

Tetszik



Keress minket a

facebook

-on is!

Irány az oldal!

>>>

Télhó, Boldogasszony hava

Január 1: A római újév, Caesar naptárreformjában került január elsejére, 1582 óta (Gergely-naptár) vált általánossá.

Január 6: Vízkereszt, azaz az Úr megjelenésének napja. A keresztény egyház szerint, Vízkeresztől-hamvazó szerdáig (azaz, nagyböjt kezdetéig) tartó időszak a farsang.

Január 7: 700 éve fedezte fel Galileo Galilei a Jupiter négy holdját.

Január 8: 75 éve született Elvis Aaron Presley, a R'n'R királya (1935. január 8. Tupelo, Mississippi - 1977. augusztus 16 Memphis).

Január 22: A Magyar Kultúra napja.

Január 26: 100 éve született Major Tamás: színész, rendező, színigazgató, Kossuth-díjas, kiváló művész.

Január 28: Nemzetközi Vámnap. A brüsszeli székhelyű Vámegyeütműködési tanács 1953. januári ülésnapját 1983 óta nemzetközi vámnapként ünneplik a világban.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalas magazin II.Évfolyam Lapszám: 1 2011. Január



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendekné Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István
E-mail: borsshow@postafiok.hu, media.marketing@postafiok.hu; gastronomy@postafiok.hu;

Web: <http://www.oldalasmagazin.sokoldal.hu>



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



HAVONTA MEGJELENŐ, INGYENESEN LETÖLTHETŐ ELEKTRONIKUS MAGAZIN



OLDALAS

- FERGETEG HAVA - 2011. Január II:Évfolyam

12 SZÁM

Újévi hagyományokról...

Méhészek

Meghívtak...

hát elmentem...

és jól éreztem magam!

uborkaszekzonja?

A Spárga

Marhahús, mint olyan...

Vidám

állatok?

Kipipálva!

A virsli

BUÉK 2011

facebook

Havi
szállóige:

„Meg kell
szervezni a
szabadság
zsarnokságát, hogy
eltiporhassuk a
királyok
zsarnokságát”

Marat

Ajánló:

Dunai Hajós

Meggy pálinka



amit meg kell kóstolni



Gyömbéres hústrió, csípős narancs chutney-val, posírozott répával és hagymagerezdekkel

Hozzávalók:

1kg csirkemellfilé, 15dkg sertés darálthús, 15dkg marha darálthús, 50dkg
narancs, 5db chili paprika, 2 dkg gyömbér, 2dkg keményítő, só, bors, 1cl
Cointreau, 40dkg sárgarépa, 25dkg vöröshagyma, 5dl narancslé.

Elkészítés:

A darált húsokat bekeverjük, sóval, borssal, gyömbérrel, ezután hűtőben
érleljük. Ha megvan, akkor a csirkemelleket felszúrjuk, majd betöltjük a
fűszerezett darálthús keverékkel és megsütjük.

Közben elkészítjük a narancsmártást, aprított chili paprikából, facsart
narancsléből, redukción főzünk, keményítővel sűrítjük, majd hozzáteesszük a
narancsok felkockázott húsát és a Cointreau-t. Ezután a sárgarépát és
hagymát formázzuk, majd citrommal savanyított, enyhén sós lében „ressre”
pároljuk.

Tálaljuk és jóétvágyat kívánunk hozzá!

Gasztro História

- Hunti Mihály István rovata -

B.Ú.É.K. 2011

Eltelt egy újabb év, s lassan lecsengett már a szilveszteri trombiták zaja is. Egyesek ilyenkor értékelik az elmúlt évet, mások hangzatos fogadalmakat tesznek, s vannak, akik egyszerűen annyit mondanak, jó kis év volt, egy pörgős szilveszteri bulival a végén. Ki-ki a pénztárcájához mérten valamilyen módon, de megünnepelte az újév kezdetét. Vannak, akik csillogó hotelekben, elegáns vidéki fogadókban. Vannak, akik a helyi művelődési házban, vagy a falu restijében. S természetesen olyanok is vannak, akik otthon, családi/baráti körben töltötték az óév utolsó estjét.

Bár különböző emberek, különböző helyeken ünnepeltek, mégis van egy kihagyhatatlan közös vonás ezekben a helyszínekben: 10 buliból 9 helyen biztosan ettek *virslit*. E szó hallatán a kedves olvasónak is vegyes érzései támadhatnak, ki ilyen, ki olyan formában és minőségben fogyasztotta idén is a szilveszterek elmaradhatatlan étkét.

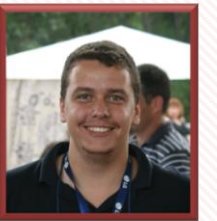
Az elkövetkezendő néhány gondolatban szeretném bemutatni a *virsl*i készítésének, két legfőbb fajtájának, valamint a manapság használt adalékanyagoknak a történetét. Történetünk végét pedig egy egyszerűen elkészíthető *virslis* recepttel fűszereztem meg.



