



DEBRECENI EGYETEM

Gasztronómia és turizmus

Elméleti jegyzet

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



DEBRECENI EGYETEM

Gasztronómia és turizmus

Elméleti jegyzet

Szerzők:

Dr. habil. Könyves Erika

egyetemi docens, tanszékvezető

Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar
Turizmus- és Vendéglátásmenedzsment Tanszék

Dr. Vargáné dr. Csobán Katalin

egyetemi adjunktus

Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar
Turizmus- és Vendéglátásmenedzsment Tanszék

Lektor:

Dr. habil. habil. Dávid Lóránt Dénes

dékan, tanszékvezető

Eszterházy Károly Főiskola

Debreceni Egyetem, 2015

Kézirat lezárva: 2015.06.30.

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



ELŐSZÓ

A „Gasztronómia és turizmus” képzési program fő célja a turizmus- és vendéglátás alapképzésben részt vevő hallgatók ismereteinek bővítése a gasztronómia és a turizmus területén, különös tekintettel a gasztronómiai turizmus és a kapcsolódó turisztikai termékek jellegzetességeire. A gasztronómia és turizmus összefüggéseinek alapos megismerése a gyakorlati példák, valamint a hazai és nemzetközi esettanulmányok alapján hozzájárul a hallgatók szakmai tudatosságának fejlesztéséhez. A képzés során kiemelten fontos cél, hogy a szakmai ismeretek és a képzés más tárgyaival összhangban fejlesztett kompetenciák hozzájáruljanak a hallgatók munkavállalásának eredményességéhez.

A turizmus és a vendéglátás leendő munkavállalói számára a gasztronómia és a turizmus összefüggéseivel kapcsolatos ismeretek különösen nagy jelentőséggel bírnak. A „*Gasztronómia és turizmus*” kurzus a *turizmus- és vendéglátásmenedzsment* BSc képzésben jelenik meg. A terület ismeretanyaga és a képzés által fejlesztett készségek és kompetenciák elsősorban a BSc képzés „*Vendéglátás és gasztronómia*” modul tantárgyaihoz, a *Vendéglátás*, a *Gasztronómia I.* és *Gasztronómia II.* tárgyakhoz kapcsolódnak.



TARTALOMJEGYZÉK

ELŐSZÓ	3
TARTALOMJEGYZÉK	4
1. A gasztronómia, a táplálkozás és az étrend összefüggései	6
1.1 A gasztronómiával kapcsolatos alapfogalmak	6
1.2 A fogyasztói magatartást, az életválasztást befolyásoló tényezők	7
1.3 Étkezési szokások napjainkban	8
1.4 Speciális étrendek	9
1.4.1 Vallási étkezési szokások	9
1.4.2 Ételallergiákból eredő speciális étrendek	10
1.4.3 A vegetáriánus étrendek	12
1.4.4 Diétás étrendek	13
2. Az új keresleti trendekhez alkalmazkodó kínálat	17
2.1 Az új trendeknek megfelelő vendéglátóhelyek	17
2.1.1 Gyorséttermek	17
2.1.2 A Slow Food mozgalom	18
2.1.3 Bioéttermek	19
2.1.4 Wellness éttermek	20
2.1.5 Keresztény éttermek	21
2.1.6 Élmenyelemek, különleges étkezési formák	21
2.1.7 Helyi alapanyagokat használó éttermek	22
2.1.8 A molekuláris gasztronómia képviselői	23
2.1.9 A fúziós konyha	24
2.1.10 A bisztrókonyha	24
2.1.11 A street food irányzat	25
2.2 A speciális étrendi igények megjelenése a debreceni vendéglátás kínálatában (Esettanulmány)	27
3. Gasztronómia mint turisztikai vonzerő	42
3.1 Magyar lakosság fogyasztási szokásai	42
3.2 A magyar konyha	44
3.2.1 A magyar konyha rövid története	44
3.2.2 A magyar konyha jellegzetességei	46
3.3 Hungarikumok a gasztronómia világából	48
3.4 Nemzetek konyhái	65
3.4.1 Francia konyha és étkezési szokások	65
3.4.2 Az olasz konyha és étkezési szokások	66
3.4.3 Az angol konyha, étkezési szokások	68



3.4.4 A skandináv népek konyhája, étkezési szokásai	70
3.4.5 A távol-keleti konyha és étkezési szokásai	72
3.4.6 A mexikói konyha és étkezési szokásai	73
3.4.7 A thai konyha és étkezési szokások	76
3.4.8 Az iraki konyha és étkezési szokások	77
4. A gasztronómia jelentősége a különböző turizmustípusok esetében	79
4.1 Kulturális turizmus	79
4.2 Az örökségturizmus	82
4.3 Wellness turizmus.....	83
4.4 Gyógyturizmus	86
4.5 Falusi turizmus.....	89
4.6 Kastélyturizmus.....	91
5. Gasztronómiai turizmus.....	95
5.1 A gasztronómiai turizmus fogalma, jelentősége.....	95
5.2 Gasztrofesztiválok	98
5.3 Gasztronómiai tematikus utak.....	102
5.4 Gasztrotúrák	107
5.5 Gasztronómiai helyszínek mint turisztikai attrakciók.....	111
IRODALOMJEGYZÉK	113



1. A gasztronómia, a táplálkozás és az étrend összefüggései

1.1 A gasztronómiával kapcsolatos alapfogalmak

A **táplálkozás** egy biológiai fogalom és folyamat, melynek során az életműködés fenntartásához szükséges ételeket felvesszük, vagyis az anyagcseréhez szükséges anyagokat a szervezetbe juttatjuk (Rigó, 2002). A táplálkozás kifejezés hallatán gyakran azt gondoljuk, hogy egészséges és teljes táplálékbevitelről van szó. A gyakorlatban azonban ez csak akkor valósul meg, ha a szervezetünkbe juttatott tápanyagokat a sejtek felveszik, feldolgozzák, beépítik, majd eltávoznak belőlünk (I01).

Az étkezés és a táplálkozás nem azonos fogalmak. A táplálkozás hat szakaszából (étkezés, emésztés, felszívódás, keringés, tápanyag felvétele, kiválasztás) csupán az első szakasz az étkezés. Ez az első lépés afelé, hogy a szervezetünk megfelelő tápanyagellátásban részesüljön.

Az **étkezés** magában foglalja mindazt a táplálékot, amit nap, mint nap elfogyasztunk (I01). A két fogalom napjainkban rokon értelmű szavakként is használatos, ám van különbség köztük. Az étkezési szokások az étkezési alkalmak hosszát, körülményeit és a környezetét foglalják magukba, míg a táplálkozási szokások azokat az összetevőket, alapanyagokat, elkészítési módokat jelentik, amik a testünk zavartalan, egészséges működéséhez szükségesek.

Táplálkozási szokásaink már kisgyermekkorban elkezdene kialakulni, az óvodában elsajátított ismeretek és szokások nagyon meghatározóak a későbbiekre, gyakran az egész felnőtt életre nézve is. A kicsik ilyenkor tanulják meg a helyes ételválasztást, az étkezési ritmust, ebben a korban rögzülnek a táplálkozási minták és a táplálkozási magatartás, valamint formálódik az ízlés. Az óvodai étkezések mellett nagy szerepe van a szülőknek is abban, hogy gyermekük mennyire táplálkozik megfelelően, így az együtt folytatott étkezések során az ő példamutatásuk rendkívül fontos. Több amerikai felmérés is azt mutatta, hogy a gyerekek többsége hajlik és nyitott az egészséges étkezést folytató szülők szavára, és megfogadja szülei tanácsait, habár olykor kitartónak kell lenni (I02). Természetesen a táplálkozási és étkezési szokások egész életünkben alakíthatók, ám ezeken a berögzült szokásokon a kor előrehaladtával egyre nehezebb változtatni. Ezen segít az állandó étrend kialakítása, amit követve alkalmazkodhatunk a megváltozott egészségi állapotunk, vallási meggyőződésünk vagy átformálódott szemléletmódunk okozta étkezési igényeinkhez.

Az **étrend** az elfogyasztandó ételek és italok sora, rövidebb vagy hosszabb időszakra vonatkozóan. Készülhet egy vagy több hétre, illetve egy hónapra is, illetve egészséges vagy beteg emberek számára (Horváth, 2002). Ám ezt sokszor használják sajátos táplálkozási szokások összefoglalásaként, így étrend alatt érthetjük a folyamatosan fogyasztani kívánt élelmiszerek és alapanyagok összességét, amik mindennapos étkezéseink gerincét vagy keretét adják.

A **gasztronómia** görög eredetű szó, jelentése ínycség, az ételek és italok szakértő ismerete, kifinomult élvezése, az étkezés művészete. Jelent szakácsművészetet, ínycsmesterséget, az étkezés kultúrájának összefoglaló neve, illetve mindennek, ami az étkezéssel kapcsolatos. (Borda et al., 1993).

Egy másik megfogalmazás szerint a gasztronómia „a vendéglátásban a termelés, a konyha, vagyis az ételkészítés területén dolgozó szakemberek tudására, kreativitására épülő tevékenység. Célja a



vendégek különböző igényeinek maximális kielégítése. Tágabb értelemben a terítés, a díszítés, a felszolgálat művészetét is jelenti. Szervesen hozzátartozik az italok ismerete, s az általános étkezéskultúra minden területe. A széles körű gasztronómiai szolgáltatások igénybevételével – szó szerint is – megédesíthetjük mindennapjainkat.” (Bódiné, 2012)

A gasztronómia mindig is fontos szerepet töltött be az emberek életében, többek között azért, mert erős közösségépítő hatása van. A vendéglátással szoros kapcsolatban áll, hiszen a vendéglátóegységekben végbemegy mindaz, amit maga a gasztronómia kifejezés takar, tehát az ételek elkészítése, azok tálalása és elfogyasztása. Az emberek igénylik ezeket a helyeket és a települések méreteitől függetlenül szinte mindenhol lehet találni legalább egy éttermet, vagy kisebb gyorsbüfét, kifőzdét. Ezek száma fokozatosan nő, éppen ezért a turizmus szempontjából a gasztronómia és a vendéglátás együttese a mai napig az egyik legjelentősebb ágazatnak számít. A terület sokszínűségét bizonyítja, hogy az emberek étkezési szokásai a világ különböző tájain nagymértékben eltérőek, amik az egyes kultúrák, hagyományok jelenlétére és a területi sajátosságokra vezethetők vissza. Az idő múlásával különböző tudományok alakultak ki, valamint a meglévők fejlődtek tovább, amelyek során újabb technológiák (pl. gépek) és ismeretek (pl. táplálkozástudomány) jelentek meg, és ezek hatással voltak a gasztronómiai irányzatok alakulására is. Napjainkban többek között az új ételkészítési eljárások és azok ismerete, az új nyersanyagok előtérbe kerülése és a helyi alapanyagok felhasználásának kiemelkedő fontossága vezetett ahhoz, hogy megjelentek az újabbnál újabb trendek. Ezeknek köszönhetően megfigyelhető, hogy az emberek nagy részének az ízlésvilága megváltozott, a megszokott étkezési szokásaik felborultak, fogékonyabbak lettek az újításokra és azok kipróbálására. Jóval népszerűbbek lettek például a különböző ételek, italok köré szerveződő gasztronómiai fesztiválok és a borvacsorák is, továbbá az eltérő kínálatú gyorsétermek mellett egyre többen választanak olyan éttermet, amelyről tudják, hogy helyi alapanyagokból készült ételekkel várják a vendégeket.

A gasztronómia az általános kultúra része. Az éttermekben a vendégek egyre inkább vágnak arra, hogy az étkezések alatt kulináris élvezetben legyen részük. Művészet, melyet igazán izgalmassá tesz, hogy a konyhában napról napra, óráról órára, percről percre kell alkotni valami újat. A megújulás mellett szépsége, hogy képes a hagyományokat méltóképpen megőrizni. A folyamatos megújulás a gasztronómiában az alapanyagok, a berendezések és a tálalás terén is megfigyelhető.

1.2 A fogyasztói magatartást, az életválasztást befolyásoló tényezők

Az emberek élelmiszerfogyasztása a legkomplexebb magatartásforma: egyrészt a létfenntartás miatt elengedhetetlen, mivel fiziológiai szükségletet elégít ki, másrészt hosszú biológiai, kulturális és társadalmi folyamatok eredményeképp alakul ki. A fogyasztói szokások kialakulásában a makro- és mikrokörnyezet is szerepet játszik. A makrokörnyezet elemei a gazdasági, demográfiai, technológiai, kulturális, természeti, jogi és politikai környezet, melyeket a piac szereplői módosítani nem tudják. A szabadon elkölthető jövedelem nagysága, a magyar lakosság létszámának csökkenése, és a társadalmi értékrendszer változása mellett a fogyasztói magatartásra nagymértékben hat a kulturális környezet is, amit az ember által látható környezet (élelmiszer-előállítási eszközök, módok, tárolási, ételkészítési eszközök, stb.), valamint az ezekhez kapcsolódó nem látható tényezők (hiedelmek, szokások, szabályok) alkotnak. Az eltérő kultúrák keveredési lehetőségei napjainkra



megnövekedtek, eltérő értékrendszerek, étkezési kultúrák, szabályok, hiedelmek találkoznak és vannak jelen a társadalmakban (Lehota, 2004).

Kozák (2009) szerint is hatnak az etnikai tényezők, a társadalom rétegződése és a társadalmi státusz, az egyén személyisége, családi és háztartási tényezők és helyzettől függő jellemzők.

Az élelmiszerfogyasztói magatartást közvetlenül a biológiai, pszichológiai, szociológiai, demográfiai, antropológiai, közgazdasági és politikai tényezők határozzák meg. Ezek közül kiemelném a biológiai tényezők fontosságát, melyek közé tartoznak többet között a táplálkozással kapcsolatos betegségek (élelmiszerallergia, ételérzékenység), amelyek a szabad élelmiszerválasztást jelentősen befolyásolják. Lényeges továbbá a pszichológiai tényezők felvetése, melyek meghatározzák, mely élelmiszerek fogadja vagy utasítja el a fogyasztó, míg a szociális kapcsolatok a valamilyen csoporthoz való tartozást vagy nem tartozást erősítik meg benne (Lehota, 2004).

Ebből is láthatjuk, hogy a saját étkezési szokásrendszerünk, étrendünk sok tényezőtől függ. Életünk során olyan ingerek érnek bennünket, amik hatással vannak arra, hogy az adott életszakaszban mit fogyasztunk. Egyéni döntés vagy külső kényszer hatására, de étrendünk igazodik életvitelünkhöz, befolyásolja ételválasztásunkat és ételfogyasztói magatartásunkat.

1.3 Étkezési szokások napjainkban

Magyarországon az étkezési szokások konzervatívak, ugyanakkor változatosak is. Jelentős eltérések lehetnek a különböző vidékek, eltérő munkát végzők, a fiatalok, idősek táplálkozása és étkezési ritmusa között. A hazai étkezési ritmust a hiányos reggeli, bőséges ebéd és a késői, magas energiatartalmú vacsora jellemzi. (Horváth, 2002)

A fejlett országok fogyasztói egyre jobban odafigyelnek egészségük megőrzésére, egyre több információt szereznek az egészséges életmóddal kapcsolatban, és gyógykezelés helyett az egészségi állapotuk megőrzésére, betegségmegelőzésre törekednek. Kutatásában arra a megállapításra jutott, hogy az átlagosnál nagyobb igény mutatkozik a vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag, alacsonyabb zsír- és koleszterintartalmú élelmiszerek iránt, aminek egyik jelentős oka lehet, hogy ezek fontosságát a média is hangsúlyozza. (Berke, 2004)

Az étkezésnek kitüntetett szerepe van a napi aktivitásokon belül. Étkezési szokásaink változásai szemléltetik a fogyasztás és fogyasztói környezet szüntelen alakulását. Táplálkozási kultúránk fejlődésének során az új fogyasztói trendek megjelenése új fogyasztói csoportokat generált, s ezek étkezési szokásaiban új összetevők jelennek meg. (Kozák, 2009)

Ezeket az új fogyasztói trendeket vizsgálta Töröcsik (2010), aki megállapította, hogy az ételek szimbolikus jelentést hordoznak. A gondoskodás kifejezője, a kényeztetés, felfedezés, kreativitás és önmegvalósítás lehetősége, a siker forrása mellett a test teljesítőképességének és megjelenésének szabályozója, a betegségek gyógymódja és az egészséggel való kapcsolat megteremtője lehet az általunk választott étel.

Napjainkban a hagyományos étkezési keretek átalakultak a munka ritmusának átalakulásával, így új szokások és rendszerek jöttek létre. A korábban megszokott reggeli – ebéd – vacsora hármas átalakult, aminek magyarázata valóban az életritmus új jegyeivel kereshető, illetve abban, hogy sokszor a vonzó kínálat, különféle diétaörületek vagy a médiahírek befolyásolják a fogyasztók döntéseit. Az étkezési idők eltolódása, egyes étkezések tartalmának átalakulása, valamint az étkezés helyének keretei is feloldódtak, ami az útközben, erre alkalmas ún. hordozható ételeket fogyasztásában látszik





Számos trend és azok ellentrendje jelenik meg napjainkban is, mint a slow-food és fast food, a tudatos étkezés és a túlzott odafigyelés, vagy modern és tradicionális értékek előnyben részesítése. További domináns trendek a kényelmi étkezést biztosító, környezettudatos és felelősségteljes, egészségügyi étkezésre utaló, tudományosan megközelített, élmény alapú és szakértelmet követelő (Törőcsik, 2010).

Az életvitel és étkezés folyamatosan változik az emberek életében, melynek a háttérében számos ok állhat. A szakemberek folyamatosan vizsgálják az aktuális szokásokat, ezzel segítve az igények teljes körű kielégítésének lehetőségét. Hasznos tisztában lenni a legújabb trendekkel és szokásokkal még akkor is, ha csupán kis csoportokra jellemzők.

1.4 Speciális étrendek

Nincs két ember, aki tökéletesen egyet értene a világ dolgait illetően. Mindenkinek megvan a saját elképzelése, hogy mi a jó neki, mit szeret, amit részben testünk különbözőségéből adódó szükségleteink is befolyásolnak. Ebből következik, hogy nem lehet mindenki számára általánosan érvényes étrendet és étkezési szokásrendszert kialakítani (Dudás, 2000). A különleges étrend egyszerűen megfogalmazva „más” táplálkozást takar, ami a hagyományostól, megszokottól eltér (Kallós, 2008). Az étkezést alapvetően meghatározhatják a vallási előírások, egyéni elképzelések, a divat vagy akár az egészségi állapot is (Voleszák, 2011a).” Nagyon fontos, hogy a vendéglátás kínálati oldalának szereplői ezekkel a speciális igényekkel is tisztában legyenek, ezért a következő alfejezetekben a leggyakrabban előforduló speciális étrendeket mutatjuk be.

1.4.1 Vallási étkezési szokások

A vendéglátásban és a turizmusban dolgozóknak illő ismernie más népek vallási étkezési előírásait, étel- és italfogyasztási szokásait, illetve tisztelnie vallásos érzületét és étkezéssel kapcsolatos kívánságait (Tusor, 1999). Napjainkra a különböző kultúrák találkozási lehetőségei megnövekedtek, illetve a kultúrák erősen keverednek (Lehota, 2004).

A Pew Research Center által végzett kutatás alapján megállapítható, hogy a világ vezető vallása, a kereszténység közel 2,2 milliárd hívet számlál. A második legnépesebb vallás az iszlám 1,6 milliárd követővel, ez után az 1 milliárd főt számláló hinduizmus következik. A Föld lakosságát tekintve 1,1 milliárd fő felekezeten kívülinek vallja magát. Magyar viszonylatban túlnyomó részt két csoportot említenek: a 81 millió lélekszámú kereszténységet, valamint az 1,8 millió „felekezeten kívüli” embert. A zsidó, iszlám, hindu, népi és egyéb vallásokhoz a népesség kevesebb, mint 1-1 %-a tartozik (IO3).

A keresztény és keresztényen vallási étkezési előírások csupán a böjti időszakokra értendők, amik száma mára már lecsökkent. Szigorú böjti nap a katolikusoknál a 40 napos böjt első napja (hamvazószerda) és utolsó péntekje (nagy-péntek). Ilyenkor nem szabad húst enni, napjában csak háromszor lehet étkezni, és csak egyszer szabad jóllakni. A nagy-péntek egységesen böjti nap a protestáns vallások követői között is. A böjti napokon a húsok, húskészítmények, felvágottak, kolbászfélék és a szalonna fogyasztása nem megengedett, viszont még a legszigorúbb böjti előírás esetén is szabad növényi olajat, halat, vaját, tejet, tejtermékeket és tojást fogyasztani (Rigó, 2002).

Az iszlám vallási előírások között csak szerepel a sertéshústól való tartózkodás, viszont megengedett a baromfi, csirke, kacska, liba,



marha, bárány vagy a birka húsának a fogyasztása. Ezeket vajban, olajban vagy forró vízzel készítik. Továbbá a bor és az alkoholos italok fogyasztása sem megengedett, bár bizonyos felfogás szerint a tiltás a sörre nem vonatkozik. Az iszlám vallás követőinek „nagybőjtje” a ramadan. Ez a hónap azért szent számukra, mert hitük szerint a Korán ekkor érkezett az égből. A bőjt időszakban napkeltétől napnyugtáig tilos az evés, ivás és a dohányzás. Az olyan ételleket, amik a muszlimok számára fogyaszthatók, „halal” ételnek neveznek (jelentése az Iszlám jog szerint: törvényes, megengedett). A fogyasztható, azaz a „halal” hús azt jelenti, hogy az Iszlám törvényeinek megfelelően az állatot muszlim embernek kell levágnia úgy, hogy Allah nevét említi fölötte, majd az állatnak legkevesebb fájdalmat okozva vágja el a nyakát (I04).

A hindu vallási előírásoknak megfelelően mindennemű melegvérű állat húsának és zsírájának fogyasztása tiltott. A húsfogyasztás tiltása ellenére a tej, a tojás és a különböző tejtermékek fogyaszthatók, valamint a hal és általában a tengeri állatok is az étrend részét alkothatják. Tiltott továbbá az erjesztett, alkoholtartalmú italok élvezete. Ezen előírások ellenére a különböző vallási szabályoknak sokféle változata él. Egyes vallások az alkohol mellett a kávé és a tea fogyasztását is tiltják, kivéve a gyümölcs- és gyümölcsökből készült teákét. Mások a húsevést nem tiltják, csupán a napi fogyasztás mennyiségét mérséklék (Rigó, 2002).

A három vezető vallás mellett megemlítek egy kevesebb hívót számláló, ám annál több étkezésre vonatkozó szabállyal rendelkező vallási- és népcsoportot, a zsidó felekezetet. A zsidó étkezési szabályok a vallási okok mellett higiéniai és környezetvédelmi szempontokat is magukban foglalnak. Ebben az étkezésben is tilos bizonyos ritkább állatfélék húsát fogyasztani, a legnagyobb tilalom azonban mégis a sertéshúsról vonatkozik, melyet érinteni sem szabad. Tisztátalanok továbbá az egész talpukon járók, néhány szárnyasféle, valamint a szárnyas bogarak és a csúszómászók, ám a legszigorúbb előírás, hogy az állatok vérének fogyasztása is tiltott. Szabály továbbá, hogy a tiszta húsok is csak akkor fogyaszthatók, ha a socht (képesített szakember) vágta le, és rituális szempontból megfelelőnek ítélte. Ezek a kóser, a rituális szempontból ehető ételek. Ezen kívül a zsidó konyhában nem érintkezhetnek a zsíros (húsos) és a tejes hozzávalók, ételek, de még az edények, eszközök sem. Ezeket az ételeket nem szabad együtt, vagy egymás után fogyasztani, még az emberek gyomrában sem szabad találkozniuk (Herbst – Krausz, 2004).

A keresztyén, valamint a hindu vallási étkezési előírások viszonylag egyszerűen betarthatók, ám az iszlám és a zsidó étkezési szabályok szigorúságuk miatt nagyobb odafigyelést és több előkészületet igényelnek.

1.4.2 Ételallergiákból eredő speciális étrendek

„Az allergia a szervezet védekező rendszerének – közismert szóval immunrendszerének – olyan kóros túlműködése, zavara, amikor a mindannyiunkat szokványosan is körülvevő, önmagukban békés anyagok ellen indul támadásba saját eszközeivel, gyulladást kiváltva, terhelve a szervezetet, panaszokat okozva az allergiás embernek magának (Farkas – Szántó, 1995).” Valódi ételallergiáról akkor beszélhetünk, ha a tünetekért felelős ételt az étrendből kiiktatjuk, azonban újbóli fogyasztás alkalmával ismét tüneteket idéz elő. Ezeket az ételeket allergéneknek nevezzük, amik nem allergiás embereknek ártalmatlanok, míg az allergiás betegek szervezetét károsíthatják (Mohácsi – Mezei, 2003). Ez a fajta allergia hagyományos orvosi kezeléssel nem gyógyítható véglegesen, viszont az allergén ételek és élelmiszerek elhagyásával a tünetek többé-kevésbé elmúlnak. Gyógyszeres kezelésre is csak akkor van



szükség, ha a szigorú diéta mellett is jelentkeznek allergiás reakciók (Dudás, 2000).

A 21. században komoly, gyorsan terjedő betegség az allergia, a fejlett országokban minden negyedik embert érinti. A bosszantó, zavaró tünetektől egészen az allergiás életminőségének romlásáig terjed a skála. Statisztikák szerint jórészt a genetika a felelős ám jelentősen befolyásolják az allergiák kialakulását a civilizációs ártalmak, mint a lég- és környezetszennyezés, vegyi anyagok, a túlzott higiénias körülmények (Muraközy, 2008).

