

 Tetszik



Keress minket a



-on is!

Irány az oldal!

>>>

TAVASZUTÓ, PÜNKÖSD HAVA

Május1: A munka ünnepe, a munkavállalók szolidaritási napja. A nemzetközi munkásmozgalom által kiharcolt ünnep.

Anyák napja. Május első vasárnapján az Édesanyákat köszöntjük.

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

Május 12., 13., 14. Pongrác, Szervác, Bonifác: fagyosszentek

Május 21: Magyar Honvédelem napja.

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 „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oladalas magazin II.Évfolyam Lapszám: 5 2011. Május



Az

Étrend Magyar

Konyhafőnökök

egyesületének

ajánlásával.



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

Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László

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

Web: www.oldalasmagazin.hu



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



HAVONTA MEGJELENŐ, INGYENESEN LETÖLTHETŐ ELEKTRONIKUS MAGAZIN



OLDALAS

- ÍGÉRET HAVA - 2011. MÁJUS II.ÉVFOLYAM

5 SZÁM

ÉTTEREM
HÉT
ALACSONY
HŐMÉRSÉKLETEK
, HAGYOMÁNYOK
ÉS TRENDEK
BIODIVERZITÁS
ÍROTT ÉS
ÍRATLAN
SZABÁLYOK
TEJSZÍNES
SÜLT SZABDZSI



Pap Lajos



Havi szállóige:

Démokritosz:

„Némelyek városok felett uralkodnak, de asszonyoknak szolgálnak.”

Ajánló:

Agárdi

Ringló pálinka



amit meg kell kóstolni



Tejszínes sült szabdzsi

Hozzávalók:

1 közepes padlizsán, 4 közepes krumpli, 1 kis fej karfiol, 2 közepes répa, 1 pritamin paprika, ghí vagy növényi olaj a sütéshez, 2 evőkanál ghí vagy növényi olaj, 1 ek reszelt friss gyömbér, 1 erős zöldpaprika apróra vágva, 1/2 kávéskanál asafoetida, 1/2 kávéskanál kurkuma, 1 kávéskanál őrölt koriander, 1 kk őrölt római kömény, 2 1/2 kávéskanál só, 3 dl tejszín, 2 dl joghurt, 1 csokor finomra vágott petrezselyem vagy korianderlevél

Elkészítés:

A padlizsánt, a krumplit 1.5 cm-es kockákra vágjuk, a karfiolt rózsáira szedjük, a pritamint kockára vágjuk, a répát pedig hosszúkás vékony csíkokra, és valamennyit aranybarnára sütjük.

A 2 evőkanál ghít vagy olajat felforrósítjuk, beszórjuk a friss gyömbért és az erős zöldpaprikát, egy-két percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a porfűszereket is. Pár másodpercig kevergetjük, majd hozzáadjuk a kisütött zöldségeket, felengedjük tejszínnel és joghurttal, sózzuk és összeforraljuk. Egy-két perc után megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel és forrón tálaljuk. Nagyon gyorsan elkészíthető, hiszen csak kisütjük a zöldségeket, készítünk egy fűszeres alapot, összeforralunk mindent, és máris kész.