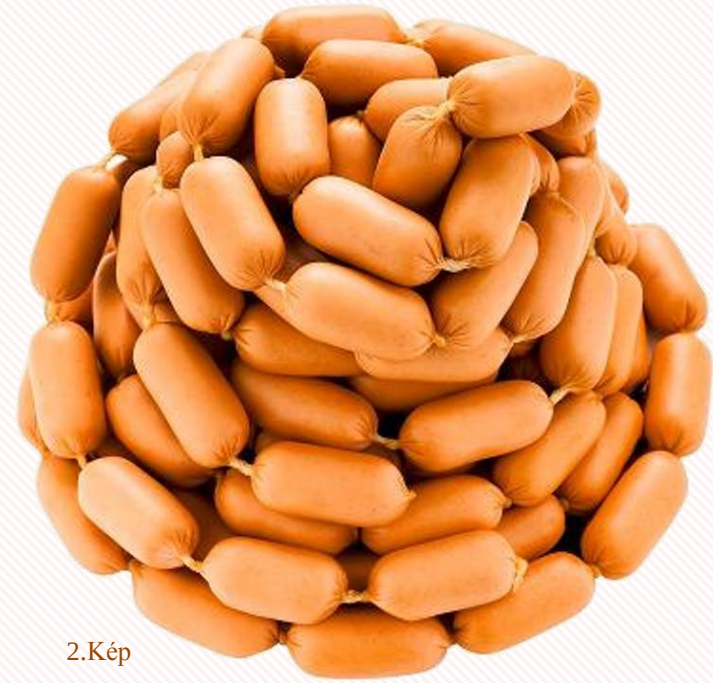
1.Kép

A fehérje arányát szójakészítmények-vel állítják helyre. Az így elkészült pépet birka bélbe, vagy műanyagból készült utánzatba töltik, gyakran füstöléssel is tartósítják. A pépesítésnek köszönhetően a végtermék egységes szerkezetű és színű lesz.¹ Ezek után joggal merülhetne fel bennünk a kérdés, hogy csak adalékanyagokkal és szójjával teletömött *virslit* lehet kapni a boltokban? Természetesen nem.

Ezt a választ német kutatók adták, mikor is bejelentették, hogy olyan *virslifajtát* fejlesztett ki gyerekek számára, amely nélkülöz minden adalékanyagot. Mindössze húsból, vízből és fűszerekből tevődik össze. Ezen kívül különösen alacsony, mindössze tíz százalék a zsírtartalma: a zsírt gyakorlatilag vízzel és sonkafehérjével pótolják. Az új *virsl*i megalkotása azért is volt hatalmas kihívás, mert az egészségtelen adalékanyagok amúgy fontos szerepet töltenek be: tartást, színt és kellemes állagot kölcsönöznek a húsrúnak. Ahhoz, hogy olyan terméket hozzanak létre, amely megfelel a *virsliről* kialakult elképzeléseknek, az előállítóknak fortélyok sorát kellett bevetniük.



A kutatók az arányok, fűszerek és hőmérséklet változtatásával kísérletezgettek, míg végül létrejött az egészséges *virqli*.²



2.Kép

pofa jó bécsi sörrel. Az eredeti recepthez marha- és disznóhúst pépesítettek, sót, fűszert és vizet adtak hozzá, majd a húspépet juhbélbe töltötték és kissé megfűstölték.³ Hasonló tradicionális *virqli* az ún. „**frankfurti**” ami a franciáknál *Frankfurter*, vagy *Strassburger* néven ismert. Összetétele a következőképp alakul: Kizárólag tiszta sertésből készül. Mégpedig 5 kg virqlihez 2,5 kg sovány sertéshúst használnak. Mindehhez 1 kg kemény hátszalonnát és ¼ kg tokaszalonnát, valamint 1,25 liter jeges sovány tejet vagy vizet, és fűszereket adtak.⁴

A tradicionális *virqlik* összetevői után mindenképp meg kell említeni a mai *virqlik*ben használt adalékanyagok típusait:

- **nitrites pácsó:** a rózsaszínűség elérése céljából, vagy salétrom (nitrát).
- **polifoszfát:** hatására főzéskor a fehérje nem zsugorodik, így nem lesz ráncos a virqli (Franciaországban megengedett; Németországban és Ausztriában sokáig nem engedélyezték, ma jelölésköteles, a legjobb minőségű virqlikhez ma sem használják. Spanyolországban a legjobb minőségű alapanyagokból készülő hentesárukban is gyakran megjelenik. Magyarországon széles körben használják. Ez az anyag jelen van az élő szervezetben is, a hullamerevségkor azonban hamar leépül a húsban, ezért adagolják vissza: a vízviisszatartásért. Részben a „roppanósságért” is felelős).
- **aszcorbinsav:** antioxidáns; barnulás ellen is hat.
- gyakori adalék a **trinátrium-citrát** (a citromsav nátriumsója): tulajdonképpen só, vagyis növeli a só koncentrációt. Savasság szabályozó és nedvességmegtartó, ízben mégsem ad erős sósság érzetet, nem sózza túl a virsli.
- jellegzetes és gyakori adalék a **szója** fehérje, mivel nagyon kevés forgalomban lévő virqli tartalmaz annyi húst, amelynek fehérjetartalma elegendő a zsír-víz emulzióhoz (a szója hozzáadása már elég jelentős minőségsökkenést jelent a *virslinél*).
- **nátrium-glutamát:** ha van lehetőségünk az összetételt böngészni, a virqli lehetőleg ne tartalmazzon ízfokozó **nátrium-glutamátot (E 621)**, ha elég és megfelelő minőségű hús van benne, nincs szükség ízfokozóra. A nátrium-glutamát mentes *virqli* sajnos világszerte olyan ritkává vált, mint a fehér holló.⁵
- **só, fűszerek.**