Az Európai Allergiái és Klinikai Immunológiai Akadémia 2011-es sajtóközleménye szerint 17 millió európai szenved ételallergiában, melyből 3,5 millió 25 év alatti, valamint az öt év alatti allergiás gyermekek száma az utóbbi 10 évben megduplázódott (I05). Csecsemőkorban a leggyakoribb, 3-7%-ra becsülik, míg felnőttkorban csupán 1,5-2%-os hazánkban ez az eredmény. A megfigyelések szerint minden országban az a leggyakoribb allergén, amelyet előszeretettel fogyaszt a lakosság. Hazánkban a tej és a tojás a leggyakoribb allergiás tüneteket kiváltó élelmiszerek, de magas a gluténtartalmú gabonákkal szemben tanúsított érzékenység, valamint egyre inkább nő a zöldség-, gyümölcs-, és az adalékanyag-érzékenyek száma. Egy európai szakemberek által készített tanulmányban a megkérdezettek 70%-ának jelentősen befolyásolja mindennapi ételvitelét az állapota, és 35%-uknak gondot jelent a házon kívüli étkezés (Tóth, 2004).

Összegezve, az allergia általában nem dózisfüggő betegség, ezért a kis mértékben vagy akár csak nyomokban bejutó allergének is kiválthatnak heves reakciót az érzékeny szervezetben. Az ételérzékenyek számára előírt eliminációs diéta, azaz allergénmentes étrend csak akkor lehet sikeres, ha az allergizáló ételeket teljes egészében mellőzik az étrendjükben (Tóth, 2004).

A táblázatban láthatók a tapasztalatok szerint leggyakrabban allergiát okozó táplálékok, a következőkben pedig azt a három allergént részletezem, amelyek leggyakrabban megtalálhatók a vendéglátás ételérzékenységre vonatkozó kínálatában, valamint helyettesítése vagy kihagyása az ételből szakmai felkészültséget és nagyon gondos odafigyelést igényel.

Gabonafélék

búza (kenyér, péksütemény, tésztafélék), zab, kukorica, méz, élesztő

Zöldségek és főzelékek

rizs, burgonya, napraforgóolaj, paradicsom, sárgarépa, brokkoli, zeller, hüvelyesek (pl. bab, borsó), szója, fokhagyma

Gyümölcsök

alma, eper, őszibarack, cseresznye, kivi, dinnye, (sós) mogyoró, mandula, dió

Tej, tejtermékek, tojás

tej, vaj, sajt, joghurt, túró

Húsfélék

csirke, pulyka, disznó, marha, bárány

Halak és „tenger gyümölcsei”

rák, kagyló, tőkehal

Fűszerek

bors, paprika, oregano, curry, mustár, kömény



Az élelmiszerek adalékanyagai

Egyéb

tartósítószer, színezőanyagok, fagyasztott ételek, bor, sör kávé, édességek

fehér cukor, só

1.1 táblázat: A leggyakoribb, allergiát okozó táplálékok.

Forrás: Mohácsi – Mezei, 2003

A lisztérzékenység (cöliákia) olyan betegség, amely a vékonybél nyálkahártyájának elvékonyodása által felszívódási zavart idéz elő. A betegség oka a gluténérzékenység, mely anyag megtalálható a búza, rozs, árpa és zab fehérjéjében, és kialakulásában genetikai (öröklődés), illetve környezeti tényezők is szerepet játszhatnak (T. Fodor, 1994).

A cöliákia betegség jelenleg orvosi értelemben nem gyógyítható, viszont gluténmentes diétával tünetmentessé tehető. A korszerű felfogás szerint a gluténérzékenységet nem is tartják betegségnek, hanem egyfajta táplálkozási módot, életformát jelent (Tóth, 2004).

A tejcukor-érzékenységet a tejcukrot bontó enzimek csökkent termelődése vagy azok hiánya okozza. Ezáltal a tejcukor részben vagy teljesen bontatlanul kerül a vékonybél alsó szakaszába, ahol hasmenést, puffadást és görcsöket okozhat. Tejcukrot tartalmaz a tej, a különböző tej-, hús- és édesipari termékek (Horváth, 2002). A laktózérzékenység nem nöhető ki, de az ételallergiás személy szigorú diétát tartva teljes és egészséges életet élhet (I06).

A tojásallergiát leggyakrabban a tojásfehérje, ritkábban a tojássárgája váltja ki. Allergiát okozhat a sült vagy főtt tojás, valamint azok az ételek, amik tojás hozzáadásával készülnek. A készen vásárolt termékek közül allergiát okozhatnak azok is, amelyek csupán nyomokban tartalmazznak tojást. Enyhébb tünetei lehetnek a kiütés és a hasfájás (I07). Komolyabb tünetei a bőrkiütés, ekcéma, szem- és légúti panaszok. A tojás és tojástartalmú élelmiszerek kerülésével és az étrendből való kihagyásával tünetmentessé tehető az allergiás személyek (Horváth, 2002).

1.4.3 A vegetáriánus étrendek

Mára a vegetáriánusok száma folyamatosan növekszik, főképp a fiatalok körében. A FORSA intézet 2001-es adatgyűjtése alapján Európában Németországban volt a legtöbb vegetáriánus, a lakosság 8 %-a. Ezt követi Nagy-Britannia (ám itt sokan az indiai gyökerű családok miatt választják ezt az életformát), majd Olaszország, Hollandia és Svájc (Risi – Zürcher, 2007). Az Egyesült Államokban a felnőtt lakosság körülbelül 2,5 %-a, míg a kanadai felnőttek 4%-a vegetáriánus (I08). Emellett a magyarországi statisztikai adatok is arra utalnak, hogy a lakosság egyes csoportjainál számottevően csökken a hús és tejtermékek fogyasztása (Kallós, 2008).

A vegetáriánus étrendet választók körében gyakran egészségügyi, környezetvédelmi és állatvédelmi okok húzódnak. Az étkezési szokások megváltoztatásánál a vegetáriánusok gyakran hivatkoznak gazdasági okokra, etikai meggyőződésekre, világelelmzési hatásokra és vallási nézetekre (I08). E táplálkozási irányzat követői növényi eredetű élelmiszerekkel táplálkoznak és elutasítják az állati eredetű termékeket (Kallós, 2008). Egyes területeken a vallási okokból, Európában a sajátos életfelfogás részeként, mivel követői természetellenesnek tekintik a húsfogyasztást. Természetesen ennek a táplálkozási formának is vannak szigorúbb és enyhébb formái (Voleszák, 2011a).

Risi – Zürcher (2007) a vegetáriánusokat alapvetően négy kategóriába sorolja: vegán, lakto-vegetáriánus, ovo-vegetáriánus és ovo-lakto-vegetáriánus. Rigó (2002) aszerint csoportosította a



vegetarianizmuson belül a különböző kategóriákat, hogy milyen hatásokat gyakorolnak a szervezetre. Így az ő felsorolásából hiányzik az ovo-vegetáriánus, ám helyet kap egy új forma, a szemi-vegetáriánus étrend. Horváth (2002) és Kallós (2008) az előző csoportosítást egészítette ki a makrobiotikus táplálkozással.

Ennek alapján tehát a vegetáriánus táplálkozás fő irányzatai Kallós (2008) szerint:

- Vegán táplálkozás: követői kizárólag növényi termékeket fogyasztanak, az állati eredetű termékeket még állományjavítóként sem használhatják fel (tejpor, zselatin, kazein). A vegán étrend további típusokra bontható, mint a nyers kosztos élők (a hőkezelés semmilyen formáját nem fogadják el) vagy a gyümölcssevők.
- Makrobiotikus táplálkozás: követői étrendjükben főleg a gabonaféléket részesítik előnyben a zöldségek, gyümölcsök, hüvelyesek, olajos magvak és gyógyteát mellett.
- Lakto-vegetáriánus táplálkozás: követőinek a növényi eredetű nyersanyagok mellett a tej- és tejtermékek fogyasztása megengedett (tehát a hús, a hal és a tojás nem az étrend része).
- Ovo-lakto-vegetáriánus táplálkozás: az előző étrend kiegészíthető a tojással, tehát követői húst és halat nem fogyasztanak, ám tejtermékeket és tojást igen.
- Szemi-vegetáriánus táplálkozás: követőinek étrendje állati eredetű élelmiszerekkel bővül, ez esetben a hal és a baromfi fogyasztása megengedett.

Megemlíteném a teljesség kedvéért az ovo-vegetáriánus táplálkozást is, melynek követői húst, halat és semmiféle tejtermékeket nem fogyasztanak, tojást azonban igen (Risi – Zürer, 2007).

A vegetarianizmusnak, a nyerskosztoknak, valamint a különleges élelmiszereket felhasználó étrendeknek a keveréke a natúrtáplálkozás, mely elsősorban biotermesztésű alapanyagokat használ fel nyers, természetes állapotban. A nyersétel főleg növényi eredetű, nem hőkezelt, frissen elfogyasztott termékeket jelent, mint a nyers tej, a savanyú tejtermékek, hidegen sajtolt növényi olajok és a zöldségfélék, valamint ez a táplálkozási forma a friss fűszerek és kevés só használatát részesíti előnyben (Horváth, 2002).

A vegetarianizmus iránti érdeklődés folyamatos növekedést mutat. A témával kapcsolatban egyre több internetes oldal jön létre, továbbá gyarapodnak az újságok, magazinok és szakácskönyvek. Az éttermek reagálnak a megújult érdeklődésre, ugyanis a felmérés szerint Amerikában tízből nyolc étterem vegetáriánus ételeket ajánl, emellett egyre több gyorsétterem étlapján szerepelnek saláták, „veggie burgerek” és más hús nélküli ételek, továbbá az egyetemi ételszolgáltatók kínálata is alkalmazkodik ehhez az irányzathoz (108).

1.4.4 Diétás étrendek

A következő alfejezet kétféle diétás étkezésről, elsősorban a betegségekből adódó, enyhébb vagy szigorúbb diétás étrendekről, másodsorban a manapság divatosnak ítélt, fogyókúra szándékkal folytatott diétákról, újfajta étrendekről szól. A fogalmi meghatározás miatt sorolom a diéták közé a különböző fogyókúra étrendeket is, hiszen egyrészt az elhízás, mint betegség is kezelhető többféle diétával, másrészt sok fogyókúra módszert illetnek diéta jelzővel.

„A diéta görög eredetű szó, tágabb értelemben szabályozott életmódot, szűkebb értelemben szabályozott táplálkozást,



(gyógy)élelmezést jelent (Lelovics, 2011).” Megváltozott, részben korlátozott, részben pedig bővített, de a hagyományostól mennyiségben és minőségben mindenképpen eltérő étrendre utal (Horváth, 2002).

Betegségekből adódó diétás étkezés

A magyar népesség egészségi állapota az utóbbi három évtizedben számottevően romlott. Az egészségtelen életmód, a kiegyensúlyozatlan táplálkozás, valamint az élvezeti szerek mértéktelen fogyasztása jelentős szerepet játszik a lakosság élettartamának csökkenésében. Az éves szinten 80 ezer szív- és keringési-, illetve 32 ezer daganatos megbetegedés következtében bekövetkező halálozás nagymértékben összefügg az egészségtelen táplálkozással. A túlzott energiafelvétel az oka a lakosság 25-30%-át érintő elhízással kapcsolatban, illetve a 6-8%-ot érintő cukorbetegség kialakulásánál. Továbbá betegségek kialakulásához vezethet a túlzott zsír- és sófogyasztás, a tartós súlyfelesleg, és a mértéktelen alkoholfogyasztás is. Ezek a részben helytelen táplálkozás miatt kialakult, már meglévő betegségek az okai annak, hogy a speciális étrendi igényű csoportok között helyet kapott a betegségekből adódó diétás étkezés fontossága.

A beteg ember élelmezésének az a célja, hogy a beteg minél kevesebb idő alatt ismét egészséges legyen, ezért étrendjét úgy kell összeállítani, hogy elősegítse a mielőbbi gyógyulást. Az egyes diétatípusokban nem csak a táplálékokat és azok összetételét kell megváltoztatni, hanem sajátos konyhatechnológiai eljárások alkalmazása szükséges. Ezért megkülönböztethetünk a tápanyagtartalom mellett az ételkészítés szerinti diétás változatokat (Horváth, 2002). A korszerű gyógyélelmezésben egyre többet foglalkoznak a megfelelő konyhatechnológiai eljárásokkal, melynek célja, hogy a diéta se külalakjában, se ízében ne térjen el lényegesen a mindennapi, szokott ételektől. Számos olyan étel van, ami az egyik diétában megengedett, a másikban tiltott, viszont az biztos, hogy a felhasznált nyersanyagok mellett az elkészítés módja is döntő a diétás hatás elérésében. Ma már világszerte elterjedt az egyes diéták előírásánál az alapanyagok meghatározása mellett az ételkészítési módok előírása is (Rigó, 2002).

A vendéglátástól természetesen nem lehet elvárni, hogy kórházi ellátáshoz hasonló diétát biztosítson. Viszont az ételválasztékot lehetőleg úgy kell alakítani, hogy legyenek benne:

- Krémlevesek, gyümölcslevesek
- Franciásan elkészített főzelékek
- Sószegegy pürék, szénhidrátszegény vegyes zöldségköretek
- Sovány, párolt húsok
- Csökkentett cukortartalmú cukrászkészítmények, tészták
- Rostban gazdag barna kenyerek
- Nyers gyümölcsök, sajtok
- Energiaszegény üdítőitalok, rostos gyümölcslevek, ásványvizek
- Mesterséges édesítőszeres tea vagy kávé mellé

A fűszerezés és ízesítés mértékét a diéta típusa határozza meg, de a diétás étkezés semmiképp nem ízetlen, fűszertelen ételeket jelent, sőt, kerülni kell az egyhangúságot.

A továbbiakban a leggyakoribb, szakkönyvek által említett betegségek és az azokra javasolt diéták sora tekinthető meg.

Az elhízás oka a tápanyagbevitel és –felhasználás egyensúlyának a hiánya, kezelése pedig egy energiaszegény diéta, ami mennyiségben is korlátozott mértékű. Diétája során javasolt a csökkentett energiatartalmú vagy energiamentes ételek,



valamint a magas víz- és rostanyag tartalmú gyümölcsök és zöldségek fogyasztása (Horváth, 2002).

A cukorbetegség kialakulásának oka a hasnyálmirigy által termelt inzulin hormonjának hiánya. Kezelése elsősorban a szigorú diéta kezeléséből áll, melynek alapja a beteg által naponta fogyasztható szénhidrátmennyiség meghatározása. Ezt leggyakrabban diabetikus élelmiszerekkel lehet kezelni.

Az érlemeszedés esetén, illetve szívinfarktust követően jellemzően energiaszegény táplálkozás az ajánlott, ami zsír- és cukorszegény diétával érhető el. Magas vérnyomás esetén nátriumszegény diéta alkalmazása szükséges, ami nátriumszegény élelmiszerek felhasználásával és a felhasznált konyhasó mennyiségének csökkentésével valósítható meg. Szintén nátriumszegény étrend alkalmazandó vesebetegségek, további szív- és keringési betegségek esetén (Horváth, 2002).

Rigó (2002) továbbá említi a fehérjeszegény étrendet, ami például a köszvényes betegeknek biztosít megfelelő diétát, valamint a fent említetteken kívül energia- és fehérjegazdag étrendet számos betegségre, többek között infekciós betegségek, kóros lefogyások és elsoványodások, osteoporosis és lázas állapotok kezelésére.

Látható tehát, hogy a diéták a beteg szervezetek megfelelő ellátása érdekében fontos szabályokat követve épülnek fel. A komoly betegségek diétás étkeztetése a vendéglátásban csak a hozzáértő szakemberek segítségével (pl. dietetikus, diétás szakács) oldható meg.

Fogyókúra célból alkalmazott diéták

Az elhízás a rendszertelen étkezés és a kiegyensúlyozatlan életmód következtében alakulhat ki, és számos betegség okozója lehet, mint a cukorbetegség, szív- és érrendszeri betegségek, vérnyomásproblémák vagy ízületi betegségek (Rigó, 2002). Egyesek ezért, mások pedig saját alakjuk megformálása céljából, egészséges önértékelésük, önbizalmuk helyreállítása végett, egészségük megóvása, esetleg egy új, divatos vagy egészségesebbnek vélt életmód bevezetése miatt, vagy a média nyomására kezdenek rövidebb vagy hosszabb ideig tartó, új étrend bevezetésébe az életükben.

Túlzás nélkül állíthatjuk, hogy ma már rengeteg különféle fogyókúra módszer létezik, így meglehetősen nehéz eligazodni az ajánlott diétás étrendek között (Szathmári, 2010). A következőkben néhány népszerűbb diéta és azok leírása olvasható.

A 90 napos diétát három hónapig kell követni, 15-25 kg mínusz is elérhető vele, és hatékonyságának titka a könnyen követhető szabályokban rejlik: minden nap csak egyféle tápanyagot fogyasztunk, és a napok sorrendjét nem cseréljük fel. Az adott napon a fehérjék (túró, sajt, joghurt, stb.), illetve keményítők (bab, borsó, burgonya, stb.) csak önmagukban vagy zöldségfélékkel fogyaszthatók, a szénhidrát nap mértéktartást követel, illetve a gyümölcsnapon is szigorúan csak gyümölcsök fogyaszthatók (Szepessy, 2007).

Az Atkins-módszer lényege a fehérjedús, szénhidrátszegény étkezés, korlátozza a napi bevitt grammban megadva. Előnye, hogy látványos, gyors eredményt hoz, viszont az állati eredetű termékek előnyben részesítése miatt növeli a koleszterinszintet, ezzel párhuzamosan a kevés rostbevitel és elégtelen gyümölcs- és zöldségfogyasztás miatt emésztési problémák, valamint vitaminhiány léphetnek fel (Szathmári, 2010).

A férfiak által kedvelt „Harcosok étrendje” elnevezésű diéta a test ösztöneire épül, alapja pedig az a természetes napi ciklus, ami az evolúció során kialakult, és amely szerint a testünk még ma is működik a civilizációs hatások és diétás téveszmék ellenére.



Alkalmazása során napközben csak gyümölcsöt és zöldséget ehet a diétázó, viszont este korlátozás nélkül pótolhatja a napközben kimaradt étkezéseket (I09).

Az Update módszer lényege, hogy nem fogyaszthatunk sem cukrot, sem lisztet, sem hozzáadott cukrot tartalmazó ételeket a diéta alatt (teljes kiőrlésűt sem). Bőséges reggelit, tartalmas ebédet és szerény vacsorát ír elő, melyek alkalmával Update márkájú termékek fogyasztására ösztönöz. Megkönnyíti a diétázók dolgát, hogy kódokkal jelölik az egyes termékeket aszerint, mikor mit tartalmaznak és mikor ajánlott a fogyasztásuk. Továbbá minimum heti három edzést is előír a diéta követőinek (Schobert, 2011).

A paleolit diéta, amit gyakran életmódként emlegetnek néhány egyszerű, de vitatott feltevésen alapszik. A diéta megalkotója szerint az emberek ideális étkezése a kőkorszaki emberével példázható, mivel az eltelt húszezer év alatt az ember emésztőrendszere képtelen volt alkalmazkodni a modern kor táplálékaihoz. A garantált fogyás abban rejlik, hogy a diéta elzárkózik a gabonafélék, hüvelyesek, finomított só és cukor, a feldolgozott olaj és a tejtermékek fogyasztásától. A víz és a tea megengedett italok, valamint a legnagyobb arányban a hús, hal és tojás fogyasztható, ezt követik mennyiségben a zöldségek, majd a gyümölcsök, valamint az arányában legkevésbé fogyasztható magvak (Szendi, 2009).

Ennyiből is láthatjuk, hogy sokféle diéta van, ami segíti a fogyni vágyókat céljuk elérésében, nem beszélve az egyedi módszerekről, amiket több helyről szerzett információk alapján alkotnak egyes diétázók. A legtöbb ajánlás alapján a friss zöldségek és gyümölcsök, valamint a sovány húsok és további fehérjeforrások (joghurt, kefir, tojás) a lehető legjobbak a fogyókúra étrend kialakításához.

Ellenőrző kérdések:

1. Mi a táplálkozás fogalma?
2. Hogyan határozható meg a gasztronómia fogalma?
3. Milyen tényezők határozzák meg az ételválasztást?
4. Melyek a leggyakoribb speciális étrendek?
5. Jellemezze a speciális étrendi igényeket.

Kompetenciát fejlesztő kérdések:

1. Állítson össze heti menüsört vegetáriánus vendégek részére!
2. Milyen eszközökkel lehetne befolyásolni a fiatalok ételválasztását?
3. Tervezzen meg egy olyan innovatív turisztikai terméket, mely vonzó lehet a speciális étrendi igényű vendégek számára.



2. Az új keresleti trendekhez alkalmazkodó kínálat

2.1 Az új trendeknek megfelelő vendéglátóhelyek

2.1.1 Gyorséttermek

Annak a rohanó életstílusnak, amely jellemzi a 21. század emberét, a leglátványosabb velejárója, a táplálkozás felgyorsulása, melynek otthont adnak a gyorséttermi láncok egyre növekvő hadai. Az iparág szülőföldje az Amerikai Egyesült Államok, de mára már szinte nem létezik a világon olyan város, ahol a leghíresebb éttermi láncoknak ne lenne legalább egy, jól jövedelmező üzlete. A gyorsétkeztetés térhódítása alapjaiban változtatta meg a nagyvállalatok elképzelését a gyártási folyamatokról, valamint az értékesítésről egyaránt. A legelső gyorséttermek megalkotói rájöttek arra, ha gépiesítik és standardizálják az ételek elkészítését, egy-egy alkalmazottnak, csak egy bizonyos munkafázist kell betanítani, ami könnyedén biztosította az alacsony dolgozói bérköltséget.

A hamburger és a sült krumpli hihetetlen gyorsasággal vált az USA nemzeti ételévé, valamint hasonló sebességgel kezdte meg térhódítását az egész világon. Sajnos azonban, a gyorséttermekben kapható ételek nem az ügyes, kreatív és szakképzett szakácsok, hanem sokkal inkább a gépiesített konyhatechnológia munkáját „dicsérik”. Arról nem is beszélve, hogy a fogyasztók aligha kapnak hiteles felvilágosítást arról, hogy az általuk olyannyira kedvelt hamburgerek pontosan miből is készülnek.

Az utóbbi évtizedekben megváltozott élelmiszergyártási struktúra, számos súlyos betegség melegágya lett. Mivel a rengeteg szarvasmarhából készült ételt forgalmazó étteremláncoknak tartania kellett a folyamatosan növekvő kereslettel a lépést, ezeket az állatokat elkezdték egyre nagyobb számban, azonban sokkal hanyagabb körülmények között tenyészteni. 1982-ben, nem sokkal a gyorséttermek elterjedését követően, a tudósok felfedezték az *E. coli* H7-es kórokozót, amely a történelem során már korábban is okozott problémát, azonban a hanyag szarvasmarha tenyésztés és a mindenféle higiénia nélküli vágóhidak szaporodásának köszönhetően újult erőre kapott.

A gyorséttermek a hagyományos éttermektől több szempontból eltérnek, így például az ételek általában mélyhűtött alapanyagokból, jól kidolgozott néhány másodperces főzési folyamat alatt készülnek el. Logisztikai szempontból különösen előnyös, hogy a legtöbb gyorsétterem franchise rendszerben működik. A gyorséttermek kínálata a gyors kiszolgáláson, és a tömegtermelésen alapul, termékeikhez sajátosan erre a célra kifejlesztett és termelt alapanyagokat használnak.

A gyorséttermek egyre inkább megjelennek különböző, egészséges életmódot népszerűsítő kampányokkal és jótékonyági akciókkal. Az étlapjaikon egyre bővül kínálat van a salátákból, könnyű ételekből, a light üdítők is megjelentek a kínálatban, vagy a gyermekmenühöz bio tejet is lehet választani. A marhahúsból készült hamburgereket lassan felváltják az egészségesebb, szárnyasokból, halakból készült burgerek. Előtérbe kerül a kisadagos variáció, mely egyre gyakrabban terjed a vendéglátásban. (Schlosser, 2003)



2.1.2 A Slow Food mozgalom

„Meg kell kímélnünk magunkat a gyorsétkezések egyneműsítő hatásaitól, az élelmiszer-tömegtermelés mindennapi globalizációs hatásaitól” (Rohály – Mészáros, é.n.) A gasztronómiai és kulturális turizmus egyszerre vendéglátás, táplálékunk és élelmiszercikkeink ismertetője, hagyományaink, művészetünk pártfogója és településeink, tradícióink népszerűsítője. A Slow Food irányzatot, csaknem két évtizeddel ezelőtt Carlo Petrini indította útjára Olaszországban abból a célból, hogy az adott területek jellegzetes terményeit, ételeit, hagyományörző táplálkozási szokásait megóvjá, valamint újra érvényhez juttassa a mindennapok életstílusában. Ez a kezdeményezés célul tűzte ki a hagyományos és minőségi ételek védelme mellett, a helyi termelők és a gasztronómiát képviselő közösségek piaci szerepének és jelentőségének emelését egyaránt. Mára már világmozgalommá vált az egykor még olasz életélvezők forradalma, melyet a gyorséttermek térhódításának visszaszorítására indítottak. A „lassú ételek” nem feltétlenül drága, ingyenc ételek, vagy neves szakácsok által készített fogások, még nem is a divatos receptek által készített ételeket kell a fogalom alatt érteni. Ezek az ételek olyan alapanyagokból készülnek, melyeket helyi, organikus és fenntartható módszerekkel termelnek és dolgoznak fel.