A receptet beküldte: www.vegavarazs.hu

ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEK, HAGYOMÁNYOK ÉS TRENDEK

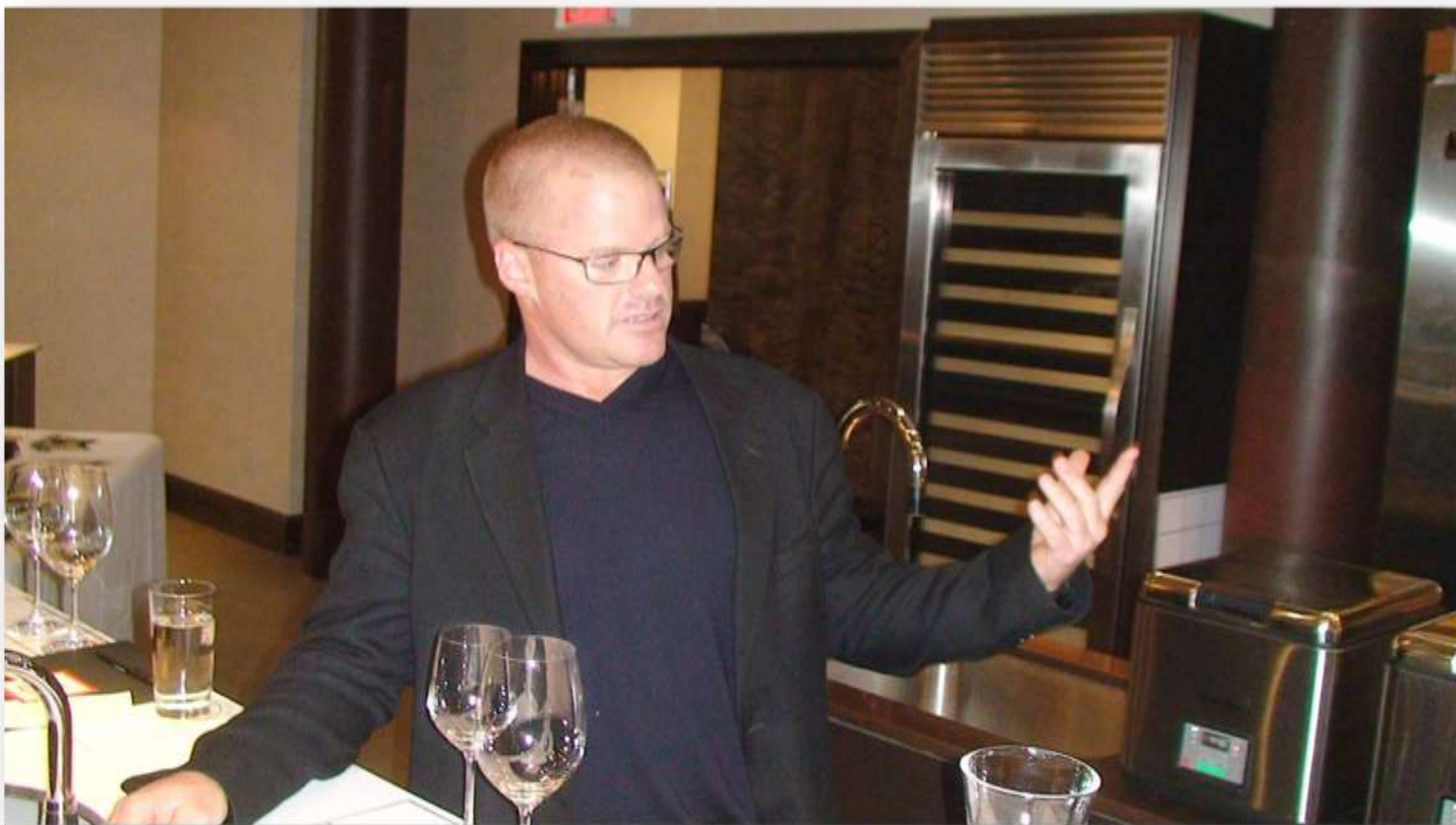
- Csidei Tamás írása -

Mint azt már jól tudjuk, az új precíziós ételkészítő eszközök alaposan felülírták mindazt, amit eddig az ételkészítésről tudtunk, leginkább a meglehetősen általános és pontatlan régi maghőmérséklet táblázatokat. Ma már minden húsdarabnak – méretétől, korától, minőségétől függően – saját egyedi elkészítési módja van, s a szakács dolga, hogy ezt minden alkalommal megtalálja. A szarvas és őzgerinc, valamint a galambmell nem sokkal 50 fok felett már kellemetlen ízűvé és állagúvá válhat. A bányagerinc 56-57 °C-os, a libamáj 59-60 °C-os maghőmérséklet között hozza a legjobb formáját. A borjúgerinc ezzel szemben 64-66 °C-on. A halak optimális hőmérséklete pedig lényegesen alacsonyabb: 36-48 °C között mozog, természetesen zsírtartalom függvényében. A zöldségek keményítőtartalmuk függvényében viszont vákuumos marinálással, vagy magasabb hőmérsékleten készíthetők el.

Mivel a csont nélküli húsfilék 70 °C fölött már elvesztik legfontosabb erényeiket, neutrális tulajdonságaikat, vitaminjaikat, így folyamatosan fejlődnek az ehhez szükséges precíziós technológiák és berendezések is. Az



sem mindegy, mennyi idő alatt éri el az adott hús az adott maghőmérsékletet: minél lassabban melegszik, annál több íz keletkezik benne mesterséges ízfokozók nélkül is, tehát ez az íz fokozás egyik természetes módja. Remek dolog, hogy mostantól már az otthonunkban is kísérletezhetünk, megjelentek az erre a célra szánt precíz konyhai eszközök is, legutóbb éppen az otthoni sous-vide eszköze a Supreme.



Ha megvizsgálom a topéttermek koncepcióját, vegyes érzések kavarnak bennem; akkor most a csúcsgasztronómia az, ami a jövőbe vezető út, vagy a múltba nyúló nagyszüleink emlékei kellenek, hogy inspiráljanak? Nem kell döntenünk a két szempont közül ahhoz, hogy trendiek lehessünk, éppen ellenkezőleg! Gondoljunk csak a spanyol gasztronómiai hagyományokat megújító Ferran Adriára, vagy a Michelin csillagos helyek titkára melyek szinte minden esetben az elfelejtett hagyományokat, helyi regionalitásokat és alapanyagokat veszik elő és a modernnek hitt régi technológiákat alkalmazva, korszerű eszközökkel és textúrákkal nőnek fel a csillagokig. Hatalmas közhelyeknek tűnnek már ezek az elcsépeelt gondolatok, de nekem úgy tűnik, nem lehet elégszer hangsúlyozni.

Mivel a Magyar konyha régebben mindig is érdekelte a világot, komolyan el kell, azon gondolkodjunk, mennyire és milyen eszközökkel tudunk belenyúlni és úgy megújítani mindazt a régi jót, amiről nevezetesesek voltunk. Én hiszek benne, hogy a paprika nélküli időktől elindulva fel tudjuk göngyölíteni a régi értékekben rejlő lehetőségeket. Hiszek abban, hogy nem repülővel kell használható alapanyagokat hozatnunk, hanem –mint egykoron-magunknak kell azt kiváló minőségben megtermelnünk, feldolgoznunk és megtartanunk.

Ki ne tudna ma Magyarországon étlapot összeállítani a tradicionális állatállományból? Remek



racka, mangalica, szürke marha, cigája, bronzpulyka, kacska, fodros lúd, nyúl vagy vadjaink, remek halaink, például a méltatlanul mellőzött csuka, busa, vagy a már ritkább kecske, de a nálam tájékozottabbak reggelig sorolhatnák.

A témát érintően egy érdekes blogkommentre leltem, amely szintén alátámasztja a mondanivalómat;

„Ettől a néptől elvették az identitását, kötődési pontjait, a gasztronómiáját is. Előbb a magyar konyhát kell megújítani, a csúcséttermi, a polgári napi étkezések és a kifőzdék szintjén, valamint a háztartásokban is. Aztán, ha a saját, evolúcióján keresztül ment, konyháját megszereti, akkor a többit is megtanulja élvezni. A nemzetközi konyha élvezetéhez a magyar, minőségi konyha a küszöb, enélkül múltó divatok, és gasztromajomkodás van!”

Budapesten először szervez a DiningCity.com

„Étterem Hét” gasztronómiai programot

Az „Étterem Hét” számos külföldi országban a legnépszerűbb gasztro rendezvény

Hazánkban először Budapesten május 16-22.-ig kerül megrendezésre az Étterem Hét gasztronómiai program. A rendezvény nagy népszerűségnek örvend számos külföldi országban: Hollandiában, Belgiumban, Luxemburgban, Ausztriában, Olaszországban, Kínában, Szingapúrban – mindenhol a DiningCity.com szervezésében. Az Étterem Hét program keretében egy héten keresztül háromfogásos vacsora menüt fogyaszthat el a vendég budapesti top éttermekben, mindenhol egységesen 3000 Ft-os áron – szervízdíjjal együtt.