Most, hogy tudjuk, hogy a mai „átlagos” *virqli* miből készül, s hogy létezik adalékanyag mentes is, kicsit más szemszögből is különbséget tehetünk ezen finomság típusai között. Az ár/minőség/fajta paletta jobbra elég széles. A bolti polcokon egymás mellett várja vevőit többek között a szójas, emészthető műbeles 300 Ft-os, a 2000 Ft feletti tradicionális mangalicából készült, a juhbeles „**Wiener**”, azaz a **bécsi**, a töltelékkel bíró sajtos, a bükkfafüstös, valamint a változatos ízesítésű fokhagymás *virqli*. Történeti szempontból ezek közül elsősorban két *virqli* fajtát kell kiemelni. Az első a már említett, és bizonyára sokak számára ismerős „**wiener**”.

Az igazi **bécsit** hajdanán elsősorban fiatal bika húsból készítették és az egykori osztrák császárok egyik kedvenc eledele volt, elengedhetetlen kísérőjeként egy

Sajnos a mai világban a boltban vásárolt termékek között minden esetben találkozunk különböző adalékanyagokkal. A globális tömegtermelés és a profit-éhség átka egyedül azokat kíméli, akik valahogy ki tudják váltani a bolti (akár több ezer km-ről idehozott) import tömegtermékeket minőségi, faluhelyen készült tartósító és adalék nélküli egyedi, vagy épp adalékszer szegényebb hazai termékekkel. Ha erre nincs is lehetőség, mindenképp szükséges, hogy egészségtudatos vásárlókként térjünk be a boltok polcsorai közé. Szánjuk rá azt a 10-20 mp-t, amíg átfutjuk az összetevőket. Biztos vagyok benne, hogy egészségünk megőrzése megér mindenkinek néhány másodpercet.

Bújtatott virqli⁶

Hozzávalók:
1kg burgonya
3 pár virqli
5evk. liszt
olaj a sütéshez
só

Elkészítés:
A burgonyából pürét készítünk annyi különbséggel, hogy semmi mást nem teszünk az összetört burgonyához csak 2evk. lisztet, majd ezt jól összegyúrjuk. A megfőtt virsli 3-4cm-es darabokra vágjuk, majd egy evőkanálnyit a tenyerünkbe teszünk a burgonyából és a közepébe virsli 2evk. lisztet teszünk. Rudacska formálunk, majd liszttel megszórt deszkára helyezzük.

Mikor az egész virqli el van "bújtatva" forró olajba tesszük, és arany barnára sütjük.

Tanácsok:
Mielőtt a forró olajba tesszük érdemes egy kicsit a deszkán levő lisztben megforgatni ettől szebb színt kap sütéskor. Egy másik dolog: a burgonya nem egyforma. Van, amely több vizet tartalmaz és nem elegendő a 2 evőkanál liszt hozzá. Tehetünk több lisztet hozzá, a lényeg, hogy könnyen kezelhető, s ne egy ragacsos massa legyen. Lehesen rudacskákat formálni. Melegen savanyú káposztával tálaljuk.



3.Kép

<u>Irodalomjegyzék:</u> 1. http://hu.wikipedia.org/wiki/Virqli Letöltve: 2010-12-19 2. http://index.hu/tudomany/blog/2010/03/04/megalkottak_a_tokeletes_virqli/ Letöltve: 2010-12-19 3. http://www.tutireceptek.hu/bujtatott-virqli Letöltve: 2010-12-19 4. http://www.stop.hu/articles/article.php?id=431073 Letöltve: 2010-12-19 5. http://buvosszakacs.blog.hu/2009/12/29/virslitesz Letöltve: 2010-12-19	<u>Képjegyzék:</u> 1. <u>kép:</u> http://www.wiesbauer-dunahus.hu/images/produktbilder/download/WienerWuerstl.jpg 2. <u>kép:</u> http://www.papahus.hu/admin/uploads/Koktel%20virqli%20vg.jpg 3. <u>kép:</u> http://www.elelmiszerbiztonsag.hu/rootnet_kep/7400187/7400311/kep&ext=.jpg
---	--

Figyelem!
Az Oldalas magazin hamarosan a
www.oldalasmagazin.hu
oldalon lesz elérhető, amely ezentúl a könnyebb elérést hivatott szolgálni.

Vidám állatok? Kipipálva!

Egy miniszteri rendelet szerint állatjóléti felelőst kell kijelölniük a nagyobb gazdaságoknak, hogy ellenőrizzék az állatok mennyire stresszesek.