A Slow Food neve alatt megjelenő ételek fő jellemzői a következők

- *jó minőségű* (mert vegyszerektől, adalékanyagoktól mentes, egészségre nem káros),
- *tiszta* (mert előállítása során vigyáztak a környezetre, és nem károsították a természeti értékeket, a vizet, a levegőt, és a talajt) és
- *igazságos* (mert a termelőt tisztességesen megfizetik, és nem zsákmányolják ki) élelmiszerek mellett áll ki.

A filozófia világszerte elterjedt, azt bizonyítva, hogy az emberek igenis ki vannak éhezve a valódi ízekre, a zamatos ételekre, és arra a miliőre, amely megteremti ezek nyugodt és élvezetes elfogyasztását. A szervezet központja az olaszországi Bra-ban található. A mozgalom tagjainak helyi csoportjai a „konvívium” nevet viselik. Ezek a főleg szakmabeliekből álló közösségek gondoskodnak a filozófia megvalósulásáról.

Ez a nemzetközileg elismert gasztronómiai mozgalom összefogja mindazokat az elszánt csoportokat és egyéneket, a vendéglátás kitartó képviselőit, valamint a hazai termelőket, akiknek közös céljuk a minőségi borok és zamatos ételek széleskörű népszerűsítése, valamint a családi lakomák és a lassúság iránti szenvedély újjáélesztése.

Magyarországi elterjedésében központi szerepet játszott az Olaszországban megrendezett veronai Vinitaly kiállítás. 1990 körül került a rendezvényen bemutatott édesborok repertoárjába a tokaji aszú, amely felhívta Magyarországra és annak gasztronómiai kincseire a világ, és a szakértők figyelmét egyaránt. A rákövetkező évben újabb öt aszú és öt eltérő módon elkészített libamáj került a kínálatba, amely azóta is a magyarok ismertetőjegye a kiállításokon. Ezt követően hamar megalakult Magyarországon a mozgalom alapszervezete.. A hazai szervezetek eleinte leginkább a külföldi rendezvényeken tudták érvényesíteni szándékaikat. A legemlékezetesebb események között tartjuk számon azt a virtuális chardonnay kóstolót, ahol a világklasszis borok bemutatásával Osaka, Palermo és Ottawa mellett a budapesti borok is előkelő helyen végeztek. Éppen



ezért, nem meglepő, hogy a mozgalom hazai képviselői, az ország figyelemreméltó borkultúrája miatt első sorban e mennyei italok, valamint a hozzájuk tökéletesen társuló alapízek megismertetéséért és a mindennapi fogyasztásba való visszahozataláért küzdenek.

Hazánkban nem csak arról volt szó, hogy kezdtek feledésbe merülni kedvenc ízeink, és ételkülönlegességeink, hanem a termelésben résztvevők is kezdtek kiszorulni a piacról. Ez nem csak a sokféleség eltűnésével fenyegetett az áruházak polcain, hanem sajnos számos család megélhetése vált kérdésessé. Rengeteg problémakör vár még megoldásra, azonban néhány területen javuló tendencia figyelhető meg.

A Slow Food térhódításának folyamatából a magyarok is kivették a részüket, és tematikus csoportokba szerveződtek. 2009-ben összesen 9 olyan magyar csoportot regisztráltak, akik munkájukkal hozzájárultak, ezt a filozófiát központba állító rendezvények megszervezéséhez, a témával foglalkozó kiadványok megjelenítéséhez. Az említett csoportok a következők: Baranya - Slow Food Pannonia; Budapest – Régi Jó Ízek Barátai, Budapesti Vendég-kör; Debrecen – Cívis Konvívium; Kunpuszta – Kiskunsági Baráti Hagyományok Baráti Köre; Nógrád – Palóc Ízek Konvívium; Pécs – Baranyai Ízek Asztaltársasága; Szatmár – Szatmári Ízek Barátai; Szolnok – Tisza Mente Konvívium.

Az egyes csoportok bemutatkozására az évenként megrendezésre kerülő, „Kóstoljuk meg Magyarországot” elnevezésű, Slow Food találkozó nyújt lehetőséget, a nyíregyházi Sóstói Múzeumfaluban. A hazai bemutatkozó programok mellett, melyeknek célja az adott csoportra jellemző termékek prezentálása, és azok megismertetése a résztvevőkkel, léteznek úgynevezett csere programok is, melyek során egyes konvíviumok között tartós, szakmai kapcsolat alakulhat ki, az ételek és italok kóstolásának és közös felfedezésének útján. Ilyen kapcsolatra példa a Kiskunsági Hagyományok Baráti Köre és a Firenze Scandicci konvívium között kialakult együttműködés, melynek eredményeként a magyar csoport képviselői, kiállítóként vehettek részt a témával foglalkozó olaszországi rendezvényeken.

A Nyíregyházán évenként megrendezett találkozó mellett, 2013-ban Magyarországon elsőként került megszervezésre a Slow Hét, a június 21-ei nemzetközi Slow Nap kibővítéséként. Egy teljes hét szól a lassúságról, az egészségről, a családról, a barátokról és a nyugalomról, megtestesítve mindazt, amiért a Slow mozgalom küzd. A hét minden napján más- és más programokkal, ételekkel várják mindazokat, akik kimerültek a mindennapi rohanó életmódtól, vagy csak egyszerűen kikapcsolódásra vágnak.

Számos szakmai érdeklődő jelentkezik a Slow témakörében, azonban sajnos a mozgalom egyelőre nem tart ott, ahol tartania kellene. Rendkívül sok a hátráltató tényező, valamint a világunk sajnos nem a lassulásra, hanem a folyamatos gyorsulásra és rohanásra van berendezkedve. Amíg az emberek tudata nem változik drasztikusan a valódi értékekről, és azok életben tartásának fontosságáról, egy ilyen mozgalom nem igazán tud erőre kapni. (Petrini, 2002)

2.1.3 Bioétermek

A biotermék szinonimája az ökológiai termék kifejezésnek, azt jelenti, hogy az adott áru vegyszermentesen előállított alapanyagok felhasználásával készült, illetve a termesztés során csak biológiailag lebomló vagy természetes szereket használtak. Az előállítás során tilos génmanipulált szervezeteket vagy azok származékait felhasználni. Ráadásul az a föld, amelyben az alapanyagokat termesztették, már legalább három éve nem volt vegyszerrel kezelve. (I11)

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



Tehát a valódi biotermék ellenőrzött körülmények között termelt, semmilyen műtrágyát és szintetikus, toxikus anyagot nem tartalmaz. A tápanyag-utánpótlás csak szerves eredetű tápanyag-utánpótlásra alapozott lehet, és a növényi károsítókat is mechanikus úton irtják. A kórokozókkal szemben olyan természetes eredetű az ökológiai gazdálkodásban engedélyezett szerekekkel "permeteznek", amik nem szívódnak fel növényekben, vízzel könnyen lemoshatók. Az ilyen módon előállított termékek (az alacsonyabb hozam miatt) mennyiségben elmaradnak vegyszerekkel kezelt társaiktól, és magasabb költségekkel állíthatók elő. A hiteles biotermék mindig drágább, de magasabb minőséget is képvisel. (I12) A késztermék nem tartalmazhat semmilyen hozzáadott mesterséges anyagot, leszámítva azt az esetlegesen előforduló 5%-ot, amely egy meghatározott adalékanyaglistában szereplő, bioval nem helyettesíthető alkotó lehet. Az igazi biotermékeknek különösen gazdag a tápanyag-, ásványanyag- és vitamintartalmuk, és ízletesebbek is, mivel a nagy hozamok helyett a hangsúly, a magasabb táplálkozási értékek elérésén van. Bioterméket élelmiszerboltokban, egészségcentrumokban, bioboltokban vagy biopiacon vásárolhatunk. Jellegzetes biotermékek az étkezési csírák, a bioméz, a biobor (különös tekintettel a jászberényi cserszegi fűszeresre), a biokekszek és -sütik, és természetesen a mindenféle gabona, zöldség és gyümölcs. (I11) A legfontosabb hazai biotermékek a gabonafélék, ezen belül is a durumbúza és tönkölybúza. Ezeket őrleményként (biokenyérliszt), illetve biotésztaként forgalmazzák. Jelentős még a tavaszi árpa (sörárpa) biotermesztése. Az olajnövények közül elterjedt biokultúra a napraforgó, a repce, valamint az olajtök. Hüvelyesekből elsősorban szóját, csicseriborsót és borsót termesztene bionövényként. (I13) Magyarországon szinte egyedülálló vállalkozásként indult a pécsi Biokristály Étterem. Baranya megyében biztos kivételes étterem, biokonceptióra épül fel. Kizárólag bioalapanyagokat használnak fel az ételek elkészítése során. Forgalmazása során is csak vegyszermentes ételeket forgalmaznak. Az alapanyagokat hazai termelőktől szerzik be, de amiben itthon esetlegesen hiánycikk van, azt a szomszédos országokban szerzik be.

Céljuk, hogy lehetőséget biztosítsanak az egészségük megőrzésével tudatosan foglalkozók számára az alapanyagok beszerzésére és reform ételek fogyasztására. E mellett azoknál az embereknél, akik még nem érzik át a táplálkozás minőségének jelentőségét, lehetőséget kapnak a rosszul kialakult fogyasztói szokások átalakításán. Az éttermet a Biokontroll Hungária Kht. minősítette, és felügyeli az ételeik minőségét. Védett konyhatechnológiával, know-how receptek segítségével széleskörű étel és italválasztékot nyújtanak. Kínálatukban a húselekek mellett vegetáriánus, vegán és speciális diétás ételek is megtalálhatók (I14).

Elsősorban természetesen biotudatos vendégekre számíthatnak, és a vendégkör várhatóan bővülni fog. Amíg Magyarországon kevés bio étterem található, addig Olaszországban, jelenleg körbelő 100 organikus étterem van, az iskolai biokávézók száma is a gyors növekedést mutat.

2.1.4 Wellness éttermek

A tudatos táplálkozásban nyújt segítséget az éttermekben betérő vendégeknek a Wellness Étterem Hálózat. Eddig mintegy 40 vendéglő csatlakozott a nyáron indult kezdeményezéshez. Az éttermek, szállodai konyhák is haladnak a korral, és egyre több helyen lehet diétás vagy vegetáriánus menüt kérni, ezek jó eséllyel illeszkednek a korábbi rendszerbe, mégis olykor egyszerűbb volna, ha csak feltüntetnék az étlapon a legfontosabb tudnivalókat. Ezért indította útnak nyár közepén egy baráti

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

SZÉCHENYI 2020

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



társaság a Nemzetközi Wellness Étterem Hálózatot. Eddig mintegy 40, főként fővárosi étterem csatlakozott a hálózathoz. Ennek segítségével egyszerűen kiszámítható az ételek energia és tápértéke. Mindössze az adott fogás recepttúráját, az összetevők listáját és mennyiségét kell betáplálni, a többit a szoftver végzi. A program az élelmiszer törvény előírásainak teljesítését is megkönnyíti, mivel a naprakész anyaghányad nyilvántartást tesz lehetővé.” (Hargitai, 2007)

2.1.5 Keresztény éttermek

5 Égtáj, Budapest teázó-kávézó

Az első keresztény vendéglátó helyiség Budapesten, az 5 Égtáj nevű teázó-kávézó volt, amely 2004 őszén nyitott. Keresztény kulturális találkahelyként is hirdette magát. Az 5 Égtáj a fogyasztható teákon, kávékon, süteményeken túl ingyenes internetezésre, kiállítások megtekintésére is lehetőséget biztosított. A tervek szerint ezen felül filmklub, kreatív klub, és élő koncertek is a hangulatot kívánták volna emelni.

„Tea, kávé, internet, könyvek, programok, keresztény szellemben- ez jellemezte a kávézót. *Zakeus étterem Piliscsabán:* A Pázmány Péter Katolikus Egyetem területén található a Zakeus étterem, mely hagyományos harmadosztályú étteremként üzemel, és különlegességgént az egyetem diákjai számára az általuk üzemeltetett menzán egyházi ünnepekkor húsmentes menüt is kínálnak. (I15)

2.1.6 Élményelemek, különleges étkezési formák

Az első „Pullman-kocsit”, amely azóta fogalommá vált, feltalálója 1859-ben építette. Az izléses faburkolattal, a plüss huzatú kényelmes berendezéssel ellátott kocsik belsejében mozgás közben semmi el nem törhetett, egy csepp ital ki nem folyhatott. Ez az úgynevezett forgózsámoly feltalálásával vált lehetségessé. A „Pullman Porters”-ek, azaz egy személyben a kalauz, a pincér és az inas teendőit ellátó alkalmazottak is az utasok rendelkezésére álltak.

1867-ben indult az első olyan hálókocsis vagon, amelyben ételt is felszolgáltak. Kezdetben az étkezőkocsikon nem főztek, hanem a közbeeső állomásokon vették fel az ételeket. Később a konyha egy külön kocsiban kapott helyet, végül kialakult a ma is használatos elrendezés: az étkezőkocsi egyik végébe épített konyharészleg.

1883. június 5-én elindult Párizsból az első Orient Express Konstantinápoly felé. Ekkor még csak a Bukarest – Ruszcsuk – Várna vasútvonal készült el, Várnától Konstantinápolyig hajóval kellett az utat megtenni.

Az első utazóknak 457 aranyfrank menetdíjat kellett fizetniük + 20%-ot az ellátásért, ha végig utaztak Párizstól Konstantinápolyig. Az Orient Expressz luxusvonat volt, csak I. osztályú jegyet lehetett váltani. Méltán illették a „Roi des Trains, Train des Rois” (vonatok királya, királyok vonata) elnevezéssel. A több napig tartó utazás során az utazók több élményt és kalandot élhettek át, mint az amerikai transzkontinentális expresszek közönsége. Az 1889-től 1914-ig tartó időszakot nevezzük az Orient Expressz fénykorának. Az utazásokhoz számtalan anekdota kapcsolódik. Napjainkban a W.L. közlekedtet Párizs és Isztambul között exkluzív járatokat gazdag amerikai és európai utasok számára. (Orient-Express Trains and Cruises, 2001)

Budapesten a Vasúttörténeti Parkban van néhány kocsiból álló Orient Express, amely látogatható, és alkalomszerűen Velencébe szállít utazóközönséget a Karnevál idején.



A „Cisalpino” expressz az olaszok egyik csúcsvonata, ami Olaszországon kívül Ausztria és Svájc területén is közlekedik, és mindenütt előszeretettel veszik igénybe. (I16)

Az étkezőkocsi konyháján belül speciálisan kialakított tésztafőző sarok van, így frissen az olaszoktól megszokottan készülnek az ételek. A tészták között szerepel lazacos papardelle, ricottás bazsalikomos canelloni, aglio olio farfalle, gorgonzolás gnocchi, és az olasz konyha egyéb specialitásai. Az italok között Lambrusco és Prosecco is rendelhető.

A svájciak egyik legkedveltebb étkezőkocsi társasága a „Glacier express”, az I. osztályú vendégek úgynevezett panoráma kocsiból élvezhetik a szolgáltatás. A kocsik teteje teljesen üvegezett, így az alpesi táj csodálatos panorámája tárul a vendégek szeme elé. Ajánlatai közt szerepel három fogásos menü: előétel egy kevert saláta (nyáron), télen pedig forró levesek, főétel, ami zöldségkörettel is választható és édesség vagy sajttal.

A másik étkezőkocsi társaság az Elvetino, amelynek központja Zürichben van. (I17) A társaság által közlekedtetett szerelvényeken a gyerekeknek lehetősége van „játsszótér” használatára, mert az egyik vagon erre van kiképezve.

A németek legszínvonalasabb vonata az ICE, amely képes 300 km/órás végsebességre. Itt az éttermet „Bordrestaurant”-nak hívják, ahol széles étel-, és italválaszték várja a vendégeket. Különlegességeik közül említhető a feketeerdei szárított sonka, a mexikói Chili con carne, a füstölt lazacos omlett, a bárányragus papardelle és a sajátos német almáspite.

Alkalmanként különleges bárkocsit és táncterem kocsit kapcsolnak a szerelvényhez. Ennek is különböző fajtái vannak, ahol a kellemes zene mellett az utasok felhőtlenül szórakozhatnak. (I18)

2.1.7 Helyi alapanyagokat használó éttermek

A helyi alapanyagok használata egyre jobban előtérbe kerül, nemcsak a vidéki éttermeknél, fogadóknál, hanem a városokban is. Vidéken egyértelmű, hogy az alapanyagok többségét vagy akár mindet saját maguk termelik meg. Ehhez állatokat tartanak, illetve konyhakertet is kialakítanak, ahol meg tudják termelni a különféle zöldségeket, gyümölcsöket, fűszereket, a burgonyától kezdve, a cseresznyén át a bazsalikomig. Azonban ezt nagymértékben befolyásolja az időjárás, az, hogy a vendéglátóegység hol helyezkedik el, van-e ehhez elég terület, valamint pénzübeli keret. A belvárosi éttermek nagy részének ezek a feltételek nem is adóttak, hisz a város központjában nincs lehetőség állatok tartására, épp ezért szerzik be eltérő helyekről, megrendelőktől az ételekhez szükséges hozzávalókat. Minden év végén készítenek egy felmérést, amelynek az az alapja, hogy körülbelül 1300 séfet megkérdezik, hogy a következő évre milyen trendeket tartanak fontosnak. Ez azt mutatja, hogy az első két legfontosabb trend már legalább 2 éve, a helyi eredetű húsok és tengeri alapanyagok használata, illetve a helyben termesztett termékek. Tehát már a városi éttermek üzemeltetőinek is kiemelkedő fontosságú az, hogy olyan fogásokat kínáljanak, melynek alapanyagai helyi eredetűek. (I19)

A debreceni IKON-ban mindenki úgy gondolja, hogy a kiváló alapanyagoknál nincs fontosabb, és a szakmai hozzáértés meg a csúcstechnológiák magukban mit sem érnek, ha a hozzávalók nem megfelelő minőségűek. Ezt az elvet követve a kézműves konyhában minden nap friss kenyeret sütnék, és a lehető legtöbb hozzávalót maguk készítik el. Helyi készítésű alapanyagok például a lekvárok, befőttek, saját érlelésű sonkák és a töltött bonbonok. A többi szükséges alapanyagot is mindig frissen és elsősorban a környéki kistermelőktől szerzik be, mint például a tanyasi csirkét, a mangalica sertést vagy a friss zöldségeket. A hagyományos fogások mellett gondoltak azokra az emberekre



is, akik szeretik a különleges ételeket, így ők is megtalálják a számukra megfelelőket. A konyhájukat tekintve a friss, helyi alapanyagok használatán túl a modern technológiára is nagy hangsúlyt fektetnek, és miközben újra a hétköznapiakhoz hoznak elfeledett alapanyagokat, mellette engedik azt is, hogy a távoli országok hatásai nyomot hagyjanak. Így kerül az étlapra többek között a lazac, a kagyló és a királyrák. A modern technológia alkalmazásával egyedivé és ínycsiklandóvá teszik az ételeket, amely hozzájárul ahhoz, hogy ne csak ízben, hanem látványban is maximálisan eleget tegyenek a vendégek igényeinek. Ilyen például a csoki textúrák, vagy a borsóleves mentazselével. A szezonálisan változó étlap itt is megjelenik, és ennek értelmében évszakonként más és más minőségi hozzávalókat használnak, amivel biztosítják a folyamatos megújulást, az érdeklődés és elégedettség fenntartását. Ezen kívül még több típusú menüsorral próbálnak a vendégek kedvére tenni és a forgalmat növelni. A következő menü, a szezonálisan és hetente változó heti ebéd menü, amely az előételek, levesek, főételek és desszertek széles választékából áll. A gyerekeknek külön gyermekmenüt alakítottak ki, amiről biztosan tudni lehet, hogy a többi ételhez hasonlóan ezek is friss, helyi alapanyagokból készülnek. A séf ajánlata menüsor a séf legkreatívabb ételeit tartalmazza, amelyben szintén szezonálisan változó, de különlegesebb és egyedibb fogásokat vonultatnak fel, úgy mint a fehérboros kékkagyló házi baguettel vagy a keleméri bárány steak zöldbabbal és újbургonyával. A 30 km-es menü lényege, hogy a vidék jellegzetes ízeit egy menüsorba foglalják, amelyhez 30 km-es körzeten belül lévő tanyákról, őstermelőktől szerzik be az alapanyagokat. A 30 km-es menü mellett szolgálnak még degusztációs menüvel, vasárnapi menüvel és uzsonna menüvel is. (I20)

2.1.8 A molekuláris gasztronómia képviselői

A molekuláris gasztronómia az ételekkel kapcsolatos konyhai folyamatokkal és az érzékszerveink által evés közben észlelt jelenségekkel foglalkozik.” (THIS, 2006)

A molekuláris gasztronómia a konyhaművészet azon ága, amely a kémia és a fizika segítségével alkot meglepő és rendkívüli íz kombinációjú ételeket. Mindezt különleges technikákkal és eddig főleg laboratóriumban használatos anyagokkal valósítják meg. (I21)

A története a 18. századra nyúlik vissza, amikor is Brillat Savarin francia ügyvéd és gasztronómus az *Ízek élettana* címmel jelentette meg művét, amiben elsőként foglalkozott molekuláris gasztronómiával. A magyar származású Nicholas Kurti az Oxfordi Egyetemen tanított és 1969-ben tartott beszéde után kezdett el kizárólag a konyhai folyamatok kémiai és fizikai kutatásával foglalkozni. 1985-től Hervé This francia tudóssal együtt tárták fel a konyhaművészet rejtelseit, majd Kurti halála után This egyedül folytatta tovább a munkát és számos helyen hirdette ezt az irányzatot. (I22)

A molekuláris gasztronómia hazánkban egy kevésbé ismert irányzat és inkább a nevesebb, elegánsabb éttermekben találkozhatunk olyan ételekkel, amik ezt a trendet tükrözik. Külföldön azonban számos étterem kínál arra lehetőséget, hogy kipróbáljuk ennek az irányzatnak az ételeit. Különösen nevezetes az angliai The Fat Duck étterem, valamint a 2011-ben bezárt spanyolországi El Bulli is az egyik fellelővárnak számított. (Myhrvold et al., 2011) Ezt a trendet nagyon érdekes és egyedülálló technika jellemzi, amely során ipari készítmények felhasználásával akár egy folyékony halmazállapotú étel zselés állagúvá változtatható és nem mindennapi íz kombinációk alkothatók. Az ételek kis mennyiségűek, látványviláguk színes és elengedhetetlen, hogy a szakácsok kreatívak legyenek és meg tudják valósítani az ötleteiket a tányérokon.