Étkezni egy igazán jó minőségű budapesti étteremben általában drága, kivéve a budapesti Étterem Hét ideje alatt. Az Étterem Hét elsősorban azoknak szól, akik szeretnék kipróbálni egy számukra új, közép vagy felsőkategóriás éttermet kedvező áron. A tény, hogy világszerte a DiningCity.com által létrehozott honlapon 2,5 millió ember bonyolított asztalfoglalást, bizonyítéka annak, hogy az Étterem Hét gasztronómiai program rendkívül népszerű világszerte” – hangsúlyozta Floris van Altena, az amszterdami Restaurant Week főszervezője.

Az Étterem Hét-re kizárólag a www.etteremhet.hu oldalon lehet asztalt foglalni ú.n. real time rendszerrel, ami azt jelenti, hogy weboldalon van egy egyedülállóan precíz asztalfoglalásokat számláló rendszer. Ez a program pontosan számon tartja azt, hogy az adott éttermekben melyik napra hány szabad hely áll még rendelkezésre a vendégek számára, mivel a résztvevő éttermek előre meghatározzák, hogy a program keretében összesen hány vendéget tudnak fogadni az Étterem Hét menüire. A vendég az étterem és dátum kiválasztása után rövidesen visszaigazolást kap emailben a foglalás sikerességéről. Fontos, hogy telefonos és személyes asztalfoglalás nem elfogadott a program keretében. „A rendezvény kezdetben Budapesten, majd pedig országos szinten is szeretné ebben az egyedülálló formában bemutatni a minőségi éttermeket, vagyis fő célunk, hogy hosszú távon a minőségi étkeztetést helyezzük előtérbe Magyarországon – nyilatkozott a célkitűzésekről Kiss Zoltán, a DiningCity.com budapesti munkatársa.

Júniustól Budapest a régió kulináris fővárosa

Dining Guide Food Show és Budai Gourmet fesztivál a Millenárison

2011. június 3. és 5. között egy időben és helyszínen rendezik meg a régió legnagyobb gasztrokulturális fesztiválját, a Dining Guide Food Showt, és a magyar konyhaművészet élvonalát felvonultató Budai Gourmet fesztivált. A Dining Guide étteremkalauz és a Sziget Szervezőiroda rendezésében zajló eseménysorozat legfőbb célja, hogy Budapestet a régió kulináris fővárosává tegye, ezért itt veszi kezdetét Közép-Kelet-Európa legjobb éttermeinek versenye is.

A minden eddiginél nagyobb szabású gasztronómiai fesztivál - mely a Dining Guide étteremkalauz és a 10 éves Millenáris Park stratégiai együttműködésének első rendezvénye - a térség legnevesebb séfjeit, szakembereit és ínyenceit hozza el Budapestre. Itt hirdetik ki első alkalommal Közép-Kelet-Európa TOP10 éttermét, akik év végéig küzdenek majd a régió legjobb éttermének járó CEEFOOD (Central and Eastern Europe Food) díjért. A szervezők a gálavacsorára több nemzetközi híró séfet, a díjazott éttermek képviselőit és neves külföldi gasztronómiai szakembereket is várnak. Szintén a rendezvénysorozat ideje alatt, ünnepélyes keretek között jelentik majd be a 2011. évi TOP10 magyarországi éttermet is.

„A közép-kelet európai régió is megérett már arra, hogy értékelje és díjjal jutalmazza a térség kiemelkedő éttermeit. 10 ország képviselői szállhatnak versenybe a régió legjobb éttermének díjáért, melyet a nemzetközi zsűri ítél majd oda az év második felében zajló tesztelések után. Reményeink szerint ez az elismerés, az immár hatodik alkalommal kihirdettet hazai Év Étterme díjhoz hasonlóan hamarosan előkelő rangot szerez magának” – mondta el Wiszkidenszky András a Dining Guide kiadója és zsürielnöke.

A Dining Guide Food Show egy konyhatechnikai kiállításnak is helyet ad majd, ahol a legkorszerűbb berendezésekkel és eszközökkel ismerkedhet meg a szakma és a gourmet hobby-szakácsok tábora. A kiállítást főzőbemutatók és kóstolók is színesítik majd.

A tavaly szeptemberi sikeres bemutatkozó után a Dining Guide Food Show részeként idén is megrendezik a Blogkóstolót, ahol Magyarország legismertebb és legnépszerűbb gasztribloggerei főznek majd lelkes olvasótáboruknak és az ínyenc közönségnek.



Red Rooster
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.
www.redrooster.hu
redrooster@redrooster.hu

A map of Budapest shows the location of Red Rooster at the intersection of Varsányi Irén utca and Margit körút. A Facebook logo is also visible at the bottom left of the advertisement.



Ebben a hónapban Pap Lajossal beszélgettem, akit nagyra értékelek, közvetlensége, segítőkészsége, tiszta gondolkodása miatt. Íme, a cikk:

Te honnan származol?

Veszprémről költöztem Budapestre. De előtte bejártam a világot, megfordultam Angliában, Németországban, Ausztriában, Olaszországban, Oroszoknál, Franciaországban, Afrikában. Tehát elég sok helyen, de mindig hazajöttem.

Te voltál a légióban is, ennek mi a története, hogy kerültél oda?

Családi katasztrófa... Tehát egy zűrös gyerekkor és utána megpróbálad magad megvalósítani. Röviden ez, de összességében jó volt.

Mi alapján választottad ezt a szakmát?

Itt nyílt ki a könyv. A viccet félretéve, Veszprémben ahol laktunk ott Palotás Rudi lakott alattunk, aki akkortájt egy nagymenő konyhafőnök volt. Emiatt nagy tiszteletnek örvendett és ez megfogott. Akartam én is lenni vadászpilóta, kamionsofőr, egy kisgyerek akar, de ez lett a vége.

Gondolom nem bántad meg?

Nem. Persze van idő, amikor belegondolok, hogy mi lett volna ha, de meg nem bántam és élvezem azt, amit csinálok.

Most hol dolgozol?

A La Fiestának vagyok a konyhafőnöke.



Miért pont itt?