A minap egy napilapban olvastam a hírt, amikor is egyértelműsödött bennem, hogy nem mehetek el szó nélkül mellette. A „Bors”-ban megjelent cikk részlete:

„...Vizsgálni fogja a kormány az állatok stresszhelyzetét.Két év múlva kötelező lesz a nagyobb gazdaságoknak, úgynevezett állatjóléti felelőst kinevezni. Őket a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal képzi majd ki, és a szakemberek felelnek majd az állatok boldogságáért....”

Továbbá véleményezte Thury Attila, a Mohácsiba Kft ügyvezetője is, aki elmondta:

„A stressz fontos tényező lett az állattartásban. Kutatások is kimutatták, hogy kevesebb a stresszhormon a ketrecben tartott baromfikban, mint a szabadon élőkben...”

Megszólt még: Mihalecz András, a Rio Alto Kft, ügyvezetője:

„Támogatom az ötletet, mert néhány helyen tényleg brutálisan bánnak az állatokkal. Mi hatszáz marhát tartunk, most vettem még ötvenet egy olyan helyről, ahol elektromos sokkolóval hajtják a teheneket.

A stressz meglátszik az állatokon, kevesebb a teje, rosszabb a szaporulat, és még a húsminőséget is rontja.

A sok stresszhormon ugyanis felhalmozódik a szervezetükben, amely vágás után is megmarad, és ezt az idegbajos húst eszik az emberek. ...”

Íme, egy szakács véleménye: Azzal, hogy egy újabb titulust hozunk létre, vagy egy újabb embert nevezünk ki, hogy ellenőrizze az állattartókat, semmi bajom, bár feleslegesnek tartom. Felesleges, mert az állatokat ez nem érdekli. Annál inkább a minőségi takarmány, a tiszta környezet, a megfelelő életkörülmények, stb.

Egyszerűen a gazdákkal, gazdaságokkal kellene tudatosítani, hogy



felelősségük van az állatokkal, amennyiben ezt a pályát választották. Felejtsék el a gépies állattartást, minél inkább térjenek vissza ahhoz a fajta állattartáshoz, amit nagyapáink még ismertek. Mikor nem ketrecben sínylődtek az állatok, hanem ólakban. Mikor láttak még természetes táplálékot, nem csak mesterséges tápok voltak kénytelenek fogyasztani. Mikor még nem sokkolókkal hajtották az állatokat, hanem szokást vittek az életükbe, azaz megszoktatták velük, hogy mikor, mi a „teendőjük”, mit várunk el tőlük, tehát szokást vittek az életükbe. És mikor még nem zárták őket ketrecekbe, hogy stresszmentes legyen az életük, hanem biztosították a feltételeket, ahhoz, hogy megfelelő életet élhessenek. Osztom azt a véleményt, hogy a stresszes állatok húsnak egész más íze van, de az is hozzátartozik, hogy nagyon kevés az a gazdaság, ahol erre odafigyelnek.

Mert ketrecben, lehet, hogy nem stresszel az állat, mert ugye ott nem kell sokkolót és más egyéb nevelő eszközöket használni. De hogyha, csak a mozgást nézzük, abból elég kevés jut számukra ahhoz, hogy rendes életet éljenek, ezáltal az izomzatuk sem fejlődhet, ezért nevezhetjük ezt stresszmentes tartásnak, vagy bárminek, ezeknek a rabszolgasorsban élő állatoknak azonban sosem lesz minőségi húsa, de olyan biztosan nem, mint a Nagyanyám által szabadban tartott „gatyás tyúknak”, vagy a „kopasznyakúnak”.

Én ezeket a nagyszülők által megismert ízeket keresem, sőt ezt az állattartási módot preferálom és nem is lehet meggyőzni ennek ellenkezőjéről, még akkor sem, ha erre az állam Állatjóléti felelőst nevez ki, hogy ellenőrzése alatt tartsa, a stressz szintet.

Mindez azért, mert az ipari jelleget öltött állattartás párosul néhány ember önzőségével, ami miatt az állatok egy életen át szenvednek, pedig belőlük élnek. Régen nem volt stressz? Nem az állattartók gondolkodását kellene megváltoztatni? Vagy nem az olyan embereket kellene ketrecbe ültetni, akik ilyeneket nyilatkoznak? Persze tennénk ezt, csupán jóindulatból, csak azért, hogy stresszmentes életet biztosíthassunk számukra! Lehet, hogy hamarosan már azt fogják a „hozzáértők” megszabni, hogy minden állatot ketrecbe kell! tartani. Viszont a nyugalmas élet mellett színházat, jakuzzit és balett órákat kell nekik biztosítani!

Ez mind, csak egy mesterségesen előállított nyugalom lesz, mesterséges ételekkel, mesterséges környezetben, mesterséges embereknek.

Azért személy szerint én bízom abban, hogy végre egyszer valami pozitívan sül el és a frissen kinevezett felelős megvesztegethetetlen, munkája iránt elhivatott személy lesz, akinek az első számú az állat lesz, mert nekik van igazán szükségük így 2011-ben egy szakszervezetre, élén az Állatjóléti felelőssel.

