem a kerítésünket is.

Milyen vendéglátóipart álmodnál magadnak, vagy másoknak?

Hú.. ez egy jó kérdés. Tudod mit? Fizetőképessé vendéget! Hogy bárki be tudjon menni hetente, legalább egyszer étterembe, mint ahogyan az régebben volt.



Mi a véleményed a gyorséttermekről?

Iszonyatos forgalmat visznek el és ráadásul egészségtelennek tartom. De könnyörgöm, amikor a Nagymamáink sütötték a kenyérlángost, arra, ha paradicsomot teszünk kész is a pizza, de nem ezt tettek rá, hanem jó kis házi kolbászt, tejfölt, szalonnát és hagymát és megsütötték. Még most is itt van a számban az íze 50 év után is, aki ezt nem kóstolta az nem is tudja mi a jó. De akár sorolhatnám, ott van például az öhöm, vagy slambuc. Na, én ezeket hiányolom a gasztronómiából, de akár a modern éttermekből is.

Köszönöm az interjút, és kívánom mindenkinek, hogy akkora szívvel tekintsen a szakmájára, mit Te!





Bercz Edgár írása

A SVÁJCI VENDÉG



Svájci tartózkodásom alatt alapos fejtörést okozott, és még ma sem tudom megérteni, hogy a svájciak, mint a világ legjobb szállodás szakemberei miért nem fejlesztettek ki egy igazi, nemzeti jellegű konyhát, és miért elégedtek meg a nemzetiségek anyaországainak konyhaművészetének leutáztatásával, a maguk szája íze szerint való alakításával. Úgy tűnik, hogy a svájciak a sokféle külföldi ráhatás miatt kissé összezavarodtak. Ez jellemző az étkezési szokásaikra ismert előszeretettel fogyasztják a német, a francia és az olasz konyha ételeit. Annak ellenére, hogy napjainkban egyre nagyobb teret hódítanak a különböző

félkész ételek, amelyeket mindenféle rettenetes szószokkal öntenek nyakon, a svájciak szerencsére még tudják értékelni a jó ételeket. A svájci vendég számára attól jó egy étkezés, ha az egy jó levessel kezdődik, de a különféle zöldségsaláták is igen nagy népszerűségnek örvendenek, és azok, akik nem tulajdonítanak különösen nagy jelentőséget a levesnek, szeretik az étkezést egy jó salátával kezdeni. A francia szokások hatására a saláták és az ezekkel felszolgált öntetek önálló fogásként is szerepelhetnek. Egy svájci csak a jó alapanyagból készült ételeket értékeli igazán, főleg azokat, amelyek nemesebb húsokból készülnek. Otthon megszokta a magas színvonalú konyhai készítményeket, a modern táplálkozási irányzatokat, ezért aztán normális, hogy külföldön is hasonlókat várnak el a személyzettől. Mindezt kifogástalan, pontos és tiszta service-vel társítva. Igaz, hogy néha vannak furcsa kívánságai, és sokszor kívánság után készíttetik el az ételeket. Szereti a párolt zöldségeket, a tésztaételeket, a jó húseleket, de mintha tartózkodnának a sótól és az izgalmas fűszerektől. A legtöbbször nem is az ételekre koncentrál, hanem a tökéletes terítés, díszítés és a tökélyre fejlesztett felszolgálat köti le minden figyelmét. Nagy borszakértő, és mindig gondosan válogatja meg, hogy mit igyon. Egyébként a svájci vendég ízig-vérig úriember, csak hogy nem hajlandó tudomásul venni, hogy a schweizerdutch-on kívül van más nyelv is, vagy ha a francia terület lakosa, nem akar más nyelvet használni, mint az előkelő franciát. A svájci vendég nagy fagyalt- és süteményrajongó, ez magától értetődik, ha

figyelembe vesszük, hogy Svájcban igen magas szinten áll a cukrászipar. Étkezés után a kávé járja. Ami a borralalót illeti, ezen a téren meglehetősen szűkmarkúan viselkedik, de ha jól tudunk németül vagy franciául, ezen kívül mindent korrekt módon csinálunk, elképzelhető, hogy szerény juttatásban részesülünk.

Havi kérdésünk:

Mit jelent a pasztörözés szó?

A: Csíráatlanítás

B: Csírástítás

← Megfejtéseiket a oldalasmagazin@postafioek.hu e-mail címre várjuk 2011. március 15-ig. →

Nyerjen ebben a hónapban a Dunai Hajós felajánlásából egy palack Öregágyas Barack pálinkát!