Mert az enyém. A konyhát a saját elképzelésem alapján csinálom. Jó vannak persze beleszólások, de mégis megvan a „szabadkéz” is. Itt az összes technológiát alkalmazzuk, mivel egyik pillanatban hercegeket etetünk meg, a következő pillanatban kimegyünk egy mezőre és tarját sütünk. Ha röviden akarnám megfogalmazni, akkor: „Az összes hangszeren játszunk!”

A technológiákról mi a véleményed?

Mindent lehet használni, csak fejben át kell gondolni, sok mindenre nincsen még törvény, pl. a sous-vide-el kapcsolatban. Mindenki más időket alkalmaz, de ezzel nincs is gond, mert így lesz egy ház sajátságos. Leállni vitatkozni nem szabad, mert úgyis mindenki a saját igazát védi, de összességében ez mégis jó, mert ez mindjárt a következő lépés, hogy, hogyan tanulhatunk egymástól.

Szerinted a szakma, vagy a szakácsok mennyire vannak ma megosztva? Egyáltalán ez a fogalom létezik-e?

Persze vannak helyek, amik mennek, én mégis azt gondolom, hogy ma mindenki küszködik, mert nem tudnak eljárni étterembe, egyszerűen nem tehetik meg. Eltűnt a középréteg és ennek isszuk a levét, talán ez miatt vannak érdekellentétek.

Ennyi szakmai szervezetre szükség van? Vagy egyáltalán jól funkcionálnak ezek a szervezetek?

Én nem látom azt, hogy jól funkcionálnak, azt sem szeretném mondani, hogy rosszul, szükségnek szükség van rájuk, mert mindenképpen kell a szakmát befolyásolni, kell egy olyan egység, aki el tudja mondani, hogy én tudok üzenni, Magyarország szakácsainak. Persze az teljesen más kérdés, hogy a 70% fittyet hány arra, hogy mit mondanak, ezért ez akkor lenne jó, ha ezt a sárdobálást befejeznénk. De szerintem az úgy sem lesz, hogy mindenki bólogat.



A szakácsokat könnyű megbántani, de szerintem ugyanolyan könnyű megbékíteni is, Te ezt, hogy tudod kezelni munkád során?

Külön lelkük van a szakácsoknak, ezért én mindent kérek, ráadásul szépen. Sőt én azt is vallom, hogy csináljuk meg azt, amit kell és menjünk haza, mert otthon várnak.

Sokan kérni sem tudnak. Nem?

Ki hol nőtt fel. Szerintem ez, csak büszkeség, vagy dac.

Szerinted, mennyire van meg a szakmai alázat a kollégákkal szemben?

Ez szerintem egy nagy színház. Bólogatunk egymásnak. Mindenféleképpen vannak érdekkapcsolatok.

Nekem van egy olyan teóriám, hogy ma egy nagy szervezetre lenne szükség, aki összefogná a többit, kivétel nélkül, sőt ha kell, közbeavatkozna probléma esetén, mikor már egymással a szervezetek nem tudják kezelni a problémáikat. Nem arra kellene, hogy menjen az energia, mint manapság az előfordul. Tehát lenne egy központi, aki döntésképes lenne. Ezzel mennyire értesz egyet?

Nekem igazából mindegy, mivel nem vagyok tag egyetlen szervezetben sem.

Miért nem vagy tag sehol?

Nincs miért.

Ha szervezetekről beszélünk, akkor nekem a versenyek, kiállítások, rendezvények jutnak az eszembe. Az érdekképviselet nagyon kevés helyen jeleneik meg. Szerinted is ezek a fontosak?

Van benne valami. Azt gondolom, az iskolánál kellene kezdeni, hogy legyen végre alapanyag. Jó ne pazarolják, csak egyszerően ismerjék meg a húsrészeket, és ne az legyen, hogy fogalmuk sincs az alapanyagokról. Én nem akarom, hogy az a tanuló, úgy kezdje ezt a szakmát, mint ahogy azt velem csinálták, és ahogy csinálták. Egyiknek sem engedek meg túl sokat, tehát tiszteljük egymást, de bele kell vinni kis poénokat, kicsit oda kell engedni. Sok helyről hallani, hogy a harmadéves csak mosogat, akkor az ilyen embernek minek tanuló? Persze mosogasson, de tanuljon meg árut átvenni,



főzni, stb. Tedd fel magadnak a kérdést, hogy megtettem én mindent, hogy ez a gyerek megtanulja a szakmát?

Mennyire fontos, az elméleti, vagy a gyakorlati oktatás?

Az elméletet hozza össze a gyakorlattal, de, ha nem állítod oda, hogy, hogyan kell a húst lepucolni, felvágni, akkor azt nem tudja megtanulni. Később pedig szégyen lesz számára, hogy nem tudja, mert nem mutatták meg neki.

Én sokkal inkább a gyakorlati tudásra koncentrálnék az oktatásban. Te?

Én meg átírnám a tankönyveket, mivel rengeteg olyan ételt tartalmaz ami...nem. Ugyanakkor azt is hozzátenném, hogy a tanulónak nem az a fontos, hogy sous-vide-áljon, ne az legyen a fontos, hogy nitrogénnel dolgozzon. Tanuljon meg főzni, majd utána ezek is jöhetnek.

A szakoktatók képzésére Te mennyire fordítnál energiát?

Kényes kérdés tudom, de mindenféle bántás nélkül kell (!) beszélni róla, mert, ha nem akkor az struccpolitika.

Olyan ember méltatható erre a posztra, aki nyitott gondolkodású. Tehát, ha én 59 fokon kezelem a húst, Ő pedig 56-on, akkor ne az legyen, hogy a tiéd rossz. Vagy, ha én először kérgesítem a húst, mert először felületet kezelek, csak utána kerül a tasakba, akkor ne azt mondja, hogy rossz, mert ezt csak azzal lehet megindokolni, hogy szerintem. És egyáltalán nem biztos, hogy az rossz, hisz törvény sincs rá.



Óriási problémának érzem ezt én is, hogy egymásra hamar rá tudjuk mondani, hogy Te ezt ezért csinálod rosszul.

Meg kell nézni a ház statisztikáját, jó az a ház, vagy nem, jó híre van, vagy nem, mert a vendég nem hazudik.