Sok sikert kívánok a munkához, és bízom benne, hogy ez a cím hozzáségíti az állattartókat, ahhoz, hogy hasonló ízű és minőségű húsokat tudjanak produkálni, mint Nagyanyám, aki tette ezt mindenféle cím, mindenféle képzés nélkül, ki tudja, talán ösztönből, és az úgy volt jó, ahogy volt!





Berecz Edgár írása

Marhahús

mint olyan...

Egyes nemzetek a húsok közül a marhahúst tartják a legjobbnak, és minden gondolatuk a steak körül forog, mint például az angolok, amerikaiak, dél-amerikaiak, mások, így a németek is a borjúhúst részesítik előnyben.

Azt hiszem, minden étteremnek megvan a maga marhahús specialitása, amit többé-kevésbé jól készítenek el, vagy legalábbis megpróbálnak jól elkészíteni. Ezek között a leghíresebb mégis a Kobe gyu, amely ahhoz képest, hogy Japánból származik, ahol csak 100 éve ismerik a marhahúst, elég hamar világhírű lett és kivívta az ínyencek elismerését. A Kobe gyu marhát jelent

japánul. A japán éttermekben nagy látványossággal körített igazi specialitás a vendég előtt a márványlapon megsütött marhahús. Erre a célra a kobe-i vagy a matsuzakai marhahúst használják, amely nemcsak Japánban ínyencfalat, hanem Európában és Amerikában is. A franciaországi nagy éttermek ismerik, és kellőképpen értékelik a méregdrága (100 g – 100 USD) kobe-i marhahúst, ami már-már fogalommá vált. Amerikában nem csak steak-ként lehet kobe-i marhahúst fogyasztani, hanem kapható a kobe meat hamburger, amely valószínűleg a világ legdrágább hamburgere, mert csak potom 41 dollárba kerül, de ez az ínyenceket egyáltalán nem érdekli.

Lássuk hát, mi a magyarázat, hogy a kobe-i marhahús világszerte verhetetlen. Japánban vannak speciális farmok, ahol fekete színű szarvasmarha tenyésztésére vannak ráállva, de nem a megszokott minta szerint. Ez a fajta szarvasmarha csak húst produkál, mégpedig a legjobb minőségben. Az állatok válogatott tápszerekből és természetes takarmányból összeállított menüt kapnak, ezen kívül sörrel itatják őket, és naponta több órán át tartó masszázsban részesülnek. Ráadásul a marhák egész nap klasszikus zenét hallgatnak a stressz leküzdése érdekében úgy, hogy semmilyen külső tényező nem befolyásolja a fejlődést és a súlygyarapodást. A masszírozás hatására a zsír beivódik a húsba, és így olyan lesz, mintha szalonnával lenne megtűzdelve. Szép márványozott mintázatú, hihetetlenül porhanyós és ízletes.



Havi kérdéseink:

Mit nevezünk borsfűnek?

A: csombort

B: kaprot

Megfejtéseiket a oldalasmagazin@postafioek.hu e-mail címre várjuk 2010. április 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>



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



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Berecz Edgár rovata:)



Spárga

A spárga vagy régies nevén csirág hajdan igen kedvelt konyhakerti növény volt Erdélyben, de a két háború után, az arisztokrácia kihalásával és a kommunizmus beköszöntésével a hazai gasztronómia elcsökevényesedett és a spárga ma már különlegességszámba megy.

Külföldön az éttermek a zöld és a fehér spárgából készítenek specialitásokat, például spárgakrémlevest, spárgát tejszínnel vagy hollandi mártással, vajban párolva vagy sajttal és tojással sütve. A fehér változat jobb és finomabb, mint a zöld, rendszerint ez szerepel a luxuséttermek étlapján. A spárgának májusban van a szezonja, és Németországban nagy népvándorlást rendeznek az ínyencek, hogy az éttermek és a kisvendéglők felhozatalát megtekintsék, és a különböző spárgából készült specialitásokat végiggyék. A világon a német spárga a legjobb és itt is készítik el a legjobban. Még a Japánban levő külföldi éttermek is Németországból rendelik a spárgát, mint alapanyagot.



Újévi népszokások... vagyis mire nem emlékszünk már?!

Január-Boldogasszony hava a megújulást jelképezi.

Hátunk mögött az elmúlt év minden jó és rossz élménye. Új év, új célok, új feladatok, melyeket csak úgy tudunk véghezvinni, ha nem nézünk hátra, hiszen ami elmúlt, azt már nem tudjuk megváltoztatni.

Itt a kijózanodás ideje, mert már elillant a szilveszteri mámor, az ünnepek utáni illúzióink, ilyenkor nézzünk a tükörbe, vagy álljunk a mérlegre, ez maga a csalódás! Ez időben a kedvünk sem rózsás, kiköltekeztük magunkat, az idő is rosszabb, a munkától is elszoktunk az ünnepek alatt, de nem szabad azt gondolnunk, hogy élni sem érdemes. Itt a feladat, mégpedig kijönni a gödörből, hiszen a negatív érzelmi és gondolati állapot előidézheti a betegségeket. Nap, mint nap, éljük át minden egyes pillanatban, létünk örömét, és küzdjük le az újtól való félelmünket.