2.1.9 A fúziós konyha

Maga a fúzió szó egyesülést, összeolvadást jelent, és ezzel a fúziós konyha is jól jellemezhető, ugyanis a különböző étkezési kultúrák konyhaművészetét igyekszik ötvözni. A klasszikus regionális és nemzeti konyhák konyhatechnikai eljárásainak és alapanyagainak ötvözeteként megalkotott új ételkreációkat jelenti. A fusion kifejezés a zeneiparból származik és az irányzat sem újdonság, mert a 18. századi orosz konyha kiváló példa erre. (I23, I24)

A fúziós konyha valószínűleg ősi eredetű, de az 1970-es évektől kezdve vált egyre népszerűbbé. Számos francia séf kínált olyan ételeket, melyekben ötvözték a tradicionális francia konyhát az ázsiaival, de főleg olyan alapanyagokkal, amik Vietnámból és Kínából származtak. Ez az elképzelés gyorsan elterjedt más európai nagyvárosban is, valamint az amerikai partokon. (I21)

A konyha főbb kategóriái

Az eltérő nemzeteknek, kultúráknak és séfeknek köszönhetően sok típusa kialakult ennek az irányzatnak azáltal, hogy hol milyen konyhák ételeinek kombinálásával kísérleteztek. Ha a magyar konyha kínálatát vizsgáljuk, akkor itt is tapasztalható a fúzió jelenléte. Számos olyan ételt tartunk magyarnak, amit éppannyira tartanak saját hazájuk ételeként a csehek vagy akár az osztrákok. Például a rétes sok cseh étteremben megtalálható az étlapon a desszertek között. (I25)

Néhány ismertebb fúziós konyha:

Kaliforniai (francia, olasz, mexikói, kínai, japán)

Tex-Mex (texasi, mexikói)

Cajun (francia, spanyol, afrikai)

Pán-ázsiai (kínai, thai, indiai, japán) (I21, I22)

Fúziós konyha

2.1.10 A bisztrókonyha

A „bisztró” szó jelentésével kapcsolatban nincs egy elfogadott konkrét magyarázat, hanem több is él. Ezek közül az egyik legvalószínűbb, hogy az orosz „büsztro, büsztro!” vagyis a „gyorsan, gyorsan!” szóból ered, mert az 1815-ös orosz megszállás idején, a város szélén táborozó katonák beszktek a kiskocsmákba és ezekkel a szavakkal próbálták sürgetni a felszolgálókat. A bisztró a francia gasztronómia egyik fellegvára. A múltban a párizsi lakások házigazdái azzal egészítették ki a bevételüket, hogy a konyháikat más emberek számára is megnyitották és olyan ételeket kínáltak nekik, amik egyszerűek, nagy mennyiségben is könnyen elkészülnek, valamint sokáig elállnak. A kevés hely miatt hamar kiszorultak az asztalok az utcára, és ez a fajta vendéglátás gyorsan elterjedt és továbbfejlődött. Az igazi francia bisztrók hangulata kellemes, a berendezés egyszerű, ugyanakkor a kiszolgálás nem túl gyors és barátságos. A legtöbb pincér nem beszél más nyelveket, ezért érdemes néhány étel nevét megtanulni kiejteni. (I26)

A bisztrókonyha kínálatának főbb jellemzői

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



A bisztrók kínálata sokféle lehet, mert folyamatosan változott az emberek életmódja és így az igények is, ezért azok kielégítéséhez eltérő típusú bisztrókat nyitottak. De általánosan elmondható mindegyikről, hogy fontos szempontokat kell figyelembe venniük az ételek kiválasztásakor, mégpedig, hogy mindig frissen, egyszerűen és gyorsan el lehessen készíteni őket. Továbbá jellemzően szezonális és házas ételeket kínálnak, amihez elengedhetetlen a jó minőségű alapanyag. A fogyasztható fogásokhoz gyakran nem tartozik étlap, hanem egy táblán olvasható az aktuális napi, esetleg heti menü. Ez a szakácsok számára is egyfajta könnyebbséget jelent, hisz nem kell a szokásoshoz és megszokotthoz ragaszkodniuk, hanem a piaci árakat és a kínálatot figyelembe véve változatos menüsört tudnak kialakítani. Azonban nincsenek konkrét szabályok, amiket be kellene tartani, amikor valaki egy bisztrót szeretne nyitni. Nincs meghatározva, hogy kívülről hogyan kell kinéznie és a belsőteret hogy kell berendezni, vagy éppenséggel milyen ételekkel és italokkal kell szolgálniuk. Emiatt találkozhatunk olyan bisztrókkal, ahol a nem egyszerűen elkészíthető fogások is szerepelnek a repertoárban. (I27)

A konyha jellegzetességei:

Reggeli: croissant, francia melegszendvics, bagett

Előétel: kagyló, csiga

Levesek: Francia hagymaleves, krémleves, halles, húsos raguleves

Főétel: húsek, hirtelen sütek (quiche), főzelék

Saláták: Cézár, nizzai, Waldorf

Desszert: palacsinta, gyümölcsös pite, Crème brûlée

2.1.11 A street food irányzat

A street food kifejezés azt jelenti, hogy az eladó kész ételeket vagy italokat ad el az utcán vagy más nyilvános helyen egy mozgatható standból vagy büfékocsiból. Ezek az ételek könnyű harapnivalók, amik olcsóbbak, mint az éttermi fogások. A történelme messzire nyúlik vissza, ugyanis a Pompeii ásatások azt bizonyítják, hogy már az ókorban is közkedvelt volt piacon vásárolt élelmiszereket enni. Például az ókori Görögországban kis sült halakat lehetett kapni az utcákon, és Rómában is széles választék tárult az emberek elé. Utóbbi inkább azért következett be, mert a bérházakban, ahol a szegény emberek laktak, nem volt sütő vagy kémény, hogy a lakásból a füst kimenjen. Továbbá a reneszánsz Törökországban sok kereszteződésnél láttak árusokat illatos forró húsfalatokat árulni. Manapság is sok utcai áruval lehet találkozni szerte a világon és Magyarország sem maradt ki a trend hódítása alól. (I26)

A street food jellemzői

A street food eredeti lényege, hogy többnyire az ételeket a szemünk előtt készítik el, és az utcán, menet közben el lehet fogyasztani. Ezzel időt lehet spórolni, hisz nem kell beülni egy étterembe és esetleg több időt várni arra, hogy a kért étel elkészüljön a többi vendég rendelése mellett. Továbbá olcsóbb is, hisz lényeges szempont, hogy olyanok is meg tudják venni, akik az éttermi étkezést nem engedhetik meg maguknak. Az elkészített ételeket elvitelre becsomagolják különböző eldobható műanyag, papír és hungarocell táányrokba, esetleg edényekbe. Országunként és kultúránként eltérő ételek kaphatóak, attól függően, hogy az adott helyen mi felel meg a tradícióknak és

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



mire van igény. Itthon például lehet kapni többek között hamburgert, gyrost, sült kolbászt, főtt kukoricát, kürtös kalácsot, míg Kínában roston sült húsokat nyárson, főleg tengeri csillagból, skorpióból és csikóhalból. Az előnyök mellett a mozgó kocsik esetében fennállhat az a veszély, hogy az alacsonyabb ár miatt az alapanyagok sem tekinthetők jó minőségűeknek, illetve, hogy a hely szegényes környezete miatt talán a higiénés feltételeket sem tudják annyira biztosítani. De az utcán való étkezés mellett megjelentek olyan vendéglátóhelyek is, ahol ezek a fenyegető tényezők kisebb eséllyel vannak jelen, továbbá szélesebb a választék és egy kellemesen kialakított helyen el lehet fogyasztani az ételeket. (I26, I28)



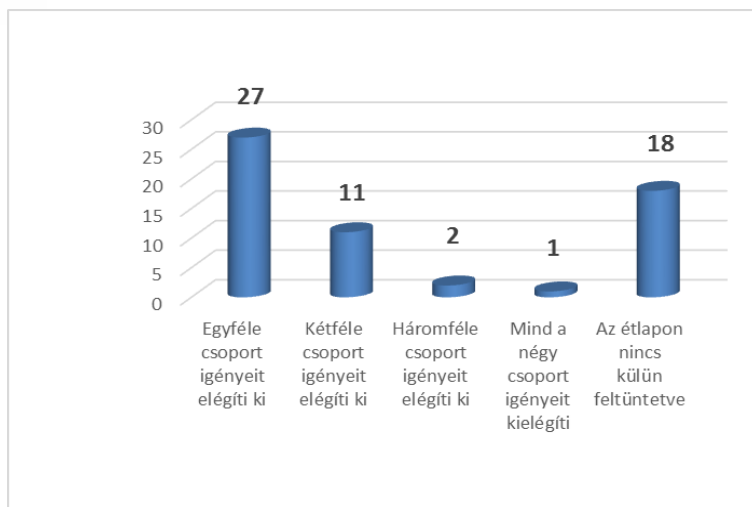
2.2 A speciális étrendi igények megjelenése a debreceni vendéglátás kínálatában (Esettanulmány)

A 2015-ben végzett kutatás során 59 vendéglátóhelyet vizsgáltunk az ország második legnagyobb városában, Debrecenben azzal a céllal, hogy felmérjük, hogy a speciális étrendi igényű vendégeket milyen mértékben és minőségben tudja kielégíteni a debreceni vendéglátás kínálata. A kutatásba bevont éttermek vendégköre széles skálán mozog (diákok, turisták és a helyi lakosság), eltérő árakkal és kínálattal rendelkeznek, valamint Debrecen különféle pontjain fekszenek.

A vizsgált vendéglátóhelyek többsége étterem, de van köztük vendéglő, ételbár, étkezde és bisztró is. Továbbá szerepelnek a kutatásban a debreceni hotelek éttermei, valamint az egyetem campusain található vendéglátó egységek is. Nem vizsgáltuk a népszerű gyorséttermek kínálatát, mivel ezek franchise rendszerben működnek, kérésre semmilyen ételt nem tudnak elkészíteni, ami nem szerepel a kínálatukban (esetleg bizonyos összetevők kihagyásával), valamint a fogyasztók többsége tisztában van az általuk nyújtott kínálattal, és a speciális étkezési igényű csoportok többsége számára egyáltalán nem nyújt választékot (kivéve a saláták szűk kínálatát).

Speciális étrendi csoportok étkezési lehetőségei

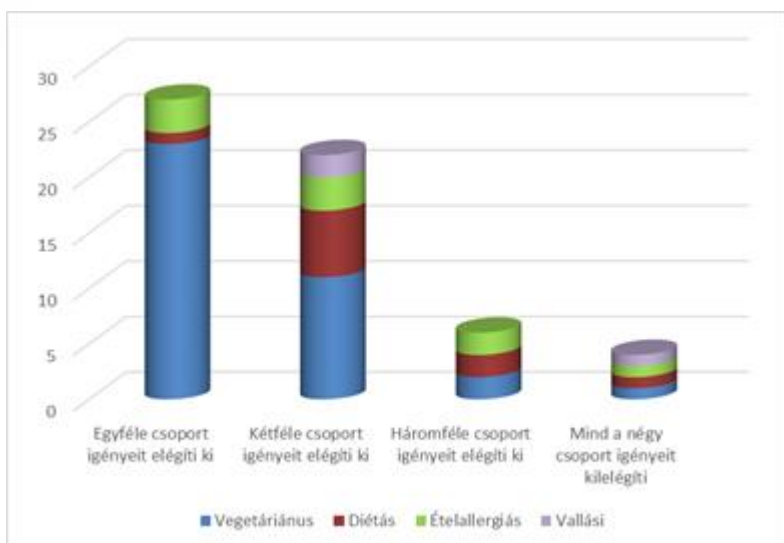
A fejezetben áttekintést nyújtunk a debreceni vendéglátóhelyek speciális étkezési igények kielégítésére vonatkozó kínálatáról. A 2.1. ábrán látható, hogy a vizsgált vendéglátóhelyek közül hány étlapján szerepel egy vagy több, valamely speciális étkezést kielégítő ajánlat. A négy fő csoportot vettük alapul, miszerint vegetáriánus, ételallergiások számára megfelelő, vallási és diétás (fitness/ kímélő) étkezésre utaló címetek, feljegyzéseket kerestünk az étlapokon. Csak azok a helyek szerepelnek az ábrán, amelyek étlapján külön cím alatt, illetve bármilyen módon külön feltüntetve szerepel a speciális kínálat. Ez alapján az 59 elemzett vendéglátóhely közül 19 nem jelöli, vagy nem kínál egyáltalán a speciális csoportokba tartozó fogást. Ezzel szemben az összes vizsgált hely 69 %-a, vagyis 41 hely minimum egyféle speciális étrendi igényű csoportot kielégít. Az ábrán is látható, hogy 27 olyan hely van, ami egyféle, 11 hely, ami kétféle, 3 olyan hely, ami akár háromféle, illetve egy olyan hely van, ami mind a négy speciális étrendi igényű csoport számára megfelelő kínálattal rendelkezik. Látható, hogy a kínálati oldalon legtöbbször csupán egy csoportot, de szép számmal vannak olyan helyek, akik két speciális étkezési csoport igényeit is igyekeznek kielégíteni.



2.1 ábra: Speciális étrendi kínálat előfordulása az étlapon

Forrás: Kesjár, 2015

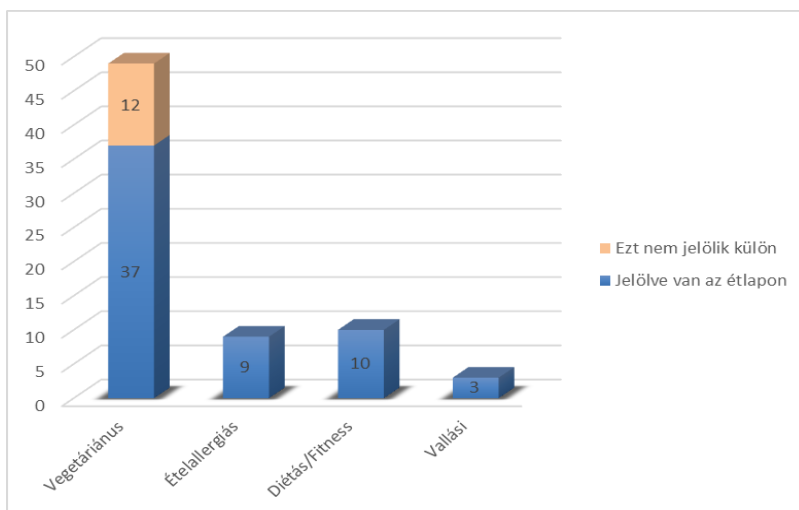
Szintén a kínálati oldal vizsgálatánál maradva a 2.2 ábrán látható a négy étrendi csoport megoszlása azokon a helyeken, amik az előző ábrán is láthatók voltak. Megfigyelhető, hogy az egyféle csoport igényeit kielégítő helyek nagy része vegetáriánus táplálkozást kínál, és kis százalékban van köztük olyan hely, ami diétázóknak vagy ételallergiásoknak megfelel. Csupán egy olyan vendéglátóhely van, ahol kizárólag diétás étkezési igényeket elégítenek ki a vizsgált négy csoport közül. Azok a vendéglátóhelyek, ahol két csoport számára is speciális étkezési lehetőséget nyújtanak, minden esetben vegetáriánus választékot biztosítanak és emellett még egy speciális csoport étkezését is garantálják. A vegetáriánus mellett nagy számban diétás étkezést kínálnak (bizonyos helyeken ez a kétféle kínálat egy cím alatt szerepel az étlapokon), viszont megjelenik az ételallergiára vonatkozó, és a vallási igények is a húsmentes kínálat mellett. A következő csoportnál egyértelműen mind a két vendéglátóhely ugyanazt a három speciális étkezési lehetőséget nyújtja: vegetáriánus, diétás és ételallergiás. Az utolsó csoport pedig természetesen mind a négy igényt kielégíti, mint ez az ábrán is megfigyelhető. Ebből látható, hogy a vegetáriánus fogások szinte minden vendéglátóhelyen szerepelnek, ahol valamilyen speciális étrendi kínálat feltűnik, tehát ez az a célközönség, akinek az igényeit leginkább igyekeznek kielégíteni.



2.2 ábra: Az étrendi csoportok megoszlása az azokat kielégítő vendéglátóhelyeken

Forrás: Kesjár, 2015

A 2.3. ábra átfogó képet ad a vizsgált debreceni vendéglátóhelyek speciális étrendi kínálatáról. A legtöbb helyen már az állandó kínálat része a vegetáriánus fogás, hiszen 37 vendéglátóhely étlapján külön cím alatt jelölik, ezen kívül 12 helyen kapható, ám nincs külön jelölve. Ezt követi a diétás/fitness igényeket kielégítő, és erre a figyelmet külön felhívó 10 hely. Kilenc étterem kínál étkezési lehetőséget ételallergiások számára, és csupán 3 étterem nyújt valamely vallási étkezési szokásokat követők részére speciális ételkínálatot.



2.3. ábra: A speciális étrendi igények kielégítése a vizsgált vendéglátóhelyeken

Forrás: Kesjár, 2015

Összefoglalva megállapítható, hogy a vizsgált 59 vendéglátóhely közül 41-en kínálnak valamely (minimum egyféle) speciális étkezési igényű csoportnak megfelelő kínálatot. Ez a speciális



étkezési igényű vendégek becsült számához viszonyítva összességében kielégítőnek tűnik.

A következő fejezetekben bemutatjuk külön-külön az igények kielégítéseinek lehetőségeit és a vendéglátóhelyek kínálatát a speciális vallási étkezési szokásokat követő, a vegetáriánus, az ételallergiával élő és a diétázó/fogyókúrázó vendégek szempontjából.

Vallási csoportok étkezési lehetőségei

Mint a szakirodalmi áttekintésből kiderült, a legelterjedtebb vallások közül a kereszténységet és a hinduizmust illetően nincsenek nagymértékű tiltások az ételek tekintetében, csupán egy-két fajta állat húsanak fogyasztását nem engedélyezik. Ezen étkezési igények tehát könnyedén kielégíthetők, mivel az étlapok széles választéka bőséges választási lehetőséget kínál az engedélyezett ételekből is.

A keresztények esetében van egy negyven napos böjti időszak, amikor húst nem szabad fogyasztaniuk, amit nem minden hívő tart be. Amennyiben mégis, egy egyszerű vegetáriánus étrenddel megoldható ebben a negyven napban az étkeztetés. Van egy hely Debrecenben, ahol a napi menüben külön szerepelt a húsmentes fogás „Böjti ajánlat” cím alatt. Ez az ajánlat egészen húsvétig fel volt tüntetve a vendéglátóhely naponta változó ételkínálatában. Úgy gondolom, nagyon figyelmes a vendéglátóhely vezetőjétől, hogy ezzel a menüajánlattal segíti az ételválasztás megkönnyítését azon hívők számára, akiknek nehézséget okoz a húsvét előtti negyven napban a házon kívüli étkezés megoldása. A kereszténység követőinek vonzó lehet, hogy egy külön ajánlat szerepel az ő étkezésüket megkönnyíteni, ezért sok érzelmi alapon döntő vendég előnyben részesítheti azt a vendéglátóhelyet egy egyszerű gesztus miatt is.

Tovább vizsgálva a legnépszerűbb világvallásokat, az iszlám vallásra vonatkozóan nem találtunk olyan vendéglátóhelyet Debrecenben, ahol betartják a vallási előírásokat. Mivel vallási szabályaik tartalmazzák az általuk fogyasztott húsok vágási körülményeit is, ezért nehezebb ennek a vallási csoportnak az igényeit kielégíteni. Véleményem szerint az iszlám vallást követő turisták vagy itt tanuló diákok számára a legkönnyebb, ha húsmentesen étkeznek, így nem vétenek vallási előírásaikat illetően.

Vannak kisebb vallási csoportok, akik a helyi lakosság, turisták, illetve külföldi hallgatók személyében képviseltethetik magukat. Az egyik ilyen a zsidó vallás, aminek megfelelő ételkínálatot az étlapokon külön feltüntetve egyik vizsgált étteremben sem találtunk. Ennek oka lehet a hívők alacsony létszáma, esetleg a vallás múltjából adódóan nem kívánják nyíltan gyakorolni és felvállalni a zsidó lakosok a hitüket. Van azonban egy hely Debrecenben, ahol minden pénteken úgynevezett „Zs” menüt, azaz zsidó menüt kínálnak vendégeiknek.

A Debreceni Zsidó Hitközösség, amely közel 1000 fővel Magyarország legnagyobb vidéki zsidó közösségének számít rendelkezik kóser konyhával, ahol napi menüvel látják el a vendégeiket. A fogások elkészítése nagyon sok szabály betartását követeli meg, és gondos odafigyelést és szakértelmet (a vágás folyamata pedig szakembert) igényel.

Debrecenben jelen van egy kevesebb követőt számláló vallási csoport: a Krisna tudatúak. A debreceni Govinda Vegetáriánus Étterem többet között nekik nyújt speciális étkezési lehetőséget. Állandó étlapjuk mellett naponta többféle menüt kínálnak vendégeiknek. Az összes étel hús- és tojásmentes, valamint minden nap van a menüben cukormentes, gluténmentes és vegán (tej-, tojás-, húsmentes) fogás külön jelölve, ezáltal a Krisna vallási előírások betartása mellett kielégítik a vegetáriánus, az ételallergiás, valamint a diétás étkezést folytató vendégek igényeit is.



A Govinda Vegetáriánus Étterem 2009 óta üzemel hivatalosan. Korábban is készítettek az akkori Krisnás Központban ebédet a vallás követői számára, viszont ott nem voltak a feltételek adottak arra, hogy étteremként üzemelhessen, és mivel nagy igény mutatkozott az étkezésre, ez tűnt a megfelelő döntésnek. Ebédidőben vannak csak nyitva és saját vallási csoportjuk mellett minden betérő vendéget kiszolgálnak. Nagyon népszerű a hely, mindig tele van, és az ételkiszállítással együtt a kapacitásaikat maximálisan kihasználva üzemeltetik az éttermet. A Krisna vallás a kilencvenes évek végétől van jelen Debrecenben, egyfajta Istentől eredő tudást jelent, amiben a táplálkozás tudománya is benne van. Az általuk készített fogások egészségesek, továbbá pszichés és lelki fejlődést segítenek elő, mivel minden ételük Istennek ajánlják fel. A Krisna vallást követőkön túl keresztény vendégeik is vannak, és olyanok is, akik csak azért látogatják az éttermet, mert ízlik nekik az étel. Az üzletvezető elmondása szerint a vendégeik 50 %-a nem vegetáriánus, csupán az ízletes fogások miatt váltak rendszeres látogatóikká.

Ezen kívül egy vendéglátóhelyet sorolható még speciális vallási étkezési igényeket kielégítő helyek közé, egy belvárosi indiai étterem, ami sok húsmentes fogást és különleges ételt kínál. Nevéből eredően az indiai vallások bizonyos részének táplálkozási szükségleteit elégíti ki. A hagyományos indiai ételkínálatukban nagy számban vannak jelen a húsmentes fogások, amik kielégítik a hinduizmus követőinek étkezésre vonatkozó igényeit. Ez a legelterjedtebb vallás Indiában, és mivel előírásában nagyrészt csak a húsmentes étkezés szerepel, erre vonatkozó igényeiket más vegetáriánus helyen is könnyedén ki tudják elégíteni.

A vallási ünnepekhez köthető ételek megjelenését fontosnak tartja a kínálatban (karácsonykor halászlé, pulykasült, húsvétkor sonka, nyúl tojás), mint ahogy a böjti időszak idején a büféasztal kínálatában szereplő húsmentes fogások készítésére.

A fejezetből kiderült, hogy nem azokat a vallási étkezési szokásokat vizsgáltam, amik ünnepekhez köthetően valamilyen formában megjelennek az étlapokon, hiszen ezzel nincs probléma a Debreceni vendéglátásban. Lehetőségei szerint minden vendéglátóhely igyekszik az ünnepek előtt menüjében az ünnephez kapcsolódó ételeket kínálni, ám ez szerintem ritkábban vallási indokolású, mint hagyománykövető és megszokott. Összességében elmondható, hogy a keresztény vallásúakra tekintettel van a debreceni vendéglátás kínálata vallási ünnepekhez kapcsolódó étkeztetésre vonatkozóan, és feltűnnek kisebb vallási csoportok is, akik igényeiket véleményem szerint képes kielégíteni a kínálati oldal.

Ételallergiások étkezési lehetőségei

Az ételallergiával élők helyzetére áttérve a 2.4. ábrán látható, hogy Debrecenben a vizsgált 59 vendéglátóhelyből mindössze kilenc helyen kínálnak ételallergiások számára étkezési lehetőséget. A vendéglátóhelyek 85 %-a nincs felkészülve ezen étkezési igények kielégítésére, vagy nem jelzik ezt megfelelően a honlapjukon/étlapjukon.



2.4. ábra: Ételallergiások számára étkezési lehetőséget nyújtó vendéglátóhelyek

Forrás: Kesjár, 2015

Az ételallergia korunk egyik népbetegségének számít. A Natura Étteremben az ételallergiára vonatkozó előírásokat nagyon szigorúan betartják. Elmondása szerint a szállodán belül a büféasztal két részből áll: van egy normál és egy úgynevezett étkezési allergiában szenvedők büféasztala, ahol megtalálhatók a klasszikus diétákhoz köthető ételek, mint a lisztérzékenység, laktózérzékenység vagy cukorbetegség, amiből a vendég mindenképp tud valamit választani. Amennyiben ez nem így van, kérésre bármilyen ételt el tudnak készíteni a helyszínen. Kapcsolatban állnak a Debreceni Egyetem Klinika Központjának fődietetikusával, akivel napi, heti vagy havi szintű konzultációkat tartanak. Ő foglalkozik az étlapok ellenőrzésével, valamint segít bizonyos szigorúbb diéták nyersanyaghiányának megszabásában, illetve a kész fogások kiadható mennyiségi meghatározásában. Továbbá a dietetikus folyamatosan konferenciákra, előadásokra jár, amikről beszámol a Natura csapatának, akik ezeket a változásokat és trendeket figyelembe véve tudnak folyamatosan bővülő és változatos kínálatot biztosítani. A további nyolc ételallergiások számára étkezési lehetőséget nyújtó hely közül az egyik a Govinda vegetáriánus. Igyekeztek megoldani az ételallergiások étkeztetését, így készítették el a „Mindenmentes menüt”, mely a húson kívül tojást, tejet vagy tejterméket, cukrot és glutént sem tartalmaz. Emellett persze vannak külön fogásaik is az étlapon, amelyek mellett külön jelzik, mely alapanyagot nem tartalmazzák.

Azokon a helyeken, ahol felkészülten várják az ételallergiával élő vendégeket, gyakran piktogramokkal jelzik, vagy egyéb figyelemfelkeltő módon adják a vendégek tudtára az ételek allergén összetevőit. A 4. ábrán látható a Natura Étterem étlapján szereplő piktogramok jelmagyarázata, amik az étlap további oldalain a fogások nevei mellett szerepelnek. Ugyanezen jelek találhatók meg a büféasztalon is az ételek nevei mellett, hogy a tájékozódás könnyebb legyen. Természetesen más jelölési módok is léteznek, és van olyan vendéglátóhely is, ahol csupán az étel neve mögé van írva a napi



ajánlatban, hogy milyen speciális étkezési igényt elégít ki, illetve olyan hellyel is találkoztam, ahol csupán az étlap fölé volt írva, hogy kérhetőek az ételek gluténmentes változatban is. A kilenc hely közül négy jelzi piktogramokkal, kettő az étlapon külön cím alatt feltüntetve, egy az ételek nevei mellé írva, a maradék három hely pedig csupán egy mondatral az étlap alján vagy tetején, hogy mely allergén anyagtól mentesen kínálják vagy tudják elkészíteni ételleiket. (2.1 kép)



2.1. kép: A Natura étterem étlapján az ételek mellett lévő jelölések jelmagyarázata

Forrás: Natura Étterem

A kilenc vendéglátóhely közül a legnagyobb hangsúlyt a Natura Étterem fekteti a reklámozásra, ugyanis a honlapján külön fül alatt található egy igen hosszú szövegrész „Ételintolareniciával is gondtalanul” címmel, amiben ki van fejtve az egyes ételallergiák előfordulása és az ezekről kapható információk. Továbbolvasva nagyszerű háttérrel biztosít a reklámozáshoz, ugyanis a cikkben kifejtik, hogy az étterem hogyan készül mindezek ellenére vendégei fogadására, és hogyan, milyen feltételekkel igyekszik kielégíteni az összes vendégigényt.