Az alapanyagokról mi a véleményed?

Ma minden beszerezhető, de ugyanakkor butaságnak tartom azt is, hogy Franciaországba megyünk alapanyagért. Ez az egész Unió nekünk egy nagy zsákutca volt. Eltűnt a mezőgazdaságunk, állattenyésztésünk. Nem igaz, hogy arra van szükségem, mikor itthon olyan paradicsomok vannak, hogy hihetetlen, miért kell nekem a rossz spanyol paradicsomot

megvennem, ami utazott több mint 1200 km-t?

Te, ahogy én látom, szeretsz „pörögni, nyüzsögni”.

Igen, ha otthon vagyok két napig, akkor már zavarnak el, hogy menjek dolgozni. Ezzel élek, nem tudom elviselni a semmittevést.

Ha megnézel egy álláshirdetési portált, akkor azt látni, hogy elég kevés ember találta meg a helyét, nagyon sok ember keres munkát.

Kevés ember találta meg a helyét, de azt gondolom, hogy aki akar, az dolgozik.

Igen, de a túlkínálat miatt, szerintem az igazi tudás már kevésbé számít, a szakácsokra „darabáruként” tekintenek. Ami miatt akár sok jó szakember elhagyhatja a szakmát, nem?

Azért, csak visszakanyarodunk mindig a tűzhelyhez. Nálam is volt szünet, de mégis itt kötöttem ki. A csapatodat Te alakítod ki, csak meg kell hozzá találni a helyedet.

Te jókedvűen töltöd el az időt a munkahelyeden?



Persze az adott pillanatot tudom kezelni, de alapjában véve én nem tudok komoly ember lenni. Azért nem, mert olyan világban élünk, hogy nem szabad komolynak lenni. Ha magad körül nem csinálod meg a jó hangulatot, amivel tudod Őket motiválni, akkor elveszel a szürke hétköznapiakban. A jókedv mindenkinek jár.

És, ha azt mondom, hogy: Hayabusa. Mi jut eszedbe?

Szerelem! '98 óta motorozok, az pedig nem sok. De amikor egy kis büfét üzemeltettem, ott már találkoztam a Hayabusával. Ekkor fogalmazódott meg bennem, hogy nekem ez kell. Amiért teljesen beleszerettem, az, hogy az

egyik legerősebb utcai motor. Mellette az összes felgyülemlett, haragot, dühöt, az elfojtott indulatot így tudom kezelni. Úgy érek haza, hogy

lenyugodtam.

Azt látom, Te jól érezd magad a bőrödben, ez így van?

Igen. Most így 40 évesen tudom, hogy mi az amit csinálni akarok. Nézd meg a fiatalokat mi történik. Hopp gyerek, el kell venni feleségül, rájönnek, hogy nem is éltek. Rengeteg a csonka család, nem átgondolt kapcsolatokkal. Én ezt pont megfordítottam, most van mire bevállalni. Tehát „fejben rend van”.

Milyen vendéglátóipart

álmodnál magadnak, vagy másoknak?

Nekem pl. lenne egy hobby éttermem. Ha kedvem lenne, kinyitnék, ha pedig nem, akkor nem.

De biztos, hogy dolgoznék.



2011.augusztus 06-07
VENDÉGLÁTÓIPARBAN DOLGOZÓK I. ORSZÁGOS FESZTIVÁLJA ÉS
VÁSÁRA
Kunszentmiklós



Berecz Edgár írása

Kényes Dolgok

Minden embernek kétféle arculata van: az egyik az eszményi, a legtökéletesebb, a legfenségebb és a legcsodálatosabb, amit csak megálmodhatunk magunknak egy nőről vagy egy férfiről. A másik undorító, közönséges, fokhagyma és izzadságszagú, pórias és hétköznapi, amely nem mentes az emberi gyengeségektől. Az ilyen gyengeségek, mint a böfögés, csuklás, tüsszentés, köhögés, orrfűvás és szellentés nyilvános helyen való gyakorlása nem éppen a legszebb erények közé tartozik. Mivelhogy emberek és nem istenek vagy robotok vagyunk, ezek hozzátartoznak a hétköznapi életünkhöz és csak akkor számítanak gyengeségnek, ha nem tudjuk megfelelően kezelni, úgy, ahogy a közerkölcs, az illem és a morál megköveteli.

Tüsszentés

A tüsszentés egy olyan dolog, hogy amikor jön, akkor el kell viselni és minél hamarabb túl kell esni rajta. Előidézhetsz valamilyen erős illat, fűszerek, bármi, ami ingerelheti az orrunkat, esetleg megfázás velejárója. Fontos, hogy tüsszentéskor ne a tányérunkba, ne a szomszéd tányérjába vagy másvalakire prüszköljünk. Illik elfordulni és legalább a kezünket – ha már a zsebkendőnket előrántani nem volt idő – tegyük az arcunk elé. Nem egyébert, mint a néha meglepetésszerűen, váratlanul kiugró „osztriga” miatt, ami társaságban elég nagy zűrzavart szokott okozni. Kerüljük a teli szájjal való nagy hapticizást minden rá való felkészüléssel együtt (há-há-há). Vannak emberek, akik hangtompítóval szerelik fel a tüsszentést és gyorsan tiszta munkát végeznek. Mindenesetre, ha tüsszentenünk kell, menjünk ki a mosdóba vagy forduljunk félre az asztaltól, és ne feledkezzünk meg elnézést kérni. Közvetlenül a tüsszentés után ne kezdjünk el vadul trombitálni és orrot tisztogatni, mintha nem lenne más elfoglaltságunk, inkább csendesesen töröljük meg az orrunkat, és a takarítást halasszuk máskorra. Nyugaton nem tulajdonítanak nagy jelentőséget a tüsszentésnek, nem kívánnak szolgálatkészen egészségedre-t. Egyszerűen úgy tesznek, mintha semmi sem történt volna, elvégre mindenki szokott tüsszenteni.