Jóslások- varázslatok-hiedelmek:

- Különböző magokat (búzát, kukoricát, árpát, zabot) szórtak szét az újévi köszöntők a házakban, mert ez biztosította a jó termést és a gazdagságot.

- Úgy tartották, ha az újév első vendége férfi lesz, akkor szerencsés lesz az év.

- A lányok amilyen nevű férfival találkoztak elsőnek az újesztendőben, olyan nevű lesz a férjük is.

- Ha az újév első napján, szép, napsütéses az idő, akkor az jó esztendőt jelentett. Ha csillagos aznap az éj, akkor pedig rövid tél várható.

Tiltó szokások:

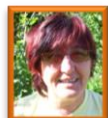
- Semmit sem adtak ki a házból, mert akkor egész évben minden kimegy a házból.

- Nem fogyasztottak bizonyos ételeket, pl. halat, mert akkor elúszott a szerencsájük, vagy: baromfit, mert az hátrakaparta a szerencsét. Vagy: mákos ételt, mert akkor sok bolha lesz a házban.

- Apró szemes terményből készítettek ételeket, mert ez hozta el a gazdagságot, amely a mai világban is elkelne.

Ezúton is szeretnék mindenkinek Boldog Új esztendőt kívánni!

- Asztalosné Erzsi -



Meghívtak... hát elmentem... és jól éreztem magam!

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete megkeresett, hogy szeretettel várnak a szokásos havi ülésükön, melyre ellátogattam, mert kíváncsi voltam, hogy tellik egy szakmai szervezet mindennapja.

Igen, részt vettem az Egyesület év végi taggyűlésén, amely december 6.-án, a hónap első hétfőjén volt - mindig ebben az időpontban van - az Alma-Máter étteremben.

A megérkezésemkor kissé feszélyezve éreztem magam, ugyanis néhány perces várakozással kezdődött a program, de nem bántam, mert ez idő alatt volt időm felmérni, hogy ezek az emberek, már régóta ismerik egymást, és a kapcsolatuk, kivétel nélkül baráti volt.

Jó volt látni, hogy ahány ember, annyi féle filozófia, de a középpontban a tenni akarás volt.

Ezután kezdődött is az ülés, ahol a titkárválasztás, és a vörösiszap katasztrófa beszámolója volt a fő téma, ahol az Étrend egyesület is kivette a maga részét, hogy segítse az ott élők helyzetét.

Ezúton köszönöm meg a magam és a vendéglátóipari kollégák nevében, hogy ezt a segédkezést önzetlenül felvállalták!

Azután a tagtoborzásról is szó esett, amely mindenképpen elengedhetetlen,

ahhoz, hogy a munka hatékony maradjon.

Az ülés után megismerkedtem a frissen megválasztott elnökkel, Némédi Józseffel, aki nagyon pozitív benyomást tett rám, mégpedig a földhöz ragadtsága, és a józan, innovatív gondolkodása miatt. Szerintem hasznos munkát fog végezni az elnökségi ideje alatt. (...a következő számban olvashatják a vele készülő interjút...)

Összességében jó volt érezni azt, hogy nem az „egymásra mutogatással”, hanem a problémák megoldásával szeretnének a jövőben foglalkozni. Ehhez szükséges lesz a tagok további gyarapítása is, amelyhez ezúton is szeretnék segítséget nyújtani azzal, hogy az elérhetőségeket közzéteszem és kívánom, hogy sikeres legyen az általam már méltatott Étrend Egyesület!



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

info@etrendegyesulet.hu

Közlemény:

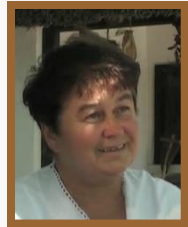
Az Oldalas magazin szerkesztősége tájékoztatja olvasóit, hogy az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének, a Magyar Gasztronómiai Egyesületnek, és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek is felkínálta a magazinban való megjelenést. Vállalta, hogy igény esetén, - előzetes egyeztetés után - felületet biztosít számukra, akár állandó jelleggel is, hogy ezzel is segítse, hatékonyabbá tegye a szervezetek munkáját, működését. Tette ezt önzetlenül, függetlenül, mindenféle diszkriminatív, vagy más egyéb megkülönböztetés nélkül. Éppen ezért bízunk benne, hogy a szakmai szervezetek mérlegelés után eljuttatják válaszukat a szerkesztőségünkbe, melyet lapzártánkig egyedül az Étrend egyesület tett meg.

- Asztalos István -

Rigmusok:

Bor behozatalakor

Szerencsés jó
estét, becses
kompánia,
Szavamra
hallgasson most
mindenki fia,
Itt van a gazdának
utolsó pint bora,
Ilyen cudar féreg
ám a filoxéra.
Látom a sarokban
a Pista komámat,
Amint a szemében
aggodalom támad,
Fél, hogy nem
ihatik a borból
eleget,
S torka is kiszárad,
ha hiába eped.
Ne félj Szabó Pista,
nem áll a
mondásom,
Van még elég
borunk, érdemes
barátom,
Annyi a borunk,
hogy jut neked
elég,
S rajtad kívül
bőven ihat minden
vendég.
Kezdjete el urak,
vígán koccintani,
Mi el nem fáradunk
nektek bort
hordani.