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

Vecse Komplex Kft. Pálinkafőző Üzem

6087 Dunavecse, Alkotmány utca 120.

Telefon / Fax: 06-78-438-091

dunaihajos@dunaihajospalinka.hu

<http://www.dunaihajospalinka.hu>



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercz Edgár rovata:)

A kaviár fogyasztása

Az éttermekben a kaviárt tartalmazó üvegtégelyt egy jéggel és citromszeletekkel kibélelt nagyobb üvegtálba szokták felszolgálni. A legegyszerűbb és a leggyorsabb, ha a kaviárkanállal kiveszünk az üvegtégelyből és a tányérunkra helyezzük. Ezután kézzel a pirítósból kis darabokat törünk, a vajkéssel megkenjük vajjal, a kaviárt a kaviárkéssel felvisszük a vajra, ízlés szerint használunk a természetes kiegészítőkből és a falatot kézzel a szánkhoz visszük. Még elegánsabban fogyaszthatjuk a kaviárt, ha egy egész szelet pirítóst megkenünk vajjal, a kaviárral és a hozzávalókkal borítjuk, azután pedig kés és villa segítségével elfogyasztjuk.



Vendéglátó Szépe 2011!

Küldj magadról egy
képet, ha érzel
magadban elég
ambíciót, hogy
megmérettesd magad
és Te legyél az idei év
Királynője!

Jelentkezni lehet:
2011.Július.15-ig, az:
oldalasmagazin@postafioiok.hu
e-mail címen.

Bográcsos Főzőverseny!

Jelentkezz, ha szereted
a bográcsos ételeket, és
összemérnéd
tudásodat a
többiekkel!
Éttermek, civilek is
jelentkezhettek!

Jelentkezni lehet:
2011.Július.15-ig, az:
oldalasmagazin@postafioiok.hu
e-mail címen.

Grill bajnokság!

Küldd el nevezésedet,
indulj el a
megmérettetésen és
automatikusan
kvalifikálhatod magad
az Országos Grill
bajnokság döntőjébe!

Jelentkezni lehet:
2011.Július.15-ig, az:
oldalasmagazin@postafioiok.hu
e-mail címen.

A MAGYAR CSILLAG



2011. Március 16!

Ez az a nap, mikor felkerült egy új csillag, no, most nem az égre, hanem az Onyx dicsőségfalára.

Szulló Szabinának (Executive Chef), Széll Tamásnak (Sous Chef) és az Onyx étterem teljes
személyzetének ezúton gratulálunk a sikerhez!

Büszkék vagyunk rátok, hogy megmutattátok az egész világnak, milyen az, amikor egy magyar
étterem, minőségi alapanyagokból, persze a hozzá illő borokkal, szinte kivétel nélkül saját nevelésű
csapattal, mit tud elérni.

Ne térjetelek le a megkezdett útról, csak így tovább!

Köszönjük!

1051 Budapest Vörösmarty tér 7-8.

Telefon: +36-30-508-0622
Nyitva tartás: Kedd-Szombat 12-14 30; 18 30-23



ONYX

onyx@onyxrestaurant.hu
www.onyxrestaurant.hu



ONYX



PUB & RESTAURANT

1027 BUDAPEST, VARSÁNYI IRÉN UTCA 33/A

06-1-785-4573

NYITVATARTÁS:

H - SZE: 11-24,
CS - P: 11-01,
SZ: 12-01,
V: 12-22.

[HTTP://REDROOSTER.HU/](http://REDROOSTER.HU/)

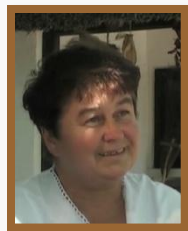
REDROOSTER@REDROOSTER.HU

facebook

Rigmusok:

**Pörkölt
behozatalakor**

**Itt a jó
pörkölt egy
jókora tállal,
Egyenek,
barátaim, ne
csak immel-
ámmal,
Mert azt
mondja erről
egy pecsét
levél,
Aki ebből
száz évig
eszik, biztos
sokáig él.**



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGÁ ROVATA

A Zsálya, mint olyan...

Zsálya vagyis szalvia felhasználása

A zsályát húsokhoz, köretekhez használjuk fűszernövényként. 1-2 levél elegendő, hogy kifejtse áldásos hatását. Daganatok megelőzésére alkalmazható, kellemes, nyugtató hatású, segíti az ellazulást, elősegíti a nyugodt alvást.

Zsálya tea

1l vízhez 5 levél zsályát adjunk, forralás után hagyjuk állni 10 percig, utána fogyasztható.

Zsálya likőr

1l szeszhez 20 db zsályalevelet tegyünk, s áztassuk 2 hétig. Leszűrés után tegyünk hozzá mézet és kész a likőr.



Rendek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetetők.

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

Egy bácsi elmegy az orvoshoz, és panaszodik hogy kilencvenkettő éves és öregszik.