Böfögés

Aki sokat és mértéktelenül eszik-iszik, az előbb-utóbb böfögni fog, manapság azonban a rengeteg agyonszénsavazott műital is böfögésre késztet. Társaságban és főleg egy étteremben, ahol mindenki jó étvággal falatozik, nem illik böfögni, mert ezzel csak felhívjuk magunkra a figyelmet és elveszjük másnak az étvágyát. Csak nagyon öreg embereknek nézik el az ilyesmit, de azt sem mindig. Ha már mindenképpen böfögnünk kell az asztalnál és nincs időnk kimenni, forduljunk el, mert senki sem fogja díjazni, ha ráfújunk valami fokhagymás-, fasírtos-, hagymás-, bableveses szagáradatot. Próbáljuk meg, hogy lehetőleg hangtalanul csináljuk, és vagy a kezünket vagy a zsebkendőnket tartsuk a szánk elé. Utána nyomban kérjünk elnézést a beszélgető partnerünktől vagy az asztaltársaságtól.

Csuklás

A csuklás egy másik kellemetlen és bosszantó valami. Mindig akkor jelentkezik, amikor épp nem számítunk rá és a legkevésbé hiányzik. Habár a csuklás elállítására mindenkinek van valamilyen bevált módszere, állítólag a legjobb vizet inni, kifűjni a levegőt, és hasi légzést végezni vagy visszatartani a lélegzetet. Gyors evés, ivás esetén vagy túlságosan sok csípőspaprika fogyasztásakor megesik, hogy csuklani kezdünk. Ilyenkor inkább kérjünk elnézést, és gyorsan menjünk ki a mosdóba, mintsem hosszasan tikkogva kísérletezzünk az asztalnál mindenki szeme láttára és füle hallatára.



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



Havi kérdésünk:

Mit a füstölés?

A: tartósítási eljárás

B: ízesítés

← 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!**

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:

(Berecz Edgár rovata:)

A KONYHÁBAN TÖRTÉNT

Jutka kolléganőm, amikor már nem tudott mit kezdeni a hűtőben hányódó maradék zöldséggel, gondolt egyet, és nagy hirtelen összeütött egy vegyes salátát. Tojást is vágott bele, és jól nyakon öntötte fokhagymás-tejfölös szósszal. A tízéves Julika kíváncsian szemlélte a műveleteket, s mivel ezt a fajta improvizált salátát még nem látta a kínálatban, megkérdezte:– Mi lesz ebből, Anyuka?–

Görög saláta kislányom. Ma lestem el az étteremben. Apuka, aki eddig újságot olvasott, feltekintett a lepedőnyi oldalak mogul, és megcsóválta a fejét a saláta görögségére. Julika jóízűen megevett egy nagy tányérral, majd még egyel, és az utolsó fa-latnál megjegyezte:– Aztán Anyuka!

Máskor is csinálj ilyen finom görög salátát, és holnap is legyen nyitva a szemed az étteremben.

Hátha tanulsz valami újdonságot!

Születés, szeretetet, szentség

Világrajövetel a védikus kultúrában

Minden évben Anyák napján kezdődik el a Születés Hete Fesztivál, ami egy héten át az ország számos pontján kínál különleges, a várandósággal, szüléssel és gyermekneveléssel kapcsolatos programokat.

Az emberré válás alkímiája

A születés az egyik legnagyobb átalakulás életünkben. Nehéz, különös, megismételhetetlen folyamat. A középkorban alkímiai csodaként tekintettek rá. A szülés folyamata tabu volt a férfi előtt. Egyszerre megrázó és erőteljes. A nők a régi korokban ritkán rendelkeztek akkora erővel és bátorsággal, mint férfitársaik, azonban megvíták saját harcaikat az utódlással. A szülés folyamatába olyan energiát voltak képesek befektetni, amelyre senki más semmilyen helyzetben nem képes. Ha kellett saját életük árán hozták világra a gyermeket, a kincset, a féltett ajándékot.

A szülés és születés ma egészen más folyamat. Rituális kórházba vonulással és orvosi felhanggal kezdődik, noha egyre többen vannak, akik születésházakban vagy saját otthonukban kívánják világra hozni gyermeküket, mivel saját környezetükben sokkal inkább biztonságban érzik magukat.

A nő dharmája

A szülést és születést a védikus kultúrában igen nagy tisztelet övezte. Ez volt a nő legfontosabb feladata, így amikor valaki kötelessége szerint cselekedett, elismeréssel adóztak neki. A szülés nem pusztán a fajfenntartást szolgálta, – ez modern, világi nézet - és nem csak saját örömeire volt a gyermek világrahozatala, hanem szolgálatnak minősült. Ez a nő odaadása, dharmája (vagyis örökérvényű és természetes vallásos kötelessége) Isten és a világ felé. A leányokat már egészen kicsike koruktól a megtisztelő matají kifejezéssel, vagyis a ’nagy anya’ kifejezéssel illették. A leány születése pillanatától fogva matají, egészen haláláig. Mindenki így szólította, egyetlen személyt kivéve, a férjet, aki devínek, feleségnek hívta kedvesét – ez a szó érdekes módon félistennőt is jelent... Az asszony matají volt akkor is mindenkinek, a legkisebektől a legnagyobbakig, hogyha valamilyen sajnálatos okból nem válhatott állapotossá. Hiszen a legtöbben akkor is anyaként viselkedetek, mindenki anyjaként, kegyes, törődő személyként, hogyha vér szerint nem volt gyermekük. A legnagyobb tisztelet a saját szülőt övezte, de még ennél is nagyobb hála övezte a lelki tanítómestert, és ha volt, feleségét. A tanító felesége főként azokban az iskolákban, hagyományos un. gurukulákban vállalt igazán szerepet, ahová még kis, fiatal tanoncok jártak, akiknek a nappali tanulás mellett, este szükségük volt egy törődő pót-édesanyára – az iskolák többsége a fiúk számára ugyanis bentlakásos volt.

A védikus kultúrában az emberi születést kiemelten fontosnak tartották. Nem azért, mert ez sokkal különb, mint más létforma, hanem mert mentális adottságai által, tisztántarthatósága és cselekvőképessége révén az ember képes odaadó szolgálatot végezni Istennek. Az emberi születés ezért különösen üdvözülendő, a megfelelő képzés hatására a gyermek ugyanis tiszta, hívő személlyé válhat, s ezáltal beteljesítheti legfontosabb küldetését. Az édesanya ehhez segíti hozzá gyermekét, amikor gondoskodik önmagáról a várandósság idején, kisgyermekéről a későbbiekben, majd hol szeretettel, hol szigorral vértézve a mindenség megismerésére tanítja. Az édesanyákat minden kultúra tiszteli, s május első vasárnapját minden gyermek a saját édesanyjának szenteli.