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

A magas vérnyomás

Sajnos túlterheltségük és örökös időhiányuk miatt az orvosoknak nem marad idejük arra, hogy elmagyarázzák betegeiknek, milyen lehetőségeik vannak a vérnyomásuk csökkentésére. Elvégzik a szükséges vizsgálatokat és felírják a beteg számára legelőnyösebb gyógyszereket, arra azonban sem idejük, sem erejük nem marad, hogy kikérdezzék a beteget, hogyan él, mit eszik, mennyit mozog, vagy részletesen elmagyarázzák, milyen életmódbeli változtatásokkal tudnák csökkenteni vérnyomásukat.

Sokuk pedig ezt eleve fölöslegesnek tartja, mert harminc év tapasztalata azt diktálja, hogy a beteg jobban rávehető néhány tablettá bevitelére, mint egy kilométer gyaloglásra - ami sajnos a legtöbbször így is van. Pedig a borderline és az |-es stádiumú hipertenzio esetén ezek az életmódbeli változtatások akár önmagukban is

elegendőek lehetnek a vérnyomás normalizálására, így a gyógyszeres terápia fölöslegessé válhat.

Akinek pedig mindenképpen gyógyszert kell szednie annak néhány egyszerű szabály betartásával, javulhat az általános állapota, ezzel együtt csökkenhet a gyógyszerigénye.

A vérnyomás csökkenése a következő életmódbeli változtatásokkal érhető el:

- só fogyasztás megszorítása
- testsúlycsökkentés, kiegyensúlyozott diéta
- mozgás
- az alkoholfogyasztás mérséklése
- pihenés, relaxáció

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

HIRDESSZEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

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

media.marketing@postafiook.hu

A medve, az oroszlán
es a disznó találkozik.

A medve azt mondja:
Ha én ordítok, az egész
erdő remeg a
félelemtől.

Az oroszlán azt
mondja: Ha én ordítok,
az egész dzsungel
retteg.

Mire a disznó: Ez
semmi... ha én
köhögök, már az egész
világ
összeszarja magát.

A HÓNAP VICCE:

A szöszi fürdőszobájából:
- 95, 96, 97, 98, 99...
Segítséééég,
százlábúúúú...

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiook.hu

Hogy hívják???

A nagymellű
holland
háziasszonyt?
Melle Van Böven

A kínai futball
edzőt?
Csank Jan Csi

A spanyol tolvajt?
Lopez de Futasztán

A japán
szexbombát?
Sikosióó Szadiruci

A belga impotens?
Van de Logh

NEVESS1ET

A rendőr megállítja a szőke
nőt:
- Asszonyom, kérem a nevét!
- Na, de akkor engem, hogy
fognak hívni???

Az
elégedet-
ség hizlal.

Az angol, az ír meg a skót
elhatározzák, hogy közös
vacsorát rendeznek.

- Én hozom a húst! - mondja
az angol.

- Én hozom a tésztát! - szólal
meg az ír.

- Én pedig hozom az
öcsémet! - kontráz a skót.

- Tudod,
rettenetesen
hasonlítasz az
anyósomra -
mondja
Kovács a
barátjának -
leszámítva
persze a
bajuszt.
- De nekem
nincs is
bajuszom!
- Neked
nincs, de az
anyósomnak
van!

Egy kisfiú odamegy egy álló
rendőrautóhoz, és beszél a
sofőrnek:

- Rendőr bácsi, lehetek rendőr?

De sajnos még csak hetedikes
vagyok.

A rendőr kinyitja az ajtót és
megszólal:

- Szálljon be, főnök.

A hetvenéves
öregúr panaszkodik
az orvosának:
- Doktor úr, az első
még megy. A
második már
nehezebb. A
harmadiknál már
fulladok, és a
negyediknél már
meg kell állnom!
- Ember, örüljön,
hogy a maga
korában egyáltalán
eljut a negyedikig.
- Persze, doktor úr,
csak hogy én az
ötödiken lakom!

Az anyós haldoklik az ágyon:

- Jaj, mindjárt meghalok! A
plafonon meg ott van egy pók!
Mire a veje:

- Mama! Egyszerre csak egy
dologra koncentráljon!

Méhészek uborkaszegzonja?

Télen mit csinálnak az év közben oly szorgos méhek? Hogy viselik, a néha farkasordító hideget? Van-e teendője a méhésznek télen is, avagy Ő is a téli szabadságát tölti?



Ezekre a kérdésekre voltam kíváncsi, amikor megkerestem a Takács méhészet tulajdonosát, Takács Árpádot.

Árpi kezdjük annál, hogy meddig tart az aktív munkával töltendő méhésztélen?

A munka egész évben tart, de az aktív része szeptember közepén fejeződik be, a téli készlet pótlásával. Ezután már a téliesítési-, majd karbantartási munkák vannak hátra.

Mikor indul újra a méhésztélen?

Február közepétől, amennyiben az idő engedi, kaptárt lehet bontani, ekkor már el kell kezdeni a cukorlepénnyel való etetést, amelybe ilyenkor belekeverjük a szükséges vitaminokat, immunrendszer erősítő szereket.