Összességében valószínűleg a komoly szakmai háttér és anyagi beruházás miatt van ilyen kevés hely Debrecenben, ahol kiszolgálják az ételallergiával élők étkezési igényeit. Fontos lenne, hogy felkészültebbek legyenek a vendéglátóhelyek, ugyanis nagyobb események lebonyolításához a családok (akik között a statisztikák alapján könnyedén előfordulhat ételallergiával élő egyén) az olyan helyeket részesítik előnyben, ahol minden családtag számára megfelelő ételt tudnak nyújtani. Továbbá, azok a vendégek, akik kisebb célpiacok részét képezik, gyakran hálásabbak és elégedettebbek, és könnyen válhatnak visszatérő vendégekké.

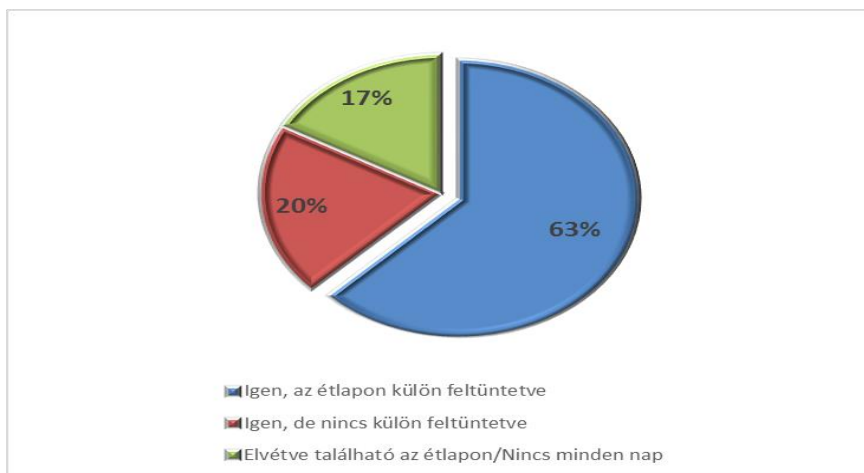
Vegetáriánusok étkezési lehetőségei

Kutatásunk során kiderült, hogy a vegetáriánus étkezést folytatók vannak a legelőnyösebb helyzetben a házon kívüli étkezési lehetőségek szempontjából Debrecenben. Ennek oka lehet, hogy ez a táplálkozási irányzat már mintegy tíz éve jelen van a köztudatban, és ezért az évek során minden vendéglátóhelynek lehetősége volt kialakítani a saját húsmentes kínálatát. Ezért ebben a fejezetben nem csak arra keresem a választ, hogy a vegetáriánusok étkezési igényeit hány helyen elégítik ki, hanem arra is próbálok rávilágítani, hogy milyen hiányosságok vannak a felkészültség ellenére ezeken a helyeken.

Az 2.5. ábrán látható, hogy a vizsgált vendéglátóhelyek 63 %-ában külön fel van tüntetve az étlapon a vegetáriánus ételek sora, hol szűkebb, hol bővebb választékkal. További 20 %-a a helyeknek ugyan kínál húsmentes fogásokat, viszont ezt az étlapon nem



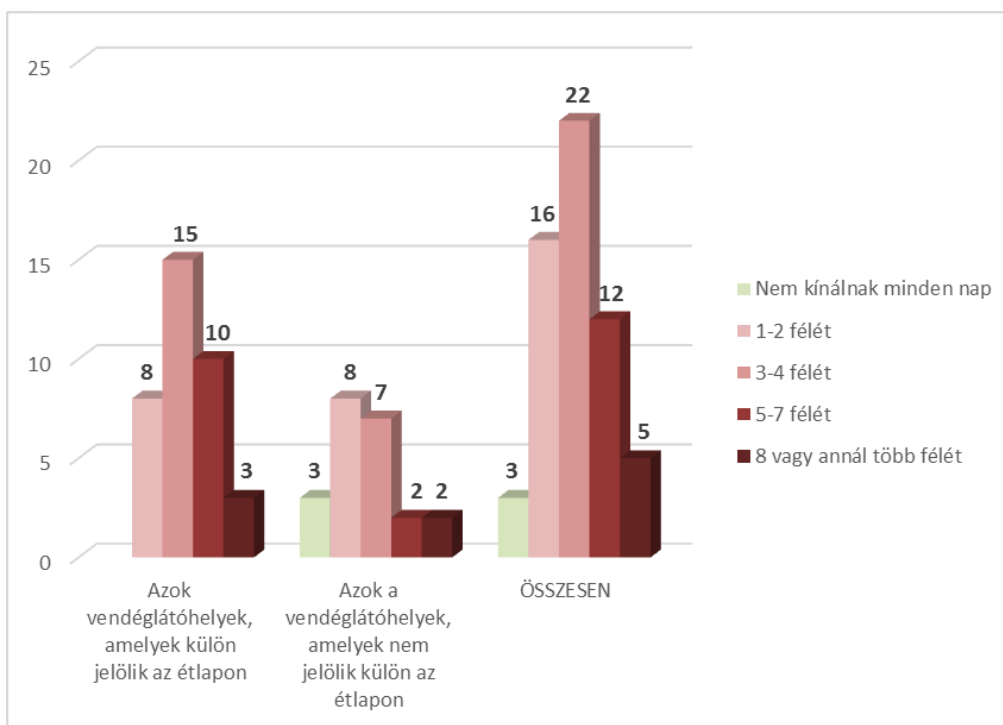
jelölik, ezért keresgélni kell az ételek között. Továbbá csupán 17 %-a vendéglátóhelyeknek az a csoportja, akik nem kínálnak, illetve kizárólag menüztetéssel foglalkozó vendéglátóhelyek esetén nem minden nap kínálnak vegetáriánus ételt. Ide sorolhatók azok a helyek is, ahol egy húsmentes fogást kínálnak az étlapon.



2.5. ábra: Vegetáriánusok számára étkezési lehetőséget nyújtó vendéglátóhelyek

Forrás: Kesjár, 2015

A következő kérdés a vizsgált vendéglátóhelyek ételválasztékára irányult. A kutatás során találtunk olyan helyeket, ahol vegetáriánus menü néven minden nap rántott sajtot kínálnak, illetve, ahol a vegetáriánus ételek cím alatt csupán kettő fogás szerepel. A 2.6. ábrán külön csoportosítva látható a húsmentes választék azokon helyeknek, ahol jelölik, illetve ahol nem jelölik ezt külön az étlapon. Az ábra jobb oldalán ez összesítve is megtekinthető. Ez alapján tehát a vizsgált 59 vendéglátóhely túlnyomórészt három-négyféle húsmentes fogást kínál, illetve öt olyan hely van, ahol a választék meghaladja akár a nyolcféle ételt is. Az is látható, hogy azok a helyek, ahol külön jelölik az étlapon a vegetáriánus választékot, nyolc vendéglátóhely esetében csupán egy vagy kettőféle fogást kínálnak, ami nagyon szűknek mondható. Az étlapon fel nem tüntetett húsmentes választékot kínáló helyek esetében ez nem róható fel, hiszen ők nem reklámozzák külön ezeket az ételeket, viszont köztük is van hét olyan hely, ahol 3-4féle fogást kínálnak. Összesen három olyan étterem van az általam vizsgáltak közül, ahol nem tudunk a hét bármely napján valamilyen húsmentes étel fogyasztani.



2.6. ábra: Vegetáriánus ételválaszték szélessége a vizsgált vendéglátóhelyeken

Forrás: Kesjár, 2015

A bőséges vegetáriánus választék öt vagy annál többféle fogást jelent, amit 17 vendéglátóhelyen biztosítani tudnak. Emellett nincsenek külön feltüntetve azok a helyek, akik naponta változó kínálattal jelennek meg a piacon, viszont napi kínálatuk nem haladja meg a 3-4féle ételt, pedig a választék bőségének szempontjából igen jelentős előnnyel bírnak. Összességében megállapítható, hogy a vegetáriánus vendégek könnyedén találnak maguknak Debrecenben olyan helyet, ami kielégíti étkezési igényeiket.

A választék bőségességének vizsgálata után a következő problémára térnék át, amivel vendéglátásban szerzett tapasztalataim során gyakran találkoztam. Hiába kapni több helyen sokféle húsmentes fogást, ha a választék javarészt vagy kizárólag frissensültekből (rántott sajt, gomba, karfiol és hagymakarika) áll. Vendéglátásban érdekeltekkel vagy vegetáriánusokkal folytatott beszélgetéseim során ez a kérdéskör állandó téma volt. Igaz, hogy a frissensültek gyorsan elkészíthető és laktató ételek, ugyanakkor a vegetáriánus vendégek is változatos ételekre vágnak. Egy idő után unalmassá válhat a rántott zöldség, és a kizárólag ilyen ételeket felkínáló helyekre a vegetáriánus vendégek jó eséllyel nem fognak visszatérni.

A választékos és bőséges vegetáriánus étkezés biztosításához nem elég a húst elhagyni, azt helyettesíteni kell más élelmiszerekkel. Néhány vizsgált helyen a vegetáriánus fogás abból áll, hogy kihagyják a húst az ételből (például vegetáriánus burrito, gyros vagy tortilla), de olyan helyet is találtam, ahol csak salátát vagy csak tésztát ehettek a vegetáriánus vendégek. Létezik olyan menükínálat is, ami ugyan tartalmaz húsmentes főételt, azonban csak húsos levessel együtt lehet megrendelni. Valószínűleg ezen a helyen nem a vegetáriánusok étkezésének biztosítása volt a cél, viszont egy kis odafigyeléssel még egy csoport igényeit ki tudnák elégíteni. Kínálati oldalról szemlélve viszont jó néhány hely van Debrecenben, ahová a vegetáriánus vendégek valószínűleg nem fognak



viSSzajárni, a szűk vagy egyhangú választék miatt, és ezzel vendégkört veszíthetnek akár olyan helyeken is, ahol egyébként külön jelzik az étlapon ezt a kínálatot, csak valamilyen okból nem megfelelő ételek társulnak hozzá.

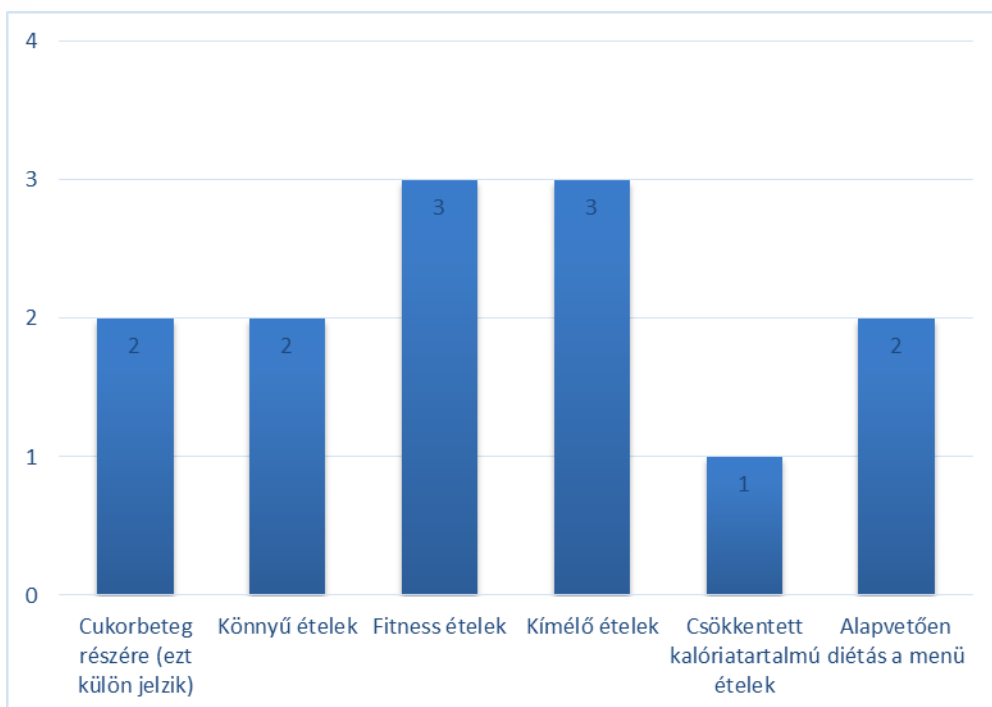
Diétát folytatók étkezési lehetőségei

A diétás ételek elkészítésénél nem csak az alapanyagok és azok mennyisége vagy aránya, hanem az elkészítési mód is fontos. A betegségből adódó diétás étrendet folytató vendégek igényeinek kielégítése ezért komoly szakmai felkészültséget feltételez. Némely vendéglátóhelyen az ételek nevei alapján nehéz megállapítani, hogy az adott fogás megengedett-e az enyhébb vagy szigorúbb diétás étrendet folytatók számára, illetve tartalmaz-e olyan alapanyagokat vagy összetevőket, amik kizáró okok a diéta előírásánál.

Megfelelő háttér nélkül nem lehet elkezdni a diétás ételek készítését. Ahhoz, hogy komoly szinten lehessen diétás étkeztetést folytatni, nagy háttérelvárással kell szembenézni. A Natura Étterem ma már rendelkezik külön diétás konyhával, ahol az arra szakosított eszközökkel dolgoznak a képzett szakácsok. Az ételallergiákra való szakszerű felkészülés mellett cukorbeteg és speciális diétát tartó vendégek fogadására is fel tudnak készülni, valamint az igényeik kielégítésére is gyorsan tudnak reagálni.

Elsősorban azokat a vendéglátóhelyeket tartottuk fontosnak feltüntetni, ahol az étlapon külön jelzik a diétát követő vendégek vonatkozó ételkínálatukat, illetve az étlapon külön felhívják a figyelmet arra, hogy tudnak a betegség miatt diétázó vagy éppen fogyókúrát tartó vendégeik részére étkezést biztosítani. Fontosnak tartjuk ebben a fejezetben különválasztani a betegségből adódó diétás étkezést folytató vendégeket a személyes döntést meghozó és ezt betartó fogyókúrázóktól, alakformálásra irányuló diétát követőktől vagy új életmódot – és ezen belül speciális étkezést – választók vendégektől.

Az ötvenkilenc vizsgált vendéglátóhely közül mindössze kettő jelöli külön, hogy cukorbeteg részére is készít különböző fogásokat. Ez természetesen nem jelenti azt, hogy sehol máshol nem készítik el cukormentesen a kért ételt, de ezek a helyek előre jelzik és garantálják ezt kínálatukban. További két hely „Könnyű ételek” cím alatt tünteti fel kínálatát az étlapon, ami az étel emészthetőségére utal, vagyis összetétele és elkészítési módja nem terheli a beteg szervezetet sem. A három helyen feltüntetett „Fitness ételek” elsősorban fogyókúrázóknak könnyítik meg az étkezését, többnyire natúr húseteleket és zöldségköretet, valamint salátákat jelentenek. Némely beteg szervezetnek is megengedett, ám elsősorban az elhízás diétájaként ajánlott fogásokat takar. Három vendéglátóhely étlapján szerepelnek „Kímélő ételek” cím alatt feltüntetve speciális fogások, melyek elsősorban szintén az emésztés megkönnyítésére és az ehhez szükséges kímélő elkészítési módra utalnak. Ezeket általában betegség miatt diétázók is fogyaszthatják, amennyiben az adott ételek nem tartalmaznak olyan alap- vagy adalékanyagokat, amik kizáró okok lehetnek a diétájukra nézve. Egy helyen Debrecenben „Csökkentett kalóriatartalmú ételek” cím alatt kínálnak diétás ételt, ami akár a fitness ételek közé is sorolható, hisz az elhízás diétájaként és a fogyókúrázó részére ajánlottak. (2.7. ábra)

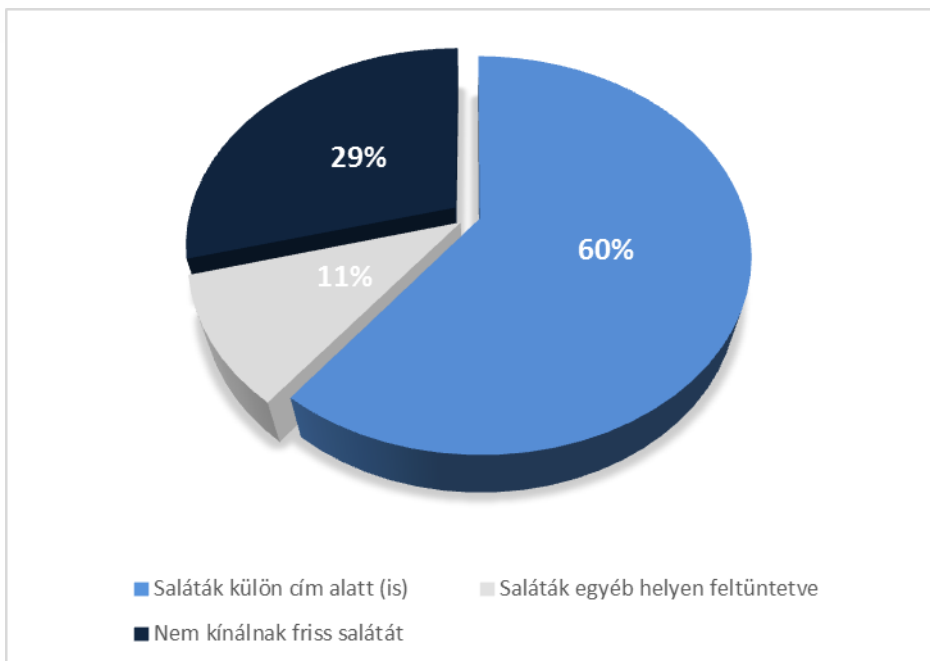


2.7. ábra: A valamilyen diétára figyelmet fordító vendéglátóhelyek száma

Forrás: Kesjár, 2015

A Govinda étteremben olyan ételkészítési módokat folytatnak és alapanyagokat használnak, amelyek kíméletesek és egészségesek a beteg szervezet számára is. Nem tartalmaz tartósítószerrel egyik ételük sem, valamint nem használnak ízfokozókat és legtöbb ételükhöz hozzáadott cukrot sem. A Natura Étterem diétákra vonatkozó kínálatát az ételallergiáknál is említettem, miszerint kínálatukban megtalálhatók a klasszikus diétákhoz köthető ételek, valamint bármely speciális betegség esetén arra kéri a vendéget, hogy tájékoztassa őket különleges táplálkozási igényéről. A már említett dietetikus nem csak az ételallergiák összetételét, hanem a diéták nyersanyaghányadát is előírja, illetve a fogások kiadható mennyiségét is egyes diétáknál.

A meglévő diétás étkezést biztosító helyek száma viszonylag kevés, viszont a szakirodalomban feltüntetett összes diétás étkezést egy helyen nehéz, naprakészen pedig szinte lehetetlen biztosítani. Éppen ezért a következő lépésben az éttermek friss, kevert saláta kínálatát vizsgálom, mivel szinte minden diétában megengedett a friss zöldség. Abból a feltevésből indultam ki, hogy amennyiben az adott vendéglátóhely nem tud a vendég számára a diétájának megfelelő ételt készíteni, legalább friss saláta álljon rendelkezésre, amit nyugodtan fogyaszthat, vagy sovány húsok mellé köretként kérhet. Mivel a legtöbb diéta alapja a zöldség, így ezzel a kínálattal valamilyen szinten ki tudja elégíteni a vendéglátóhely a diétázó vendége igényeit. Hangsúlyozzuk, hogy kutatás nem a főétel részeként kínált, emésztéskönnyítő salátákra irányult, hanem az önmagában is főfogást biztosító, friss, kevert, esetenként ínycsik, valamint húsos salátákra.



2.8. ábra: A napi menüt kínáló vendéglátóhelyek megoszlása

Forrás: Kesjár, 2015

A vizsgált 59 vendéglátóhely majdnem fele, pontosan 49 %-a kínál külön feltüntetve friss, kevert és inycenc salátákat vendégeinek. Ezt a kategóriát azért emelném ki, mert a külön, „Saláták” cím alatti jelölés könnyebb tájékozódást biztosít, és nem kell az egész étlapot átvizsgálni, illetve a kívánt ételt keresgélni a kínálatban. További 19 % biztosít salátát, ám ezeket az előételek között kínálják. Ennek a hátránya csupán, hogy a feltüntetett ár ellenében kisebb adagot adnak belőle, mivel az előételek rendszerint kisebb, ízelítő, étvágygerjesztőként kínált fogások. A vendéglátóhelyek további 8 %-a kínál még salátát valahol feltüntetve az étlapon, és mindössze 24 %-a a vizsgált helyeknek nem szerepeltet friss salátát az étlapján, aminek fő oka lehet, hogy többnyire menüztetéssel foglalkoznak vagy kínálatuk a gyorsabb, elvitelre történő étkezésre specializálódott. Összességében tehát 45 vendéglátóhelyen kaphatunk valamilyen friss salátát, és csupán 14 hely nem kínál vendégeinek ilyen lehetőséget. (2.8. ábra)

Ezen 45 vendéglátóhely kínálatát tekintve szintén megoszlik, hiszen bizonyos étlapokon csupán kettő, máshol akár hatféle saláta közül is választhatunk. Az első táblázat azt mutatja, hogyan oszlanak meg a salátafogásokat kínáló helyek aszerint, mennyire széles a választékuk. Látható, hogy a legtöbb, azaz húsz vendéglátóhely csupán 1-2 féle salátát kínál vendégeinek, míg további tizennégy helyen 3-4 féle salátáételből választhatunk. Tíz olyan hely van továbbá, ahol akár hatféle saláta is szerepel a kínálatban, és egy hely, ahol szám szerint tizenkét féle saláta közül választhatnak a vendégek. (2.1 táblázat)



2.1. táblázat: A friss saláta választék a vizsgált vendéglátóhelyeken

	1-2 féle salátát kínálnak	3-4 féle salátát kínálnak	5-6 féle salátát kínálnak	7-nél többféle salátát kínálnak
Vendéglátóhelyek száma	20	14	10	1

Forrás: Kesjár, 2015

Ahogy ez a táblázatban is látható, tizenegy hely bőségesen, tizennégy hely pedig elegendően elégíti ki a diétás étkezést folytatók salátákra vonatkozó igényeit. A kereslet szempontjából nézve elég hely áll rendelkezésre Debrecenben, ahol a kínálat megfelel a diétás étkezési szándék salátafélékre vonatkozó igényeire. A vendéglátóhelyek szempontjából viszont kevésnek tartom, hogy húsz helyen csupán maximum kétféle friss saláta közül választhatnak a vendégek.

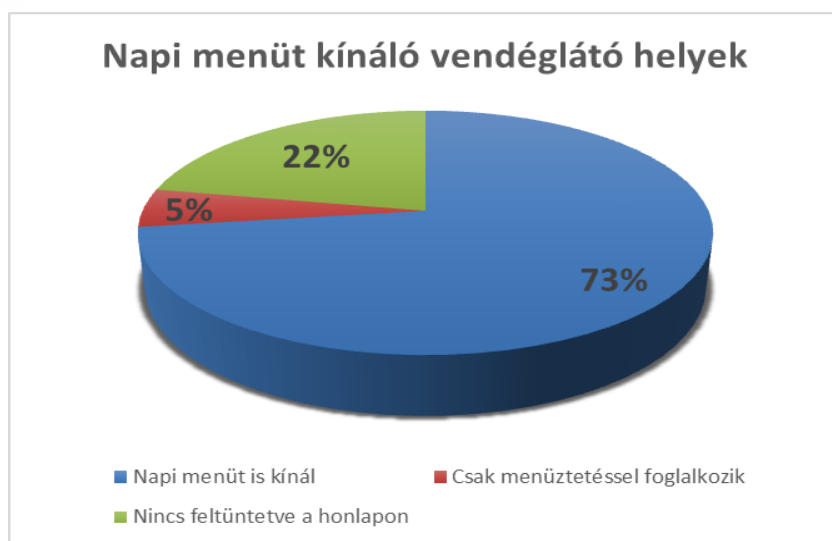
Végül a diétatrendek közül kiemelném a paleolit étrendet, mivel a kutatás során több olyan vendéglátóhelyet vizsgáltam, amely kínálatában ez az étrend szerepelt. Ezek a paleolit fogások az 59 vendéglátóhelyet vizsgálva minden esetben menüben rendelhetők vagy fogyaszthatók az adott helyeken. Szám szerint Debrecenben öt olyan vendéglátóhely van, ahol az erre vonatkozó étkezési szabályok alapján készítenek ételt vendégeiknek.

Véleményem szerint szakember híján reális és átfogó képet a diétát folytatók étkezési igényeinek kielégítését illetően nem fogok kapni, viszont a kínálati oldalt ezen adatok megléte alapján sikerült értékelnem. A debreceni vendéglátóhelyek a feltüntetett étlapon szereplő címek és erre utaló felhívások tekintetében csak kis számban készülnek fel a diétákat folytatók igényeinek kielégítésére. Természetesen ez a megállapítás nem jelenti azt, hogy a többi vendéglátóhely ne tudná kielégíteni ezeket a speciális igényeket, csupán ők nem jelölik vagy hirdetik ezt külön. Mivel kutatásom szándékosan irányult a honlapokon – és azon belül az étlapokon – található információkra, ezért kijelenthetem, hogy kevés vendéglátóhely tájékoztatja vendégeit arról, ha valamilyen diétás étkezési igényt kielégít, vagy ha kérésre bármilyen ételt elkészít a vendégeinek.