Anyák napja – majd egy hét a családért...

Minden évben ekkor kezdődik el a Születés Hete Fesztivál is, ami egy héten át az ország számos pontján kínál különleges a várandósággal, szüléssel és gyermekneveléssel kapcsolatos programokat. Információs és tájékoztató rendezvény, ahol találkozhatunk szakemberekkel, kérdezhetünk, tapasztalatokat cserélhetünk vagy éppen korábban sosem hallott módszerekről tudakozódhatunk. Azok a családok, akik gyermeket terveznek egykor, esetleg már van is gyermekük, mindenképpen találnak a programok között érdeklődésre számot tartó elemeket. Mivel a gyermekvállalás a párral és a családon belüli tervezéssel kezdődik, ezért páros programok, előkészítő előadások, várandós foglalkozások, szülésfelkészítő, gyermekágyi időszakot felölelő és szülőknek, gyermekeseknek szóló előadások, workshopok is megrendezésre kerülnek.

A rendezvény központi oldala: www.szuleteshete.hu

BOGRÁCSOS ÉTELEK FŐZŐVERSENYE



A versenybe éttermek és civilek is nevezhetnek.*

Nevezz:

- ha, szeretsz, vagy tudsz is főzni!**
- ha, szereted a közös főzéseket!**
- ha, megmérettetnéd magad, vagy az éttermedet!**

Jelentkezni 2011.augusztus.05-ig, az oldalasmagazin@postafiok.hu e-mail címen lehet.

Bővebb info:

facebook.com/celpontbanavendeglatas

A zsűri tagjai:

Merczi Gábor (Gundel Restaurant)

Pap Lajos (La Fiesta Party Service)

Kiss Krisztián (Cascade Étterem)

***A megkötés az alapanyag, az idő és a szabad tűzön való elkészítés lesz!**

Rigmusok:

**Sütemény
behozatalakor**

**Ime a tésztából
jőféle sütemény,
Nincs ebben sem**

**bors, sem
kömény.**

**Le van ez
cukrozva,**

cukormázazva,

**Mint
borbélylegény,
be van**

púderozva.

**Édes ez, mint
csúrgatott méz,**

Mindjárt

megkívánja,

hogya az

ember ránéz.



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGÍ ROVATA



A genetika meghatározza az élőlények minden öröklött tulajdonságát, annak változatossága elsődleges a kérdés. További változatosságot találunk a különböző ökoszisztémákban, valamint az ilyen együttéléseken belüli fajok között is. fajoként is különböző génkészlettel számolunk. A fentiek együtt biztosítják a sokféleséget, a mindig megújuló változatosságot. Földünket génkezelt és génmódosított növényekkel, állatokkal benépesítve nem kel hosszú idő ahhoz, hogy az egység felboruljon.

2002-ben, a Johannesburgi Konferencián elfogadtak egy egyezményt, melynek értelmében el kell érni 2010-ig, hogy a biodiverzitás csökkenése lelassuljon. Nem megállítani, nem reménytelen célokat tűztek ki – csupán lassítani... Érzik a probléma mértékét, baj nagyságát?

Mindennek megvan a maga ideje és helye, a merisztémás szaporítás, a klónozás nagyon jól jöhet, ha egy faj kihalóban van, és menteni szeretnénk a jövő nemzedéknek. Tömeges elterjedése oda vezethet, hogy a magvetés eltűnik, a termesztett növények talaj helyett csupán hidrokultúrás vegyszereket szívhatnak magukba – küllemük lehet tetszetős, tápértékük viszont jelentősen lecsökken.

Rendre találkozhatunk az élelmiszerboltok polcain hőkezelt termékekkel. A hőkezelés csodálatos dolog, vegyszerek nélkül lehet tartósítani gyakorlatilag bármit. Azonban ha azt látjuk, hogy hozzáadott vitaminokat tartalmaz, ne örüljünk olyan nagyon szerzeményünknek. Jó, ha a tartósítási eljárás során kiveszett

vitaminok, nyomelemek, szín- és ízanyagok töredéke visszakerül így a termékbe. A biológiai sokféleség biztosíthatja azt, hogy egészséges ételleket fogyaszthassunk, az ökológiai egyensúly fennmaradjasson.

Vegyünk egyetlen növényt példaként, levezette rajta a pillangó-effektust. Egy csoport úgy dönt, hogy holnaptól csak a génmódosított változatát termesztik szerte a világon. Jelen növénynek számtalan változata, fajtája él a Földön - és szándékosan nem emeltem ki egyet a sok közül, hiszen minden növényre ugyanaz a veszély leselkedik-, de ez a legszebb, a legillatosabb, a legízesebb egy személyben.

Amint egy növényt kiemelünk a sok közül, egy lavinát indítunk el. Nincs ez másként az állatok esetében sem, csak ott még drámaibb a helyzet. Nem múlik el úgy év, hogy kétszer-háromszor ne hallanánk arról, micsoda öröm ért egy-egy állatkeretet, mert fogságban született egy ritka állat. Tegyük túl magunkat a bravúr feletti örövendezésen és gondolkodjunk el: mi vezetett odáig, hogy örülünk annak, ha állataink vadasparkok védett lakóivá lesznek, mi készlet örömmre, ha a fentiek halljuk a Híradóban?

Rendek 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: Rendek Lászlóné Olga

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

Pistike lelkesedve rohan haza a bizonyítványával:

- Papa, papa, óriási mázlid van!
- Na mesélj!
- Képzeld, jövőre nem kell új tankönyveket vened!

Történelemórán a tanár kérdezi, hogy ki tudja megmondani, hány dűlās volt Magyarországon? Pistike jelentkezik, majd magabiztosan vágja rá:
- Három! Tatárdűlās, Törökűdűlās, Felszabadulās.