A szezonzárás és újrakezdés között mik azok a teendők, amiket feltétlenül kell látnotok?

Ez eléggé összetett, mert a munka szinte folyamatos. Kezdvé az eszközkarbantartástól, a kaptárak esetleges hibáinak javításán át, a lépek átvizsgálásáig.

Hogyan védekeznek a méhek a fogcsikorgató hideg ellen? Egyáltalán hogy élnek ezt túl?

Amikor már tartósan beáll a hideg, akkor úgynevezett telelőfürtöt alakítanak ki. Ez azt a célt szolgálja, hogy folyamatos hőfokot biztosítsanak a bolyon belül. Ennek a hőmérsékletnek a biztosítása kimondottan tél végén a legfontosabb, mert akkor kezdődik a fiasítás, a következő generáció kinevelése.

Hogy képzeljük el ezt a telelőfürtöt?

Mikor már a hőmérséklet 0-5°C között marad tartósan, akkor gömbformába összeállnak és folyamatosan cserélik a fürt külső „héját”, ami mindig a kaptár közepén alakul ki.

Vannak más betegségei a méheknek, amelyeket ilyenkor télen le kell gyűmötökök?

A gyűjtés végétől atkátlanítjuk őket, hogy ne telepedjenek meg az élősködők, és ez által az immunrendszerük ne gyöngüljön le. Tehát megelőzzük a bajt. De ez a tél elejéig tart.

Te mennyi időt fordítasz télen a méhekre, a karbantartásra?

Nap, mint nap ezzel foglalatokodom, a munkám mellett, ahogy az időm engedi. Ilyenkor el kell havazni a kijáratokat, kereteket javítunk, újakat készítünk, stb.

Milyen volt az idei szezonotok?

Idáig a legrosszabb szezon volt, amivel eddig szembesülnöm kellett. A repcén még nem volt túl jó idő, az akácot elmosta az eső és ez befolyásolta a gyűjtést. Viszont a selyemfű és a napraforgó elfogadhatóan sikerült.

Mit vársz a jövő évtől, a következő szezonról?

Elsősorban egészséges méheket, erős családokat. Azon felül aztán természetesen jó időt, hogy a gyűjtés jól sikerüljön. Tisztességes felvásárlási árat, mint az idén, bár most ez a kevés méznek volt köszönhető.

Azt mondtad kevés volt a méz az idén, ezt honnan tudják pótolni?

Tudtommal külföldről már most hozzák be a mézet, ami remélem az itthoni jó minőségű méznek nem jelent majd konkurenciát.

Szerinted mi a kulcsa a jó minőségű hazai méznek?

A vegyszermentes terület. Ezen felül még persze az ellenőrizhetőség, mivel itt nincsenek távolságok, és az időjárás, ami nálunk kiváltképp ideális a méhészkedésre.

Te tag vagy e valamely méhészeti egyesületnek, szervezetnek?

Igen tagja vagyok a helyi méhésztársaságnak, ezen felül pedig az Országos Magyar Méhésztársaság Egyesületének.

Ők is segítik a munkátokat, mégpedig, hogy könnyen felismerhető legyen a minőségű hazai méz?

Igen, pl. jelölt üvegeket biztosítanak.

Mit kívánsz a méhésztársasáidnak?

Jó termést és stabil kiszámítható felvásárlási árakat és egyre több mézfogyasztó embert. Ehhez sok sikert kívánok és tavasszal folytatjuk...



Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön
is az
Oldalasban!

media.marketing@postafioek.hu



GÉPI FÖLDMUNKÁK!

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

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

nagytrans@enternet.hu

Következő
megjelenés várható
időpontja:
2011-01-30
Lapzártá:
2010-01-20

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

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: Növelje bevételét!

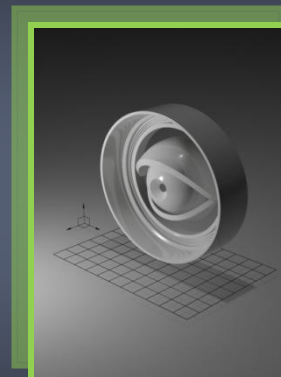
3D és animált Flash reklámok gyártását,
reklámfilmek, PR. filmek készítését
vállaljuk rövid határidővel, sugárzással
együtt.

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

vizualizacio@postafioek.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb
lenyomásával, az
egérre kattintással
informálódhat.



Megtekintené magazinunk korábbi számait?

Ezt megteheti, ha
meglátogatja honlapunkat,
amely a következő címen
érhető el:

<http://gastronomy.sokoldal.hu>

FÓKUSZBAN

**miklóscsabi
Nirvána
2009**



Kedves, aranyos,
élvezhető, édes fehérbor
az ezerjő töppedt, késői
szüretéből. Mőron inkább
a szélé, a melegé a
főszerep: a száraz,
mészköves talajon nem a
botritisz, hanem a
tőppedés adta
koncentráció adja a késői
szüretelésű bor gerincét.
Az élmény pedig jön
magától: 78-as cukor,
lánybúcsúra, első
randevúra,
kedveskedéshez.

www.mikloscsabi.com

mikloscsabi@gmail.com