- És milyen jelei vannak? - kérdezi az orvos.
- Hát, mondom az asszonynak tegnap, hogy gyere drágám, dugjunk egyet. Erre jól leteremtett, hogy micsoda telhetetlen disznó vagyok, hiszen félórája sincs, hogy dugtunk!
- De bácsika, miért panaszodik, ez remek dolog a maga korában!
- Igen, de a feledékenység...!

A HÓNAP VICCE:

A szex boltban:

- Uram! Megfelelő volt a feleségének a múltkor vásárolt vibrátor?
- Nem igazán. Már az első nap kirázta az összes fogtömését.

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiook.hu

Két barát beszélget:
- Te be szoktad csukni a szemed, amikor szeretkezel a feleségeddel?
- Igen.
- Miért?
- Mert nem bírom nézni azt a szenvedő pofáját

NEVESS1ET

Egy nő két dologért képest mindenre: az egyik, hogy legyen gyermeke, a másik, hogy ne.

Érdekes arca van.
Érdekes hogy ez egy arc.

Orvos a
beteghez:

- Mi a baja? Iszik?
- Nem.
- Dohányzik?
- Nem.
- Kábítószereszik?
- Nem.
- Hát akkor?
- Hazudok.

A lap főszerkesztőjének levelet mutat a titkárnője:

- Az afrikai tudósítónk vízhiányról panaszodik.
- Nem számít, mindig ezt mondja.
- Az lehet, de a bélyeget biztosítótűvel erősítette a borítékra.

Nem akarok a munkámmal
halhatatlanná válni.
Azzal akarok,
hogy nem halok meg.

-A férfi addig él, míg kíván.
A nő, amíg kívánják.

- A dolgok csak azért javulnak, hogy el tudjanak romlani.

- Mosolyogj! A holnap rosszabb lesz a mánál.

- Nem én vagyok részeg, te vagy túl józan.

- Alkoholistának nevezünk bárkit, aki többet iszik az orvosánál.

- Eddig beképzelt voltam, de most már tökéletes vagyok!

- Seggfej az, akire dühös vagy, de nincs módodban bántani.

Magyar Cukor Napja! Kérjük az ország minden grillázsosát tájékoztatni!

Verseny és vásár

2. Grillázs Majális

2011. május 15. (Vasárnap)

✿ Helyszín: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátói Múzeum,
1051 Budapest, Szent István tér 15.

✿ Versenyzet kategória:
grillázs díszmunka,
művészeti alkotás

✿ További program: Karamell és Zöldség szobrász
bemutató, Vándor Serleg odaítélése,
Ingyenes Vércukor és Vérnyomás ellenőrzés

✿ Nevezési határidő: 2011. május 05.

✿ Nevezés módja:

A jelentkezési lapot postai úton
az alábbi címre kérjük küldeni.

Rimóczi László, 6050 Hajosmizse,
Szent Vendel út 29.

Nevezési díj: 2.000,- Ft/versenyzetmunka

A nevezési díjat a helyszínen lehet befizetni.

Egy versenyzet több munkával is indulhat,
ezt a nevezési lapon kérjük jelezni.

✿ További tájékoztatás:

Rimóczi László édesszobrász,
Magyar Grillázs Szövetség elnök
Tel: 30/371-96-61

www.rimoczi-art.hu



Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön

is az

Oldalasban!

media.marketing@postafioiok.hu

Megtekintené
magazinunk korábbi
számait?

Ezt megteheti, ha meglátogatja

honlapunkat, amely a

következő címen érhető el:

<http://oldalasmagazin.hu>

GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árok-, alapkiásás, pincehely
kiszedés, tereprendezés,
felesleges föld és/vagy
törmekek elszállítás,
épületek bontása)

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

nagytrans@enternet.hu



Következő
megjelenés várható

időpontja:

2011-05-01

Lapzárta:

2010-04-20

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 emlékeztető reklámfilmet,
abban az esetben vegye fel velünk a
kapcsolatot:

vizualizacio@postafioiok.hu

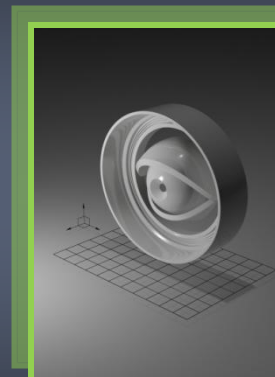
Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb

lenyomásával, az

egérre kattintással

informálódhat.



FÓKUSZBAN

Montenuevo
Cuvée
2007



A házasság jellegét az
egymást
harmonikusan
kiegészítő fajták
határozzák meg,
arany középutat
húzza a nagytestű,
nehéz és a lendületes,
koncentrált
gyümölcsös világ
között.

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

info@vylyan.hu