A HÓNAP VICCE:

- Ki tudja nekem megmondani, hogy mikor jó a fāról leszedni a gyümölcsöt? - kérdi a tanító néni. A kis Gazsi jelentkezik:
- Amikor nincs otthon a szomszéd!

Bemegy a pingvin a kocsmába és azt kérdezi a kocsmárosról:
- Hé kocsmáros, nem láttad a testvéremet?
- Hogy nézett ki?
- Szerinted?

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafioek.hu

Ne vess1et

**Csiribiri, csiribiri, jó Isten,
nem hogy lófasz, ló sincsen!**

**- Jenő! Miért beszéltél
olyan gorombán a
bejárónővel a
telefonban?**

**- Ne haragudj szívem,
de először azt hittem,
hogy az anyád az.**

Ha Ön valamit hosszú ideig csinál, akkor lassú.
Ha valamit főnöke csinál hosszú ideig, akkor ő alapos.

Ha Ön nem csinál meg valamit, lusta.
Ha főnöke nem csinált meg valamit, akkor ő túlságosan elfoglalt.

Ha Ön hibázik, hülye.
Ha főnöke hibázik, "hiába, ő is csak ember".

Ha Ön valami új dolgot csinál, túllépte a hatáskörét.
Ha főnöke talál ki valami újat, akkor ő kreatív.

Két ügyvezető igazgató beszélget:

- Te fizetsz az embereidnek?

- Én nem.

- Én sem. És bejárnak?

- Be.

- Az enyéme is. Te, nem kéne ezektől belépődíjat szedni?

Ha Ön viccelődik munkatársaival, hátráltatja őket a munkában.

Ha főnöke poénkodik velük, nagyszerű munkahangulatot teremt.

Ha Ön gyakran iszik kávé, mindent megragad, hogy kivonja magát a munka alól.

Ha a főnök kávézik sűrűn, akkor az emberfeletti, tartós koncentrációt fenn kell tartani.

HIRDESSZEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-ban!

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

media.marketing@postafioek.hu

Mit illik és mit nem?

A vagy az írott és íratlan szabályok!

Azt gondolom, ez a téma többet érdemel egy szűkszavú újságcikknél, ezért az augusztusban Kunszentmiklóson tartandó Vendéglátóiparban Dolgozók I. Országos Fesztiválja és Vására keretén belül felkértük Pántyéné Horváth Klára Stíluskommunikátort, hogy tartson előadást a viselkedésünk alakulásáról, legyen szó akár a hétköznapiokról, akár az étterembe járási szokásainkról.

Történt ugyanis, hogy a minap egy megnevezni nem kívánt üzletbe a kedves vendég úgy érezte, hogy kerékpárral be tud menni és azt az asztalok közé leparkolhatja, mivel nem volt nála bicikli zár. Nem is kell mondom, hogy a személyzet teljesen megbotránkozott már maga a gondolatán is, hogy járművel megyünk be egy üzletbe. Szóvá is tették neki, amit nem értett, hiszen „máskor is behozhatta”. Ezek után a tulajdonos elmondta, hogy ez rendben van, mivel az egy ilyen „családias hangulatú hely, egyébként meg nem volt abban az időben senki. De egy helyen ahol a szakács a vendégtérben tartózkodik, az ne szóljon meg senkit!”

Íme, a véleményem: Nem hiszem, hogy egy hely megengedheti magának azt a luxust, hogy többet enged meg a vendégének, mint azt szokás, mivel ezt csak a többi vendég kárára tudja megtenni. Az pedig senkinek nem jó.

Ezen felül pedig el kellene már felejtetni azt, hogy a vendégnek mindig igaza van. ez már a mai világban sajnos nem állja meg a helyét, ugyanis elfelejtettünk viselkedni. Nem tudjuk a szokásokat, nem ismerjük az illetet, nem tudunk bánni a sokszínűség miatt kialakult lehetőségeinkkel. De nagyon sok esetben még a vendégek kezelését sem tudjuk megoldani.

A szakácsok „dugdosása” pedig véleményem szerint a múlté, inkább örülni kellene annak, hogy nincs takargatni valója az adott üzletnek, ahol a szakács megjelenik a vendégek között, kialakít velük egy személyes kapcsolatot, átbeszéli velük a kínálatban szereplő ételeket, azok elkészítését. Ezzel kialakít velük egy személyes kapcsolatot, amit, ha kell, nevezhetünk „családiasnak” is.

Összegezve az egész történetet, az sincs sehol leírva, hogy nem fűjjük az orrunkat a függönybe, mégsem tesszük azt meg, ezért kerékpárt se vigyünk be az étterembe, még akkor sem, ha azt megengedik, mivel az minket fog minősíteni!





Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön
is az
Oldalasban!

media.marketing@postafioi.hu

Megtekintené
magazinunk korábbi
számait?

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

Következő
megjelenés várható
időpontja:
2011-05-30
Lapzárta:
2011-05-20

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:

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: Növelje bevételét!

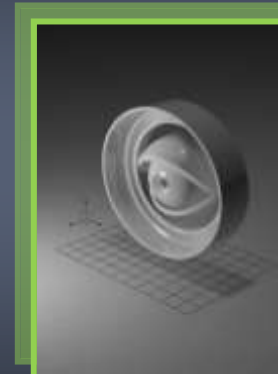
3D és animált Flash reklámok gyártását,
reklámfilmek, PR. filmek készítését
vállaljuk rövid határidővel, sugárzással
együtt.

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

vizualizacio@postafioi.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb
lenyomásával, az
egérre kattintással
informálódhat.



FÓKUSZBAN

Maurus
Cuvée
2006



„5 kedvenc fajtánk
házasításából született ez
a bor, mely cukortartalma
miatt leginkább a hölgyek
kedvence lehet. A
gyümölcsösség, édesség
jó savtartalommal párosul,
mely „élővé” teszi a bort.
Kiváló kísérője lehet
desszerteknek.”

www.maurus.hu

r.hu

info@maurus.hu

VENDÉGLÁTÓ SZÉPE
-2011-

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

Jelentkezni lehet:

2011. Július. 15-ig

Elérhetőségeinket a honlapunkon találod:

www.oldalasmagazin.hu