Speciális étkezési csoportokat kielégítő menük

Nagyon fontos a menüztetés napjainkban, ugyanis egyrészt a vendéglátóhelyeknek nyújt biztos bevételt, másrészt a dolgozó és iskolába járó, rövid ebédszünettel rendelkező egyéneknek biztosít választékos étkezési lehetőséget elérhető áron. A legelőnyösebb tényezője ennek az ebédelési módnak a gyorsaság, hiszen egy félórás ebédszünetbe nem vagy nehezen fér bele az a'la carte rendelés elkészítése és elfogyasztása.

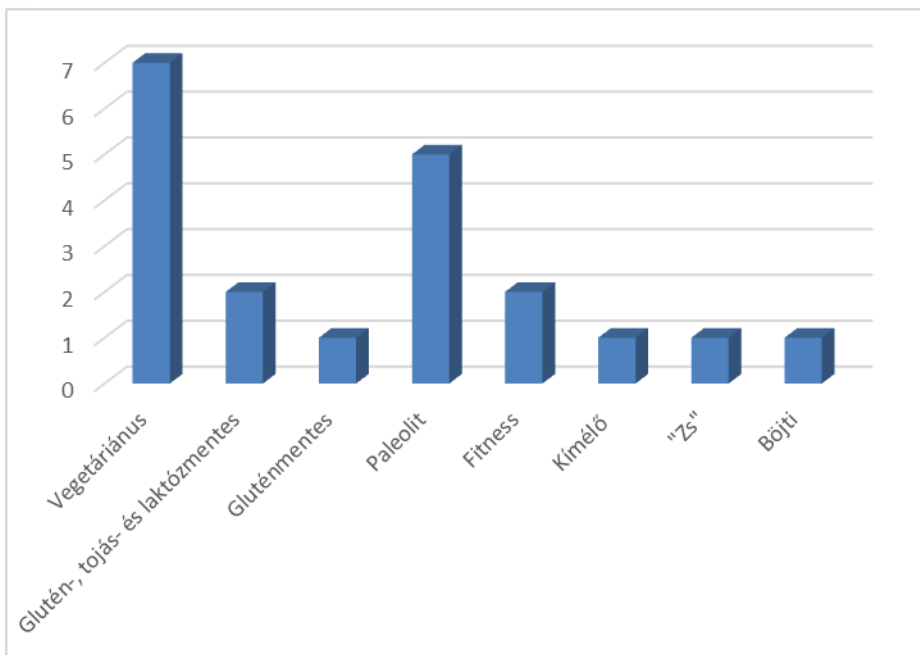
Ma már a vendéglátóhelyek többsége kínál napi menüt, ami a 2.9. ábrán is jól látható. A vizsgált 59 hely 78 %-a kínál naponta változó menüt, ebből 5% kizárólag menüztetéssel foglalkozik. A felkeresett honlapok alapján 22 %, azaz 13 hely nem kínál napi menüt, vagy ezt semmilyen módon nem közli a honlapján.



2.9. ábra: A napi menüt kínáló vendéglátóhelyek aránya

Forrás: Kesjár, 2015

A 2.10. ábrán látható az összes olyan vendéglátóhely kínálat szerinti megoszlása, ahol valamely speciális étkezési igényű csoportnak nyújtanak napi menüt. Debrecenben a vizsgált 59 helyből összesen 20 hely kínál valamilyen speciális menüt. A legnagyobb számban a vegetáriánus vendégek számára nyújtanak kínálatot, összesen hét helyen lehet kapni húsmentes menüt hétköznapi napokon. Utána következik a rangsorban az az öt vendéglátóhely, ahol paleolit menüt kínálnak ezt az étrendet választó vendégeiknek. Szám szerint kettő helyen lehet glutén-, tojás- és laktózmentes, valamint szintén kettő helyen lehet fitness menüt választani vagy rendelni. Külön csoportosításba vettem, mert pontosan szerettem volna közölni a menük honlapokon hirdetett neveit, viszont ide köthető még a kímélő menüt nyújtó egyetlen hely is. Továbbá gluténmentes, böjti és úgynevezett „Zs” menüt is lehet kapni a vizsgált vendéglátóhelyek közül egy-egy helyen Debrecenben. A böjti menü a keresztények számára fontos böjti időszak alatt, tehát a húsvét előtti 40 napban érhető el, a „Zs” menü pedig csak minden pénteken rendelhető, illetve fogyasztható Debrecenben, viszont kínálat szempontjából érdemesnek tartottam megemlíteni a táblázatban.



2.10. ábra: Speciális étrendi igények megjelenése menüben

Forrás: Kesjár, 2015

Eredményeink alátámasztják, hogy a vegetáriánus vendégeknek a legszélesebbek a választási lehetőségeik a vendéglátás kínálatában menük szempontjából is. Emellett a paleolit menüt kínáló helyek száma is magas, véleményem szerint bőségesen kielégíti az ezt az étrendet folytató debreceni lakosok, diákok és esetleg turisták étkezési igényeit. A betegség miatt diétázók és a fogyókúrázók is találnak olyan vendéglátóhelyet, ahol napi szinten változó kínálat várja őket. Emellett a menürendelés nem jelent gondot az ételallergiával küzdőknek sem, hiszen akár három helyről is válogathatnak kedvükre a számukra kialakított kínálatból. Összességében megállapítható, hogy a napi menük szempontjából a debreceni vendéglátás kínálati oldala jól kielégíti a speciális étrendi igényű vendégek ételfogyasztási igényeit a déli napszakokban, hétköznapokon. (Kesjár, 2015)

Ellenőrző kérdések

1. Melyek a gyorséttermi vendéglátás jellemzői?
2. Mutassa be a Slow Food mozgalmat!
3. Melyek az új keresleti trendek a vendéglátást illetően?
4. Ismertesse a molekuláris gasztronómia fő jellemzőit.
5. Mi a különbség a bisztrókonyha és a street food irányzat között?

Kompetenciát fejlesztő kérdések:

Hogyan javítaná a speciális étrendi igényű vendégek kiszolgálását Debrecen vendéglátóhelyein?



3. Gasztronómia mint turisztikai vonzerő

3.1 Magyar lakosság fogyasztási szokásai

A GfK Piackutató intézet 1989 és 2003 között vizsgálta a magyar lakosság étkezési szokásait, 1000 fős reprezentatív minta alapján. A kutatóintézet a vizsgált személyeket hat fő csoportra osztotta, az egyes csoportokat jellemző ismérvek alapján.

A *tradicionálisan* táplálkozók a megkérdezettek 38 százalékát alkotják. A csoport jellemzője a hagyományosnak mondott élelmiszerek fogyasztása, mint például a fehér kenyér. A tradicionálisan táplálkozók főként alacsony végzettségű, idősebb korosztályhoz tartozó férfiak.

A második csoportba a *haspók* tartoznak, a megkérdezettek 22 százaléka. Jellemző táplálkozásukra a felvágottak, sajt, illetve a rágszálni valók fogyasztása. Ebből a csoportból kerül ki a legtöbb túlsúlyos is, jellemző a csoporton belül vidéki nők magas aránya.

A *modern* táplálkozók aránya 12 százalék volt, az e csoportba tartozók legtöbbször 30 év körüli, magas jövedelemmel rendelkező, városi lakos. A modern csoportban jellemzően magas az újdonságok kipróbálására való hajlandóság. Kedvelt élelmiszerek a müzli, rizs, keksz, tea.

A válaszadók 12 százaléka táplálkozik igazán *egészségesen*, többségük magas jövedelemmel rendelkező, városban élő nő. Ebben a csoportban gyakori a barna kenyér, zöldség, gyümölcs fogyasztása.

A *rendszerint* étkezők többsége a tinédzser korosztályból kerül ki, és a vizsgált személyek csupán 7 százalékát jelentik.

Az *ínyencek* a válaszadók 5 százalékát jelentették, főleg fiatal férfiak, magas jövedelemmel. A csoport jellemzője a hal, marhahús, illetve a minőségi italok fogyasztása. (129)

A felmérésből levonhatjuk, azt a következtetést, hogy az egészségtudatosan, és változatosan táplálkozók többsége 30 év körüli, városban élő személy.

A *hagyományosan*, illetve a *haspók* csoportba sorolt válaszadók viszont főleg vidéken élnek, életkoruk 45 – 50 év. Ha össze hasonlítjuk azt a két értéket az mindenképp pozitív irányba mutat, hiszen azt jelenti, hogy a fiatalok fontosnak tekintik a minőségi táplálkozást. Az ínyencek alacsony aránya viszont nem túl biztató adat.

Az elmúlt években tapasztalható, egészséges életmódra ösztönző „kampány” a fiatal korosztály esetében sikeresnek nevezhető. Ehhez a kampányhoz az újságok, folyóiratok, Internetes portálok mellett hozzá tartoznak a különböző televízió csatornákon megjelenő gasztronómiai műsorok. Ilyen például a világszerte ismert Jamie Oliver, vagy éppen Keith Floyd, aki többek között Budapestet is bemutatta műsorában, hozzájárulva ezzel az Magyarország megismertetéséhez. Természetesen magyar képviselői is vannak ennek a televíziós műfajnak, ezek a híres személyek szintén nagy gondot fordítanak az igényes táplálkozás jelentőségének növelésére, népszerűsítésére.

A gasztronómiai szakemberek szintén az egészséges táplálkozás előtörését jósolják. A jövőben az egészséges ételek, és alacsony alkohol tartalmú minőségi italok további térhódítása várható. Valószínűleg emelkedni fog a nemzetközi konyhák iránti kereslet is. A tartósítószeres élelmiszerek az elkövetkezendő években várhatóan háttérbe szorúlnak, nő a friss alapanyagok jelentősége.

Magyarországon is növekedni fog az úgynevezett bio – élelmiszerek iránti kereslet. A lakosság egyre inkább odafigyel





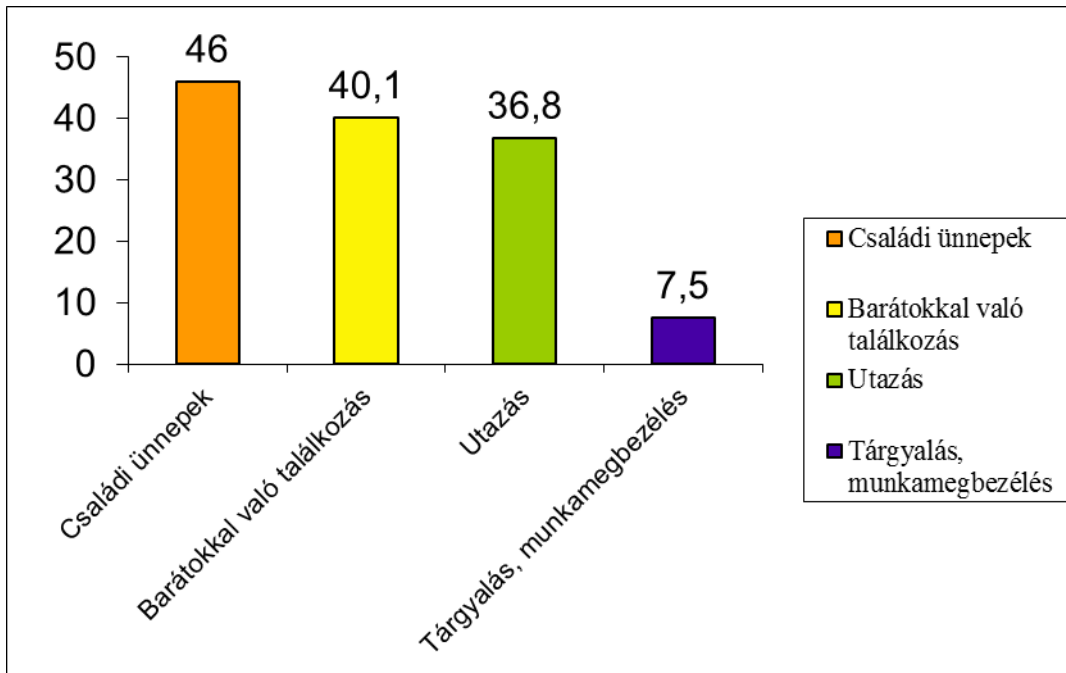
majd arra, hogy mit fogyaszt. A Magyarországon 2006 végén elkezdődött élelmiszer minőséget érintő botrányok, itt érte a romlott élelmiszer átcímkeztetést, emberi fogyasztásra alkalmatlan termékek árusítását, szintén felhívták a lakosság figyelmét az élelmiszerek tudatos kiválasztására, illetve az egészségtudatos táplálkozásra.

A nemzetközi trendek ellenére a magyar lakosság 67 százaléka azonban egyelőre nem szívesen kísérletezik a nemzetközi ízekkel, sem otthon, sem az éttermeken. Azok körében, akik szívesen megkóstolják más nemzetek specialitásait főként az olasz konyha ízei a népszerűek. Ezt követi a kínai, majd a görög konyha. Az otthoni étkezések során a hagyományos ételek, italok fogyasztása jellemző. A lakosság 89,5 százaléka preferálta a „magyaros” ételeket, italokat.

A korábbi adatokhoz hasonlóan itt is megfigyelhető az a tendencia, hogy főként a fiatal korosztályhoz tartozó, magas jövedelemmel rendelkező, városban élő személyek nyitottak az új ízek megismerésére (I30) Napjaink étkezési kultúrájához szorosan kapcsolódnak a gyorséttermek, még akkor is ha ezek a helyek nem a minőségi étkezést helyezik előtérbe. A gyorséttermek és a hagyományos éttermek egyfajta *harcot* vívnak a fogyasztókért még akkor is, ha potenciális fogyasztóik nem feltétlenül ugyanazok.

A hagyományos éttermeket látogatók aránya azonban még így is magasabb, 71,7 százalék. A gyorséttermeket látogatók közül legmagasabb azok aránya, akik havonta legalább egyszer étkeznek ilyen típusú vendéglátó üzletben. Az éttermeket felkereső vendégeket különböző dolgok motiválják. A legtöbb esetben az ok valamilyen családi esemény, a kor szerinti megoszlás itt nem mutat nagy elérést. Ezt követi a barátokkal való találkozás, mely elsősorban a fiatalokra jellemző. Az utazás szintén jelentős motivációt jelenthet az éttermek felkeresésében, a munkával kapcsolatos étkezések ebben a csoportosításban csupán a negyedik helyen állnak. A magyar gasztronómia szerves részét képezik a szeszes italok. A magyar nép pedig hagyományosan alkoholt fogyasztó népnek számít. Ez persze sokszor negatív jelzőként szerepel. A minőségi italok ismerete és mértékletes szeretete azonban mindenkinek csak hasznára válhat. A szeszes italok közül a legnépszerűbb a pezsgő, ezt követi a minőségi bor, az üveges-, majd a csapolt sör.

A gyümölcspálinka csak a válaszadók 24,3 százalékának körében népszerű, ez azért érdekes, mert a bortermelés mellett a pálinkakészítés is nagy hagyományokkal bír Magyarországon. (Magyar Turizmus Zrt, 2005)



3.1. ábra: Az étteremlátogatások főbb okai (több válasz lehetséges, %)

Forrás: Magyar Turizmus Zrt, 2005

A mai magyar gasztronómia helyzetét erőteljesen befolyásolja szakmában dolgozók tenni akarása, igénye a megújulásra. Évtizedek óta nagy problémát jelent, hogy ki szeretnénk lépni a gulyás, a töltött káposzta, és zsíros ételek alakította imázsunkból. „Már rég túl vagyunk azon, hogy a magyar konyhát csak a gulyásról, pörköltről meg a túrós csuszáról ismerjék és emlegessék.” (Az Est Hármaskönyve, 1936.) Ez az idézet már több mint 70 éves, de a szakemberek még manapság is ezzel a problémával küzdenek. A megújulás nem a magyar konyha eltemetését jelenti, hiszen a magyar konyha több évszázados történettel rendelkezik. A szakemberek egy része szerint a régi technológiákhoz való visszatérés is megoldást jelentene. Egy másik irányzat szerint az adagok, és a zsír csökkentése, a fűszerezés mérséklése lenne a megoldás. E szemlélet egyszerűsítve annyit jelentene, hogy a most még hagyományosnak mondható nagy adagok helyett a vendég inkább több, kisebb mennyiségű fogást fogyasszon. A megújuláshoz alapvetően szükség van, az ötleteken túl, tökéletes minőségű nyersanyagokra, technológiai eljárásokra, és magasan képzett személyzetre.

3.2 A magyar konyha

3.2.1 A magyar konyha rövid története

Hazánk gasztronómiai kultúrájának kialakulása több évszázadig tartó folyamat eredménye, amelyben fontos szerepet játszott az, hogy milyen fűszereket, alapanyagokat, eszközöket illetve ételkészítési eljárásokat ismertek meg a magyarok. Továbbá más nemzetek is hatással voltak a magyar konyhára, aminek számos következménye lett, nemcsak a gasztronómia, hanem a hozzá kapcsolódó vendéglátás terén is.

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Ezek miatt megjelentek például egyes konyhai eszközök (lábos, üst), valamint cukrászdák, gyorséttermek nyíltak. Az idő elteltével pedig egyre jobban előtérbe kerültek az étkezési szabályok és az etikett, valamint ezek betartása az étkezések során. Az 1. táblázatban az egyes korszakok során történt főbb fejlődéseket, változásokat követhetjük nyomon.

3.1. táblázat: A magyar gasztronómia történeti fejlődésének főbb korszakai

Korszak	Események
A népvándorlás, honfoglalás kora	Halászat, vadászat, legelő állattartás Bolgár, török konyha hatásai Kőlapon, nyárson sütés, lábos, bogrács Élelmiszerek tartósítása Fűszerek: só, vörös- és fokhagyma, kapor Termelt gabonafélék: árpa, köles, búza
Árpád-házi uralkodók idején	Bizánci, német, itáliai konyha hatásai Szakácsmesterség önálló szakma Első fogadók, italkimérések, korcsmák Megnövekedett az egyházi vendéglátás szerepe
A reneszánsz kor	Fűszerek Itálián keresztül: gyömbér, szegfűszeg, fahéj, ánizs, nádcukor Asztalkendő, kétágú villa használata
A török hódoltság kora	Magyar konyha egysége szétszakad Török hatás: kukorica, kávé, paprika, dohány
A barokk kor	Francia hatás: asztalterítők, porcelán teríték, evőeszközök, üvegpohár Új luxusalok: kávé, tea, csokoládé Új alapanyagok: rizs, kukorica, burgonya, paradicsom, fűszerpaprika (Szeged, Kalocsa)
A reformkor	Cukrászdák, kávéházak elterjedése Osztrák hatás: sertésszár a hússütéshez, panírozás A pörköltalap széleskörű elterjedése



Az Osztrák-Magyar Monarchia kora	A francia származású id. Marchal József megújította a magyar konyhát Gundel dinasztia: világhírű étterem, szakácskönyv Dobos C. József: dobostorta
A két világháború között	Visszaesett a vendéglátás, élelmiszerhiány, jegyrendszer bevezetése Gazdasági válság, munkanélküliség miatt a forgalom visszaesett Épületek, berendezések, felszerelések mentek tönkre
Szocializmus időszaka	Támogatták a munkahelyi vendéglátást Uniformizált vendéglátóhelyek, egyedi arculat hiányzik 1960-as évek: újra kinyitottak vendéglátóhelyeket, főleg külföldieknek 1970-es évek: drinkbár, éjszakai szórakozóhelyek, önkiszolgáló éttermek 1980-as évek: magánéttermek, magán kereskedelmi egységek
Rendszerváltás óta	1990-es évek: a vendéglátóüzletek többsége ismét magánkézben Gyorséttermek megjelenése 1992. újraindult a Gundel Étterem Gasztronómiai rendezvények, tematikus utak

Forrás: Máté – Szabó (2011)

3.2.2 A magyar konyha jellegzetességei

A magyar konyha az elmúlt századok során folyamatosan teremtette meg a maga külön gasztronómiai világát. Az ősektől örökölt ételek mellett számos hatás érte konyhánkat. Például az olasz szakácsoktól megtanultuk a fokhagyma, a vörshagyma, a száraztészták használatát, a Közép-Amerikából származó paprika, paradicsom, burgonya szerves részévé vált táplálkozásunknak, a más népek konyháin használt tejszín a magyar gasztronómiában főleg tejfölként jelenik meg.

Más nemzetek konyháihoz hasonlóan a magyar konyha jellegzetességét a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki.

Ennek megfelelően a magyar konyha alapvető jellemzői:

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



- a sertészsír, a vöröshagyma és a fűszerpaprika együttes használat
- a sertéshús és sertészsír domináns alkalmazása
- a tejföl nagymértékű felhasználása
- sajátos ételkészítési módok (pörköltalap készítés, pirítva párolás, rántással, sűrítés)
- sajátos fűszerezési eljárások
- magas szénhidráttartalmú köretek és főzelékek fogyasztása

A sertéshússal és zsírral készült ételek nagy számának a magyarázata a török időkre vezethető vissza. A sarcoló török katonák - mohamedánok lévén - minden más házi állatot elvittek, csak a sertést hagyták meg. A másik ok, hogy hazánk adottságai rendkívül kedvezőek a sertésitenyésztést illetően. A sertészsír használata konyhánk egyik jellegzetessége. A sertészsírt nálunk a szalonna kiolvasztásával, míg más népeknél préseléssel nyerik. A kiolvasztással nyert zsír aromája különleges jelleget ad ételeinknek.

A vöröshagyma sok magyaros ételnek adja meg aromáját, sőt képezi alapját. A sertészsírban történő pirítás során felszabadulnak a hagymában található illóolajok. A készítendő étel jellege határozza meg, hogy a hagymát zsírban fonnyasztják halványan vagy aranysárgára pirítják, hiszen más-más ízhatás érhető el vele.

Fűszerek

A fűszerpaprikát a régi magyar konyhák nem ismerték, használata csak lassan terjedt el. A sertészsírban piritott vöröshagymához adva, optimálisan oldódnak ki a paprika íz- és színanyagai. Ez az úgynevezett pörköltalap, amit magyaros ételek jelentős részénél pörkölteket, gulyásokat, paprikásokat, tokányokat készítésénél alkalmaznak. A felsorolt ételekhez fűszerként a fokhagyma pépszerű keverékét adják, valamint a pörkölteket készítésének sajátos technológiája, a rövid lén történő párolás, a többszöri zsírára piritás adja az ételeknek a sajátos ízt, magas élvezeti értéket. Más jellegű húsesteink a disznótoros, a sült csülök, a bőrös malacsült, a libamáj.

A fűszereknek azokat az anyagokat tekintjük, melyek ételeinknek és italainknak kellemest ízt, illatot adnak. Nem tápértékeik, hanem az élvezeti értéket növelő hatásaik miatt tesszük az ételeinkben. A fűszerek az ételek nyers ízét tompítják, finomítják, teszik. Az étel jellegével összhangban álló fűszerezés a szakács feladata.

Káposztás ételeink, a tökfőzelék, a töltött tök elmaradhatatlan fűszere, a finomra vágott friss kapor. Különleges illatot, aromát ad, ha közvetlenül tálalás előtt hintik az ételre. A sertészsírral történő főzésből adódik konyhánknak az a sajátossága hogy bátran fűszerez. A fűszerezés - bármilyen fűszerről van szó -, mindig mértéktartó legyen. Az a jó fűszerezés, ahol a fűszerek aláfestik, kihangsúlyozzák az ételek egyéni ízét. Tévedés lenne azt hinni, hogy a magyaros étel az, ami méregerős.

A tejföl jelentősége

Tejfélből a magyaros főzési móddal dolgozó konyha az átlagosnál nagyobb mennyiséget használ, de a tejszín is jellegzetes ételízesítőnk. A tejföl jól harmonizál a paprikás csirke, a borjú, a bárány ízanyagaival. De nem képzelhetők el káposztás ételeink /pl. töltött-, rakott-, székelykáposzta/, a túrós csusza, a sonkaskocka és egy sor édes tészta sem tejföl nélkül. Sok levesünk, mártásunk, főzelékünk készül tejföllel és gyakran díszítésként is használjuk.

A hentesáruk

Hentesárunk egy része világhírnévre tett szert. Ilyenek a gyulai kolbász, a téli szalámi, a magyar sonka, a füstölt szalonna, amelyek ugyancsak hozzájárultak ételeink kitűnő ízéhez. A füstölt szalonna kiolvasztva nagy mértékben befolyásolja az ételek ízét, de szalonnával tűzdelik a pulykát, a vadételeket. Választékos a magyar konyha



leveseinek kínálata, az elkészítési módok és a felhasznált alapanyagok terén egyaránt. A levesek egy részét és a főzelékeket rántással sűrítjük. Ez a fajta ételkészítési mód jószerint csak a magyar konyhára jellemző.

A rántás

A rántás megolvasztott sertézsír - vagy egyéb zsiradék - és ugyanennyi finomliszt keverékével készül. A lisztet a felmelegített zsírban az étel jellegének megfelelően megpirítjuk. A rántást a tűzről levéve hideg vízzel felengedik és simára keverik. Az így nyert emulziót a vízben puhára főzött leves- és főzelékalapanyaghoz öntik.

Levesek

A levesek között sok laktató egytál jellegű /pl. Jókai bableves, palóclevés/ található, mely a főfogás szerepét is betöltheti. Természetesen készülnek könnyebb zöldség-, püré-, krém- és gyümölcslevesek is.

Saláták

Salátáinkat sós, ecetes lével készítjük és általában húsételekhez savanyúságként fogyasztjuk. Sok más nemzet konyháján cukor nélkül, olajjal készítik a salátaöntetet és gyakran önálló fogásként fogyasztják.

Köreték és főzelékek

Az étlapjainkon szereplő főzelékek, köreték szénhidráttartalma, ebből következőleg az energiaértéke magas. A galuska-, **tarhonya**-, burgonyaköretet megváltoztatni nem tudjuk, nem is lehet célunk. Azonban a mennyiségüket csökkentve, párolt, főtt zöldségekkel kiegészítve táplálkozástanai szempontból is értékessé tehetjük ételünket.

Tésztafélék

A nagy választékban készült tésztafélék gasztronómiánk büszkeségei. Gyúrt tésztából készülnek a levesbetétek, az édes és sós tészták. A sós tészták /káposztás, sonkás kocka/ befejező fogásként való fogyasztása a magyar konyhára jellemző. A burgonyatésztából különféle gyümölccsel töltött gombócok készülnek. A palacsinták, a rétesek, a vargabéles, a kelt tésztából készült aranygaluska, fánkok, valamennyi ízletes, tápláló befejező fogások.

Cukrászat

Szót kell ejteni a cukrászatról is, ami szerves része a magyar gasztronómiának. A Dobostorta, a Rigó Jancsi, a somlói galuska, a Gerbaud szelet, a Rákóczi túróslepény, a legismertebb készítményei a magyar cukrászatnak. (I31)

3.3.3 Hungarikumok a gasztronómia világából

A kutatások szerint a gasztroturisztikai desztinációk között előnyt élveznek azok, amelyek imázsa bizonyos mértékben összeköthető a magas színvonalú helyi gasztronómiával.

Kiemelkedő brandek nemzetközi szinten: Spanyolország, Franciaország, Olaszország, Görögország, Belgium, Portugália, USA (Kalifornia), Kína, Szingapúr, Brazília, Mexikó, Dél-Afrika, Chile. Az UNESCO szellemi világörökség listájára már felkerült gasztronómiai vonatkozású érték is. Az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete, az intellektuális és etikai műhelyként működő UNESCO 2013. december 4-én vette fel az Emberiség Szellemi Kulturális Örökség reprezentatív listájára a Horvátország, Portugália, Ciprus, Spanyolország, Görögország, Olaszország és Marokkó által közösen jelölt **mediterrán étrendet**.



Magyarországon az értékmegőrzés jogszabályi keretét a „2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról” biztosítja.

Ez alapján

- a) a magyar nemzeti értékek, és azokon belül a hungarikumok megőrzendő és egyedülálló értékek;
- b) az összetartozás, az egység és a nemzeti tudat erősítése érdekében nemzetünk értékeit össze kell gyűjteni, dokumentálni, az értékvédelem alapjául szolgáló dokumentációt a szigorú nyilvántartás és kutathatóság szabályai szerint meg kell őrizni, az értékeket pedig ápolni, védelmezni és támogatni kell;
- c) örökségünket, a magyar kultúra évezredes értékeit, a magyarság szellemi és anyagi alkotásait, ember alkotta és természet adta értékeit átfogó értéktárban kell összesíteni;
- d) a nemzeti értékeink védelme hozzájárul a nemzeti azonosság-tudat kialakulásához és megszilárdításához;
- e) nemzeti értékeink széles körű hazai és külföldi bemutatása, megismertetése nyelvi, szellemi, kulturális, gazdasági teljesítményünk, természeti és épített értékeink elismertetése, valamint az országmárka erősítése egyaránt kiemelkedő jelentőségű.

Az Országgyűlés kinyilvánítja, hogy a nemzeti értékeket az egyetemes értékek részének tekinti, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikus fejlődő tárháza, az értékalapú nemzeti összefogás alapja. A nemzeti értékek tárházát gazdagítják a magyarországi együtt élő népek, a magyar nemzetalkotó nemzetiségek és a határon túli, valamint szerte a világban élő, magukat magyarnak valló egyének, közösségek értékei. (I01)

A törvény szerinti nemzeti értékek azonosítása, rendszerezése és védelme egy többszörösen összetett, alulról felfelé építkező rendszerben, az ún. Magyar Nemzeti Értékek Piramisában történik. Az értékek felkutatása, azonosítása és gyűjtése a településeken kezdődik, hiszen a helyi értékeket a helyiek ismerik a legjobban. A helytörténészek, muzeológusok, néprajzosok, pedagógusok, szakemberek, lokálpatrióták készítik a helyi értékek listáját. A lokális, települési értéktárak mintájára alkotják meg a megyei és tájegységi értéktárakat az önkormányzatok. A Magyar Értéktárat pedig a helyi, ágazati és külhoni értéktárak összesítése során a Hungarikum Bizottság állítja össze. A törvény szerint a hungarikum egy gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye. (I32)

A hungarikumként nyilván tartott értékek azonosítása és megőrzése kiemelkedően fontos a jövő generációk számára. A hungarikumok jelentős turisztikai vonzerővel bírnak, melyeket mind a belföldi, mind a beutazó nemzetközi turizmusban hasznosítani lehet.

A hungarikumok ágazati besorolása szerint két értékcsoporthoz is közvetlenül érinti a gasztronómia területét: ezek a hungarikumok gyűjteményének az agrár- és élelmiszergazdasághoz, valamint a turizmus-vendéglátás területéhez tartozó hungarikumai.

Az agrár- és élelmiszergazdaság területéről a következő hungarikumok szerepelnek a gyűjteményben (2015. június):

- Pálinka
- Törkölypálinka
- Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász



DEBRECENI EGYETEM

- Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú
- Hízott libából előállított termékek
- Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász
- Szikvíz
- Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
- Pick téliszalámi
- Magyar akác
- Magyar akácméz
- HERZ Classic téliszalámi
- Makói hagyma
- Szegedi fűszerpaprika-őrlemény
- Magyar szürke szarvasmarha
- Unicum keserűlikőr

A turizmus-vendéglátás területéről a következő hungarikumok szerepelnek a gyűjteményben (2015. június):

- Karcagi birkapörkölt
- Gundel örökség - Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem

Az alábbiakban a felsorolt hungarikumok rövid ismertetése következik (I33):

Pálinka

A pálinka Magyarországon termett, húsos, magozott vagy mag nélküli, ill. bogyós gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is – Magyarországon készített és palackozott gyümölcspárlat. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának. A pálinka kizárólag Magyarországon termett gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrézését, erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

Érzékszervi tulajdonságok:

- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, az adott gyümölcsre jellemző ízű és illatú
- csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak
- érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző
- ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

A pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem. Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítása

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhez kapcsolódó története a XIV. századból ered, az „égett szesz” a XVI. századig gyógyszernek számított. A XVIII. század közepén, Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből.

Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. 1936-ra már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt.

A pálinka nemzeti kincs, nemzeti italunknak számít és törvény is rendelkezik róla (2008. évi LXXIII. tv). A gyümölcspálinkák gazdag ízviláguknak és magas élvezeti értéküknek köszönhetően igazi kuriózumnak számítanak. Ezért a pálinka szó névhasználata az EU-ban eredetvédelmet élvez, hazánk számára van fenntartva. A minőség iránti elkötelezettségünket mutatja, hogy több földrajzi árujelzővel ellátott pálinkánk is az Európai Unió oltalma alatt áll. Reményeink szerint az előttünk álló időszakban töretlenül folytatódik az az előrehaladás, ami a Magyarország gazdag íz világú, magas élvezeti értékű gyümölcsjeinek köszönhető, nemzeti italunk előállítói és forgalmazói összefogásában rejlik, és a most formálódó szabályozásnak köszönhetően az elsők között kerülhet elismerésre a hungarikumok sorában. A magyar élelmiszerek és italok területén ez olyan egyedülálló esélyt kínál a pálinka előállítás szempontjából, mely megkülönböztetett figyelemre érdemes. (I33)

Törkölypálinka

A törkölypálinka Magyarországon termett szőlő törkölyéből készített és palackozott törkölypárlat. A törkölypálinka kizárólag Magyarországon termett szőlő törkölyéből készíthető, amelynek erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

Tükrösen tiszta, színtelen, a kékszőlő törkölyéből készült törkölypálinka esetében esetleg halványsárga, kellemes szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú. Érlelt és ótörkölypálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a szőlőtörköly alapíze és illata mellett jól érzékelhetők a fahordós érlelés során keletkező aromák. A törkölypálinkában a törkölypárlatokhoz viszonyítva az ízesítés és az édesítés tilalma következtében karakteresebben érzékelhető a szőlő aromája.

A jó törkölypálinka alapja a szőlő kíméletes feldolgozása során keletkező szőlőtörköly, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Magyarország a szőlőtermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt az országban termesztett szőlőfajták illata, zamata kimagasló, így a feldolgozásuk során keletkező szőlőtörkölyök különösen alkalmasak arra, hogy belőlük jó minőségű, zamatos törkölypálinkák készüljenek. A törkölypálinka elterjedt jelenlétére utal, hogy pl. egy 1810-1816 közötti megyei rendeletben az étkezési gabona és burgonya megóvása érdekében korlátozták a pálinkafőzést, és bizonyos időszakokban csak szőlőtörkölyből és borseprőből lehetett főzni pálinkát. Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. Az 1950-es években a teljes magyar pálinkatermelés közel 30 %-át tette ki a törkölypálinka.

A törkölypálinka nemzeti kincs, nemzeti italunknak számít és törvény is rendelkezik róla (2008. évi LXXIII. tv). A törkölypálinka gazdag ízviláguknak és magas élvezeti értéküknek köszönhetően igazi kuriózumnak számítanak. Ezért a törkölypálinka szó névhasználata az EU-ban eredetvédelmet élvez, hazánk



számára van fenntartva. A minőség iránti elkötelezettségünket mutatja, hogy több földrajzi árujelzővel ellátott pálinkánk is az Európai Unió oltalma alatt áll. Reményeink szerint az előttünk álló időszakban töretlenül folytatódik az az előrehaladás, ami a Magyarország gazdag íz világú, magas élvezeti értékű szőlőinek köszönhető, nemzeti italunk előállítói és forgalmazói összefogásában rejlik, és a most formálódó szabályozásnak köszönhetően az elsők között kerülhet elismerésre a hungarikumok sorában. A magyar élelmiszerek és italok területén ez olyan egyedülálló esélyt kínál a törkölypálinka előállítás szempontjából, mely megkülönböztetett figyelemre érdemes. (I33)

Csabai kolbász

A Csabai kolbász vékony- és vastagkolbász (továbbiakban: Csabai kolbász) sertés húsból és szalonnából készül. A feldolgozás során, a sertés levágását, lehűtését, csontozását, aprítását, fűszerezését és összedolgozását követően sertés vékony, sertés vastag, marha selyem vagy vízáteresztő műbélbe töltik. A Csabai kolbász alapvető fűszere a paprika, só, fokhagyma és kömény. Ízét, zamatát az érett, száraz serteshús mellett a fűszerek harmóniája adja. A Csabai kolbász ízében és színében domináns a jó minőségű házi paprika. A termék csípősségét az édes és csípős fűszerpaprika aránya határozza meg, egyedi jelleggel. A gyártás másik fontos tényezője a hidegfüstölés (maximális füstölési hőmérséklet: 18 °C). A Csabai kolbász hideg füstölésére a legmegfelelőbb a száraz keményfa füstje (tölgy és bükk). Kalibertől függően, a vékonykolbászt 2-3, a vastag kolbászt 6-8 napig kell füstölni. A Csabai kolbász készítésének következő fontos lépése az érlelés. A hagyományoknak megfelelően az érlelésre a hűvös vályogkamra a legmegfelelőbb, de mindenképpen hűvös, megfelelően szellőző helyiségben történhet. Az igazi, eredeti Csabai kolbász kifejezetten házi termék ezért nem lehet mindenütt mindig egyforma. Ízesítését a fűszerezés egyedi jellege miatt sokféle tényező befolyásolja.

Csabai kolbász névvel a szakirodalomban az 1900-as évektől kezdve találkozhatunk. A Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfia említi, hogy Békéscsaba hírnevét a város húsfeldolgozó iparának köszönheti.

A közkedvelt termék történetét összefoglaló módon először Dedinszky Gyula dolgozta fel, aki azt írja, hogy századforduló táján disznótorok alkalmával még csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát, aztán a Csabai kolbász ismert lett a megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában, majd később külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a Csabai kolbászt.

A két világháború között a hagyományos Csabai kolbász virágkorát élte. A világháború után az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés, majd tulajdonosváltás ellenére a Csabai kolbász gyártása folyamatos volt Békéscsabán. A Csabai kolbász márkanév az egész Kárpát-medencében, de a tengeren túl Észak-, és Dél-Amerikában és Ausztráliában is jól ismert.

A Csabai kolbász tudatos márkaépítése közel 80 éve kezdődött. A Csabai kolbász nemzetközi ismertsége, és forgalmazásának nagyságrendje már akkor szükségessé tette a Csabai kolbász márkavédelmének szervezett keretekbe foglalását.

A Csabai kolbász elismertségét az országos és regionális sajtóban megjelenő cikkek mellett az 1997 óta megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál is megerősíti, amelyet hagyományosan minden év október második felében tartanak Békéscsabán. (I33)

Tokaji aszú

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Tokaj a világon egyedülálló, egyedi mikroklímával rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek és ennek révén a XVI. századra visszanyúló hagyománya van az Aszú borok, a természetes nemes édes borok, valamint ezen túl a magas minőségű száraz fehérborok készítésének.

Tokajban az augusztus és szeptember eleje általában még száraz amikor a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut, majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd. Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszú képződéshez szükséges Botrytis cinerea fertőzésnek. Tokaj-Hegyalja egyike a világ azon borvidékeinek, ahol a Botrytis cinerea gomba áldásos hatása érvényesül, amelyet elődeink nemes rothadásnak neveztek el. A nemes rothadás során a Botrytis cinerea az érett szőlőn elszaporodva egy egészen különleges túlérési folyamatot indít be. A szőlőszem elveszítve víztartalmának jelentős részét, magas cukorkoncentrációt (55-60%) ér el, míg a savtartalom emelkedése alacsonyabb, hiszen a nemes penész természetes savcsökkenést okoz. A Botrytis aroma jellegben gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes, friss vagy aszalt gyümölcs (akác, kajszi és birs) illatösszetevők alakulnak ki a nemesen rothadt szőlőből készült Tokaji eredetmegnevezésű borokban.

A Tokaji Aszú 3-6 puttonyos, a Tokaji borvidék területén termett, a Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt, tökéletesen aszúsodott és szüretkor külön szedett aszú bogyók áztatása a Tokaji borvidékről származó, legalább 205 gr/l természetes cukortartalommal rendelkező musttal, erjedő musttal vagy azonos évjáratú borral. Alkoholos erjedés után kisfahordós érlelés által előállított tokaji borkülönlegesség, 3, 4, 5, 6, puttonyszám szerint osztályozva.

A Tokaji aszúszemek a Tokaji borvidék szőlőfajtáinak Botrytis cinerea hatására nemesen aszúsodott szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas, csokoládébarna, belsejükben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, felületük Botrytis cinerea-val különböző mértékben fedettek. Az aszúbor készítésekor a "Puttony" elnevezés az aszúszemek mennyiségére utal. Hagyomány alapján 3, 4, 5, 6 "Puttony" mennyiségű aszúszem keverése, áztatása történik 136 liter musttal, erjedő musttal vagy azonos évjáratú borral, amely legalább 205 gr/l természetes cukortartalommal rendelkezik.

Az aszúborok hagyomány alapján, Tokaji pincékben kisfahordós érleléssel finomodnak. Palackozásuk "Tokaji" formájú színtelen palackba történik.

Színe: A világos aranyárgától a mély borostyán sárgáig.

Illata: Egészséges, a primer szőlőaromák, friss virágok, mézes jegyek, a botrytiszes szőlő friss gyümölcsös illata, valamint az erjedés és érlelés során képződő szekunder, aszalt gyümölcs jegyek komplex keveréke jellemzi, az adott bor korának megfelelő arányban.

Íze, zamata: Egészséges komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Finom savak jellemzik.

A tokaji aszú a világon egyedül álló, amely köszönhető a borvidék különleges földrajzi jellemzőinek: a borvidék kontinentális éghajlatú. A legtöbb helyen vulkanikus alapkőzet (andezit, riolit. s ezek tufái), illetve az ezen kialakult nyiroktaaj található. Az ásványi anyagokban gazdag vulkáni kőzeteken testes, erős savgerinccel bíró karakteresebb jegyekkel rendelkező borok készíthetők. A löszös talajú részek (pl. Kopasz-hegy), az alacsonyabb savtartalom miatt, a lágyabb karakterű boroknak kedvez, ezen dűlők alkalmasabbak illatosabb fajták termesztésére.

A Tokaji borvidék a természeti adottságokon túl rendelkezik még egy különlegességgel, amelyet már az emberi kéz formált és alkotott meg, és amelynek szintén egyedi szerepe van a borkészítésben, ezek a bor érlelésében nélkülözhetetlen szerepet játszó pincék.



A nagyrészt tufába vájt pincék hőmérséklete évszaktól függetlenül közel állandó, 8-12 °C körül ingadozik. A jó klimájú pincék fala nemes, pincepenésszel vastag on fedett, amelyek a pincelevegő páratartalmának fontos szabályozói is.

1867 -ben a Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesület által kiadott "Tokaj-Hegyaljai Album" 72. oldalán olvasható az Aszúbor készítésének leírása. Az aszúborok a mai napig azt itt leírtak szerint készülnek, csak az előállítás során használt eszközök változtak. A Tokaji szőlőtermesztés, a borászat és a hozzá tartozó mesterségek az évszázadok során olyan mértékben hozzájárultak a természeti környezet átalakításához, valamint befolyásolták az épített környezetet, hogy az UNESCO Világörökség Bizottsága 2002 évben „Kultúrtáj”, kategóriában felvette a Világörökségek listájára. A tokaji aszú borok nemzetközi elismerését és hírnevét a borversenyeken elért sikerek bizonyítják. (I33)

Hízott libából készült termékek

A lúd sokoldalú hasznosíthatósága révén mindig előkelő helyet foglalt el a magyar baromfiudvarokban. Hazánkban a hízott lúdarutermelés - kulturális és gasztronómiai jelentőségén túl - nemzetgazdasági szempontból is fontos területnek, s ezen belül is jelentős export-bevételi forrásnak minősül, vidéki foglalkoztatásra gyakorolt jótékony hatása pedig gyakran éppen a leghátrányosabb helyzetű településeken jelentkezik. Kiemelendő, hogy nem csak a termelésben (amelyben hazánk piacvezetőnek minősül), hanem a termeléshez szükséges szaktudásban és kutatásokban is élen járnak a magyarországi előállítók és szakemberek (Kozák, 2011).

A lúd a többi baromfiféléhez képest rendkívül változatos termékkínálat kialakítására alkalmas, amelyek közül kiemelt fontosságú a máj, illetve a "hasznos melléktermékként" keletkező, kiemelkedő érzékszervi tulajdonságokkal jellemezhető hús és zsír.

A bontott, egészben kiserelt, illetve a darabolt testrészenként csomagolt és értékesített hízott liba, továbbá a hízott máj nem csak hazánkban és nyugat-európában, hanem a keleti piacokon is keresett termékek. A hízott liba húsanak előnyös tulajdonságai között ki kell emelni a vadas jellegű, sötét színt, és a töméses hízalásnak köszönhető különleges állományt, amely a testben jelentős sejten belüli és sejten kívüli zsírbeépülés eredményeképpen jön létre. A sejten belüli zsírmennyiség a megfelelő sütéssel nem távozik el a testből, így a hízott libahúsból készült sült finoman porhanyósak, ízletesek maradnak, s emiatt gasztronómiai különlegességnek számítanak. Fontos szempont az is, hogy e húsfélések minimális fűszerezéssel is rendkívül finoman elkészíthetők, hiszen a fűszerekben található aromák a zsírban kitűnően oldódnak.

A hízott liba húsa nem igényel sütéséhez hozzáadott zsiradékmennyiséget, sőt a többlet zsír kisütésével jelentős érték teremthető: a kisült libazsír fűszerezve vagy önmagában, kenyérre kenve is nagyszerű csemege, de emellett sok más, kiemelkedő gasztronómiai- (pl. hájas tészták) és táplálkozás-élettani (telítetlen zsírsavak magas aránya) vonatkozása is van. Igazán felbecsülhetetlen szerepet természetesen az élelmezésben és a húsok tartósításában játszott. A zsír jobb eltarthatósága mellett magasabb energiatartalma miatt is kiemelkedő értéket képviselt, emellett a húsrészek tartósítására egészen a háztartási hűtőgépek megjelenéséig kiterjedten alkalmazták. Ma a zsírban tartósított máj és húsok elsősorban gasztronómiai különlegességnek számítanak. A konyhaművészetben betöltött, kitüntetett szerepe mellett, bizonyos szépirodalmi művek témájaként is megjelenik a libamáj (pl. Krúdy Gyula alkotásai) (Locsmándi, 2007).



A hízott libából származó termékek előállítását hazánk mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik legfontosabb szimbólumaként tartjuk számon. E területen több évszázadra visszanyúló tradíciókkal rendelkezünk, amelyeket történelmi emlékeink és néprajzi kutatások sora támaszt alá. A hagyományos szabadtartásos módon előnevelt, és kukorica alapú takarmányon utónevelt libából készült termékek olyan gasztronómiai kincsek, amelyeket csak magas élők munkaráfordítással, odafigyeléssel, szakértelemmel és állatszeretettel lehet előállítani. E termékeket egyaránt megbecsülik a hazai és külföldi fogyasztók: a világon mindenhol igazi különlegességnek számítanak a hízott májból, illetve a hízott állat húsból készült ételek. E termékek döntő hányadát Magyarországon állítják elő. Az említett fogások rendszerint ünnepi alkalmakkor, nevezetes eseményekkor kerülnek az asztalra. Mindez méltóvá teszi e termékeket arra, hogy hazánk jó hírét vigyék a világban, s hozzájáruljanak a magyar élelmiszer- és ételkultúra hagyományainak ápolásához, amely kétségkívül egyúttal nemzeti kultúránk ápolását is elősegíti.

Mindezt így gondolja Magyarország lakossága is. A Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának kutatói 2008-ban 928 fővel készítették személyes interjút, amely eredményeképpen megállapítható volt, hogy a magyar lakosság 85%-a határozottan a magyar tradíciók részének tekinti a hízott libából készült termékek előállítását (Kasza et al. 2011). (I33)

Gyulai kolbász

A gyulai húsipar és a Gyulai Kolbász története lassan másfél évszázados múltra tekint vissza. A török uralom után Gyula városa Harruckern bárónak köszönhetően ismét vásárjogot szerzett. A tizenharmadik, tizenkilencedik századra a gyulai vásár közép-európai hírnévre tett szert. A vásárok mellett a feldolgozóipar is jelentősen fejlődött ebben az időszakban. A Gyulai kolbász kezdetektől fogva hentes-, illetve gyári terméként jelent meg. Az 1900-as évek elején ifj. Balogh József házi gazdaságából kikerült készítményeit már Európa-szerte ismerik, a Gyulai hentesáruk kaphatóak Párizstól - Rómáig. 1910-ben hivatalosan is kitüntetett terméké vált, a Brüsszeli Világkiállításon aranyérmét nyert. Számos hentesmester, köztük Szabó József, Balogh József leszármazottja, Puczkó, illetve a Nagy család, Badura József, Gyepes János gyártotta Gyulán a kolbászt és vitte hírét a gyulai ínységnek. Balog József műhelyében dolgozott Stéberl András is, aki nagyüzemi tapasztalatokkal a tarsolyában költözött Gyulára és ismerte fel a térségben és a hentesmesterségben rejlő erőt. Jó tanácsadói és bátor üzletpolitikája meghozta a következő elismerést. A Brüsszeli Világkiállításon (1935) Aranydiplomát kapott a „kis páros Gyulai kolbász” készítményéért és megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari” üzemszerű gyártását. A Gyulai kolbász gyártása ma is eredeti helyszínén történik, hagyományos technológiák alkalmazásával, igazi bükkfával, igazi füstön füstölik, igazi érlelésben szárítják azt. Kevés olyan fogyasztási cikk, élelmiszer létezik hazánkban, amely ilyen múltra tekint vissza, nemcsak belföldön, hanem külföldön is ismert. Ezen értékünk méltán viszi hírét hazánkban, gasztronómiánkban egyaránt. A Corvinus Egyetem munkatársai Kasza Gyula vezetésével felmérést készítettek, mit jelent számunkra a magyar termék, hungarikum a magyar piacon. A makói hagymánál és a gyulai kolbásznál forrt egybe a jelző és a termék, ennyire erős a kapcsolat. Ez a kötődés határokon túl is felismerhető, a cseh, szlovák, német, angol piacokon is értéket jelent a Gyulai.

Uniói törvény alapján, földrajzi védettségének (OFJ) köszönhetően a Gyulai Kolbász csak Magyarországon, csak Gyula és Békéscsaba közigazgatási területén belül gyártható meghatározott technológiai eljárások és szabályok betartásával, így

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



folyamatos minősége garantált. A Körösök közelsége olyan mikroklímát teremt a területen, melynek köszönhetően hiába készül azonos receptúrával máshol a páros kolbász, nem azt az élményt kapja a fogyasztó, az a készítmény is lehet finom, de nem lesz Gyulai kolbász. A gyulai szó elsőként a kolbász asszociációt hordozza magában. A lassan másfél évszázados gyulai húsipar meghatározó szerepet töltött be a húsiparban, kategóriát teremtett elődeink áldozatos munkájának köszönhetően. (I33)

Szikvíz

A szikvíz olyan szén-dioxiddal dúsított ivóvíz, amelyet zárt rendszerű technológiával nagy nyomással palackoznak szifonfejes üveg és műanyag palackban, vagy rozsdamentes acélballonban hoznak forgalomba. Szikvíznek (szódavíznek) csak olyan terméket szabad nevezni, amely szifonfejes palackba, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvizes rozsdamentes acélballonba van töltve. A jó szifonfej biztosítja a tökéletes zárást, és a szódavíz egyenletes élvezhető minőségét a palackban lévő utolsó cseppig, megkülönböztetve a szikvizet minden más hasonló - csavarzáras kupakkal lezárt - terméktől, garantálva egyben a zárt rendszert a töltéstől a vásárlóig és vissza. A szikvízből ugyanis - a zárt rendszernek köszönhetően - a használat során olyan csekély mennyiségű szén-dioxid távozik csak, hogy a víz szénsavtartalma, kellemes savanykás íze gyakorlatilag a palack egész tartalmában azonos. A speciális palackozás miatt környezetbarát is.

A szikvíz összetett szó, a szik, szikes föld és a víz összekapcsolásával képzett szó. Keletkezésének voltaképpen tárgyi tévedés az alapja: a szódavíz készítéséhez felhasznált szénsavat tévesen azonosították a sziksóval. Magyarországon a különlegességnek számító szénsavas szódavizet, orvosok biztatására, mint természetes tartósítószer alapú, a szén-dioxid mely a baktériumok szaporodását gátolja üdítő és frissítő folyadékot Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először 1826-ban és az első szikvízgyártó üzemet is ő hozta létre 1841-ben Pest-Budán. A polgárosodó társadalom éttermeiben, kocsmáiban, cukrászataiban hamarosan elterjedt a szódavíz. A tiszta bor helyett az üdítő hosszúlépés, a kisfröccs a nagyfröccs, az édes cukrászsütemények mellé a szódavíz volt a legjobb szomjoltó. A 19. század végén, még a millenniumi ünnepségek pompájában is helyt kapott a szódavíz, mint a kor újdonsága. A szikvíz helyhez nem köthető, de Magyarországon elterjedt, országos jelentőségű ismert termék Ugyanakkor a szikvíz "az Ágazati Értéktárban" szereplő HÍR (Hagyomány-Íz-Régió) termék A szikvíz 2004. óta viseli a Garantáltan Hagyományos és Különleges Termék védjegyet. Itthoni fejlesztésű és gyártott üvegek, palackok és szifonfejeket használnak a termelés során a szikvízgyártók. Megközelítőleg 1000 magyar tulajdonban lévő üzemben készítik a szódát, ami a háttérparral együtt körülbelül 10.000 magyar munkavállalónak ad munkát. A termék létjogosultságát támasztja alá, hogy lassan 200 éve töretlen a népszerűsége a fogyasztók körében, akár frissítő italként, szörpként, védőitalként, akár a fröccs számos fajtájaként fogyasztják. Elmondható, hogy a szikvíznek Magyarország az őshazája, és mai napig fellegvára, "egy magyar kultuszital". Mivel a magyarországi gépfejlesztők juttatták és juttatják el az új gépeket, palackokat a környező és távolabbi országokba is (Kirgiztán, Oroszország, Kína, Argentína, Kanada stb.). (I33)

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény

A fűszerpaprika-őrlemény az 1800-as évek közepén vált belföldi kereskedelmi árucikké, ami a század végére a külföldet is

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



meghódította. Korábban kizárólag önellátásra törték a melléképületekben fölállított külükkel. Habár az első Kalocsa környéki szárazföldi paprikamalom már 1820-ban felépült, a feldolgozás háziipari jellege mégis sokáig fennmaradt. A feldolgozás az 1800-as évek elején még kezdetleges volt. A famozsárt a lóhajtású szárazmalom váltotta fel, majd az 1880-as években fokozatosan megjelentek a jóval nagyobb teljesítményű vízimalmok. A századfordulótól pedig már motoros paprikamalmok épültek. 1861-ben épült az első kalocsai paprikamalom. 1900-ban már három paprikamalom őrlött 12 kőpárral. Ugyanakkor Bátya, Foktő, Fajsz, Uszód és Bogyiszló határában 30-35 dunai vízimalom őrlötte a paprikát. A kalocsai modern paprikamalmok a XX. század elején épültek. Kalocsa egyik legjelentősebb paprikás vállalkozásaként alakult meg a Kalocsai Paprika-Termelő-Örlo és Kereskedelmi Rt., melyet a kalocsaiak egyszerűen csak Márer paprikamalomnak emlegettek. Először kizárólag paprikakészítéssel, később csak kereskedelemmel foglalkoztak az 1944. évi megszűnésig. A kalocsai tájörzetben kizárólag kőpáros paprikamalmokat építettek, melyeket a XIX. század végén gőzgépekkel, a XX. században Diesel- és villanymotorokkal hajtottak. Ezek mellett jelentős volt a dunai vízimalmok száma. Az 1920-as évekig hagyományos módszerekkel folyt a fűszerpaprika feldolgozása Kalocsa környékén. A jól képzett paprikamolnárook segítségével a kikészítés és őrlés minősége rohamosan javult, majd az 1930-as évekre a kalocsai paprika rangja megemelkedett. Az első világháború idején a megnövekedett kereslet miatt az 1920-as évekre a paprikatermelés és a paprikaexport óriási méreteket öltött, amelyet az 1930-as világválság sem tudott visszavetni. 1999-ben Kalocsai Fűszerpaprika Részvénytársaság néven működő társaság - mely utódja az állami monopóliumként előállított fűszerpaprika-örlemény gyártójának a világ fűszerpaprika-termelésének 2-3%-át, exportjának 3-4%-át adta. Az Rt. 20 nyersanyag felvásárló telephelyén vette át a mezőgazdasági termelőktől a nyerscsöves fűszerpaprikát. 2000-3000 kistermelővel tartottak termeltetési (integrációs) kapcsolatot, akik 2000 hektáron termesztették a fűszernövényt.

Hazánkban a paprikát az 1500-as évek óta ismerik. Egyik régi neve a törökbors arra utal, hogy a törökök útján került hozzánk. Először főúri kertekben termelték. Termesztése lassan terjedt el, és kezdetben csak házi fűszerezésre használták. A Kalocsa és Szeged környéki fűszerpaprika-termelési központok kialakulásában és fejlődésében döntő szerepet játszottak a természeti adottságok. Ezek nélkül a közel 150 éves múltra visszatekintő szántóföldi termelés nem alakult volna ki. A Kalocsa környéki fűszerpaprikák kiváló ízüket, zamatukat és festéktartalmukat főként a kedvező klimatikus viszonyoknak (a meleg, napfényben gazdag nyár) és a gyorsan felmelegedő és tápanyagokban gazdag Duna öntéstalajnak köszönhetik. A nemesítési feladatokkal Európában először Kalocsán foglalkoztak, amikor 1917-ben megnyitotta kapuit a Kalocsai Paprika és Vegykísérleti Állomás. Alapvető feladatuk volt, hogy ellenőrizték az egyre növekvő árutermelést és az exportot. Kiemelt céljuk volt a növény-nemesítés, a termelők nemesített, fémzárolt vetőmaggal való ellátása, valamint új technológiák kidolgozása. 1928-ban világgraszoló eredménynek számított a csípősségmentes paprikafajták kikísérletezése, amely lehetővé tette a fűszerpaprika egyszerűbb és gyorsabb hagyományos kézi feldolgozását. Ez a csípős érzet kézzel történő eltávolítása, a hasított termésfal és a mag mosása munkafolyamatok elhagyását eredményezte. Az 1960-as évektől a paprika nemesítése az úgynevezett keresztezés módszerével történik. Így lehetőség nyílt az új génforrások beépítésére, melyek széles fajta választékot biztosítanak.

Kalocsa városát népművészete mellett paprikájáról ismerik szerte a világban. A három évszázada termelt fűszer kezdetekben csak a Kalocsa környéki parasztok ételeit ízesítette. Az elmúlt évszázadban azonban a paprika meghódította a világot, az



egyik leghíresebb hungarikum lett. A világtermelés élvonalában jár a kalocsai paprika, mely jelentős súllyal szerepel a város környékének gazdasági életében, megélhetést nyújtva a sárközieknek.

Magyarország két legnagyobb tradicionális termelőkörféje a kalocsai és a szegedi tájörzet. A kalocsai paprika megnevezés egy gyűjtőnév, a Duna melletti Kalocsai Sárköz és a szomszédos dunántúli területek mintegy húsz településének paprikatermesztését értjük alatta.

A nemzetközi gasztronómusok a magyar konyhát a világ öt legjobb konyhája között tartják számon. A magyar turisztika, a vendéglátás, a gasztronómia alapja az egyedi íz, a kreativitás, a vendégszeretet, amely megjelenik ételeinkben. Nemzeti konyhánk nélkülözhetetlen kelléke a fűszerpaprika, amely a magyar kulináris művészet alapja. 300 éve épült bele a magyar nép speciális étrendjébe, napjainkban viszont már ételeink elmaradhatatlan fűszere. Az elmúlt évszázadok alatt a hétköznapi paraszti ételektől eljutott a magyar specialitásokig, a nemzetközi gasztronómia élvonalába emelve ezzel a magyar konyhaművészetet." A kalocsai fűszerpaprika a magyar nemzet igazi ismertetőjegye, hiszen ételeink mellett művészetünkben is szerepet játszik, a kalocsai népművészet egyik fontos eleme. (I33)

PICK szalámi

PICK Téliszalámi: évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

A PICK Téliszalámi a Pick Márk által kifejlesztett és azóta is titokban őrzött egyedi recept alapján készül, melynek folyamatát a Titok egyedüli ismerője, a Szalámimester felügyeli.

A Téliszalámi csakis természetes alapanyagokból, az előírásoknak megfelelően tenyésztett, nagysúlyú sertésekből készülhet. A húst darálás helyett vágják, hogy a szövetek ne sérüljenek meg. A fűszerszobában zamatos fűszerek kavalkádjából mérik ki a Téliszalámihoz szükséges mennyiséget, hogy miből mennyit, az hétecséses Titok. Óriási keverőkben forog az immár összeaprított és fűszeres, pirosas szalámipaszta, amely a bélbetöltés után a füstölőbe kerül, a füst ugyanis tartósítja és ízesíti a húst. A két hétig tartó füstölés kizárólag gondosan válogatott, két évig szárított bükkfa hasábokból gyűjtött, izzó-parázsló tűzön történik, majd ezt követően közel 100 napos érlelés során alakul ki a szürkés-fehér nemespenész réteg, ami a PICK Téliszalámi védjegyévé vált. Az egyedülálló ízvilág megteremtéséhez a szaktudás mellett elengedhetetlen a közeli Tisza folyó állandó hűvös levegője és Szeged város kedvező mikroklímája, amelyek jótékonyan segítik az érlelés kényes folyamatát. Mi sem bizonyítja jobban, hogy a PICK márka hatalmas múlttal rendelkezik, minthogy története egy múzeumot is megtölt. A múzeumban a PICK szalámi 144 éves története tekinthető meg, amelyet a Szegedre érkező diákok, családok, külföldi turisták látogatnak leggyakrabban. A PICK szalámi mellett a Szegedi Paprika története is megtekinthető a múzeum emeletén. (I34)

„Los Angelesben jó híret terjesztem Szegednek, mindig elmondom, hogy itt születtem, itt készítik a világhírű Pick szalámit és a szegedi paprikát.” Zsigmond Vilmos – Oscar-díjas operatőr

Szegedi fűszerpaprika-örlemény

A „szegedi fűszerpaprika-örlemény” vagy „szegedi paprika” a szegedi tájörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annum* L. var. *Longum* DC) megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Szegedi tájkörzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes (csípősségmentes) és csípős fajtáinak, valamint az alapanyag feldolgozása során, a tájkörzet fűszerpaprika feldolgozási hagyományait és sajátosságait alkalmazó technológia és minőségbiztosítási rendszereknek és a földrajzi környezet sajátosságainak köszönheti.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagául a következő, csüngő termésállású, folytonos növekedésű, csípős vagy csípősség nélküli, a szegedi tájkörzetben termesztett fajták használhatók fel: Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi 178 (csípős), Szegedi 20, Szegedi 80, Zuhatag. A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” előállításának minden egyes fázisa a vetéstől a csomagolásig a szegedi tájkörzetben történik.

A szegedi paprika a magyar konyha alapvető fűszere: szegedi fűszerpaprika-őrleménnyel készül a szegedi halászlé, a különféle pörköltök, paprikások és gulyások. A húsfeldolgozó ipar jelentős mennyiségben használja a paprikát magyaros szárazárukban, szalámiban és kolbászfélékben, különböző fűszerkeverékekben.

Annak ellenére, hogy több mint 10 éve paprika exportőr országból importőr országgá vált Magyarország, a paprikatermesztés és feldolgozás hagyományát a mai napig megőrizték a Szeged környéki falvak. Ma a szegedi tájkörzetben körülbelül 5-600 hektáron termelnek évente fűszerpaprika-őrlemény alapanyagot. Ennek a területnek a felét 1 hektár alatti termőterületek adják, mintegy félezer, zömében regisztrált kistermelő, akik közül sokan ma is feldolgozzák saját termésüket, azaz magas hozzáadott értékű, hagyományos terméket állítanak elő. 2010. november 3. óta a „szegedi fűszerpaprika-őrlemény” és a „szegedi paprika” elnevezések uniós oltalom alatt álló eredetmegjelölések.

A szegedi paprikás hagyományokat Csongrád megyében több szervezet, több helyszínen őrzi és bemutatja.

Múzeumok, kiállítóhelyek:

Móra Ferenc Múzeum, Szeged

Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékpark, Skanzen: Szeged-alsóvárosi paprikatermelő háza

Röszkei Paprika Park: PaprikaMolnár Kft. Üzem és Múzeum

Szeged-alsóvárosi Ferences Templom és Rendház Látogatóközpontja

Szeged-alsóvárosi Tájház

Szegedi Pick Szalámi és Paprika Múzeum.

Magyar akác és akácméz

A magyar akác az alföldi és a vidéki táj elengedhetetlen része, kiváló magyar fa. A világon egyetlen ország sem ért el Magyarországhoz hasonló eredményeket az akácgazdálkodásban. Az akác az 1700-as években került az Alföldre, és Magyarországon van jelenleg Európa akácerdeinek fele, a magyar méztermelés bevételeinek nagyobb részét pedig az akácméz adja. Az akácméz kiváló és egyedülállóan népszerű terméke a hazai méhészetnek.

Az akác a pillangósvirágúak családjába tartozik Amerikában őshonos. Hazánkban először 1710 körül ültették, a tuskés ágú

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



fákat, melyek főként sík vidéken, homokos talajon alkotnak kisebb nagyobb erdőségeket. Az akác jellegzetes, édeskés illatú, fehéres vajszerű virágfürtjei májusban, június elején nyílnak. Rendkívül értékes gyógyászati szer, virágzatának főzete köhögéscsillapító, kérge gyomorsavtúltengés és bélfekély ellen is hatásos.

Az akác Magyarország egyik legjobb mézelő növénye, hektáronként 800 kg nektártermést hoz. A méhek az akác virágzatáról gyűjtik a legtöbb virágport és nektárt, így az akácméz az egyik legelterjedtebb mézfajta. Az akácméz színe áttetsző világossárga, halványzöldes árnyalattal, illatán érződik az akácvirág illata, kevés virágport tartalmaz. Az akácméz az egyik legértékesebb táplálék. A mézben a cukron kívül rengeteg értékes anyag található. Rendszeres fogyasztása minden formában ajánlott: önmagában, italok ízesítésére, valamint sütés-főzéshez is. Íze nem túl karakteres, emiatt fogyasztása a mézzel még csak ismerkedők számára is javasolt. Fertőtlenítő hatása révén hasznos „orvosság” torokfájásra, megfázásra, köhögés enyhítésére. Nyugtató hatása miatt gyomorsav túltermelésből adódó emésztési zavarok gyógyítására alkalmas. Kalciumban gazdag mézfajta, mézhiányos betegnél ellensúlyozza az izomgyengeséget. A helyesen tárolt akácméz lassan kristályosodik, sokáig megőrzi folyékony állapotát. A magyar akácméz különleges minősége miatt Hungarikum és rendkívül keresett termék a külföldi piacokon. (I35)

Makói hagyma

A makói hagyma márkázott, védjeggyel, illetve földrajzi árujelzővel ellátott magyar termék. A vöröshagymát (*Allium Cepa*) szinte az egész világon termesztik. A méltán híres makói hagyma azonban egyediségét, különlegességét a speciális termesztésének és ebből eredő tulajdonságainak köszönheti. A makói hagyma szárazanyag-tartalma a szokásosnál 4-5%-kal nagyobb (ezen belül nagy kéntartalommal, és csípős ízzel jellemezhető). Ezáltal lehet az egyik legjobban tárolható típus, de a benne rejlő anyagok a felhasználás során is fontosak. A speciálisan magyaros pörköltalap elkészítéséhez ez az összetételű hagyma a legmegfelelőbb. A vöröshagyma szinte minden érettségi fokán felhasználható, változatos külleme és íze sokszínű konyhai alapanyaggá teszi. A kertben termelt vöröshagymát zöldhagymaként, a későbbi fejlődése során friss főzőhagymaként, illetve a beérés után téli eltett hagymaként hasznosítjuk. A megválogatott, érett, egészséges hagymákat raktárban, kamrában vagy padláson vékony rétegben kiterítve tároljuk. Fagyott állapotban a hagymát nem szabad mozgatni, mert akkor elrothad, de kiengedés után felhasználható. A makói hagyma 90 százalékát az elmúlt években főként szárítva értékesítették, főként Nyugat-Európába, levesgyáraknak. Ez az értékesítési forma azonban visszaszorulóban van, mivel olcsóbban lehet beszerezni nem sokkal rosszabb minőségű szárított vöröshagymát Egyiptomból, Indiából és Kínából.

A közép-ázsiai eredetű vöröshagyma kiválóan alkalmazkodott a Makó térségi adottságokhoz, a Makói vöröshagymának a földrajzi környezettel, a Makói tájközzel kialakult kapcsolata részben természeti (talaj és éghajlati), részben emberi tényezőkön alapul.

Természeti tényezők: Talajtani tényezők: a tájörzet talajait a medrét változtató Maros folyó hordalékai alakították ki, a lösz és öntéstalaj magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag, középkötött, morzsalékos szerkezetű, sík felületű, jó a levegő és vízgazdálkodása. Éghajlati tényezők: a Makói tájörzet legjellemzőbb éghajlati adottsága a forró nyár. Magyarországon itt a legtöbb a nyári napok (85-90 nap) és a hőségnapok (30 nap) száma. A nyári félév átlagos

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



hőmérséklete 18,1°C, a napos órák száma 2100 óra/év, a hőösszeg 3340°C a tenyészidőszakban. A Makói vöröshagyma hosszúnappalos hagyma-változat, kifejlődéséhez 15 óra/nap megvilágítás szükséges. A 20°C-os hőmérsékleten meginduló hagymafejképződés a nyárvégi meleg és csapadékhiányos időben lelassul, a lomb és a gyökérzet elszárad, a hagymatest külső levelei elvékonyodnak és kialakul a zárt, erős („páncélos”) bronzvörös Makói vöröshagyma szín.

Emberi tényezők: A Makói tájörzetben több száz éve termesztnek vöröshagymát. A török hódoltság megszűnése után újjátelepülő vidék lakossága gyorsan növekedett, ami együtt járt a rendelkezésre álló földterület felaprózódásával, a földinség kialakulásával. A lakosság háromnegyed részét a XIX. század közepén zsellérek tették ki, akiknek a kis bérelt területen az egyetlen lehetőségük intenzív növényi kultúra termesztése volt. Erre a célra a vöröshagymát választották ki, amelynek gyógyító hatása is van. Ez – egyebek mellet – annak köszönhető, hogy kémiai összetevői jelentős bioaktív gyógyító és egészségvédő hatást biztosítanak a Makói vöröshagymának. A népi gyógyászatban évszázadok óta használják a hagyma különböző részeit (héj, hús). Főleg a szem megbetegedéseinek kezelésére, orrvérzés elállítására, meghűlés és torokfájdalmak enyhítésére, kelések és gyulladások gyógyítására használják a többi hagymánál magasabb szintű fruktózt, szerves kén- és karbonil vegyületeket, nyomelemeket és vitaminokat tartalmazó Makói vöröshagymát. Az említett jellemzők kedvező fogyasztási, feldolgozási, szállítási, tisztítási és tárolási tulajdonságokat kölcsönöznek a makói hagymatípusnak, ami sokoldalú felhasználhatósággal, étkezési, ipari és gyógyszergyártási alkalmassággal párosul. A magas szárazanyag-tartalom különösen a szárítóipar fejlődése, a porított élelmiszerek elterjedése során vált fontossá, mert sokkal kevesebb energiával készíthető belőle szárítmány, illetve ez utóbbi felhasználásával előállított termék (fűszerkeverék, levespor stb.). A makói hagymások a múlt század végének kedvező piaci konjunktúráját és a földrajzi adottságokat kihasználva kemény munkával, nagy odafigyeléssel, egyedi szelekcióval, jó minőségű tájfajtát alakítottak ki. Ehhez egyedi, a hagyma biológiáját figyelembevevő és csak a tájörzetre jellemző technológiát dolgoztak ki, a távoli piacokon történő értékesítés pedig a térség hagymásainak kockázatot is magában foglaló vállalkozó kedvét jellemzi. Ez a hagymakertész réteg a belterjes hagymakultúrával el tudta kerülni a századforduló kivándorlási kényszerét és valós alapokon álló, tartós hírnevet szerzett a Makói vöröshagymának, amelynek kiválóságát már az 1888-as brüsszeli világkiállításon elért siker is jelezte, és amit az évtizedek során további elismerések követtek. A generációról generációra öröklődő termelési tapasztalatok a térségi hagymatermelés jövőjének alapvető biztosítékát jelentik. (I36)

Magyar szürkemarkarha

A magyar szürke szarvasmarha vagy magyar szürkemarkarha a Magyarországon őshonos, törvényileg védett háziállatok egyike. Valódi hungarikum, amely szépségével, szilajságával, őserőt sejtető impozáns megjelenésével az Alföld világszerte ismert jellegzetességeihez tartozik. A fajta létszáma a mélypontját a hatvanas években érte el, azóta egyre emelkedik. Húsa finom rostú, igen ízletes és garantáltan BSE-, azaz kergemarkarhákór-mentes, de az állatot ma elsősorban turistalátványossággként tartják. A primigenius (őstulok) típusú szarvasmarhák podóliai fajtakörébe tartozik, annak leghíresebb, közepes testméretű képviselője. A 13–18. század között Közép-

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Európa legkiválóbb hústermelője volt, állománya átvészelt súlyos történelmi időket, és évszázadokon keresztül jelentős szerepet játszott a magyar gazdaság egészében. A magyar kormány 2008 őszén kezdeményezte az Európai Bizottságnál a „magyar szürkemarha hús” oltalom alatt álló földrajzi jelzésként (OFJ) történő nyilvántartásba vételét, amely a 2011-ben megvalósult. (Európai Bizottság > Mezőgazdaság és vidékfejlesztés > Mezőgazdaság és élelmiszerek > DOOR adatbázis)

A szürkemarha kereskedelmi értékén kívül is nagy szerepet játszott a mindennapi életben, sajátosan épült be a paraszti termelés rendjébe. Csontjából enyvet főztek, a drága viaszgyertya helyett a paraszti háztartásokban marhafaggyúból készült gyertyával világítottak. A pásztorok több évszázados eljárással tartósították a húsát: az apróra vágott húst nagyon sós vízben megfőzték, majd kiterítették és megszáritották, s szellős vászontarisznyában tárolták. Főzésnél személyenként fél marékkal tettek a bográcsba. (Bellon Tibor: A magyar szürkemarha)

Valószínűleg ez az étel lehetett a világhírű *gulyás* étel elődje, amelynek egyik leghitelesebb leírását Erdei Ferenc adta:

„A szigorúan hagyományos gulyásfőzés technológiája az, ahogyan a gulyások főzték, ezért gulyás a neve. Ez adja a legízesebb marhahúslevet, s ez a legegyszerűbb főzési mód: a bográcsba egyszerre bele kell tenni a húst és a hagymát, hidegen hozzátenni a szükséges mennyiségű vizet, s feltenni a tűzre. Mindjárt bele lehet tenni a piros csövespaprikát, de sózni, paprikázni legjobb a felforrás után. És amikor már előrehaladt a hús puhulása, akkor kell hozzáadni a burgonyát, hogy egyszerre főjön meg a hússal. (...) Ám az így készült gulyás minden más marhahúslénél jobb ízű. Nem húslevesízű, nem is olyan, mint a paprikás, hanem a kettő között álló saját íze van.” (Erdei Ferenc: Néprajzi ínyesmesterség, Budapest, 1971)

UNICUM keserűlikőr

Az Unicum az egyik leghíresebb magyar védjegy, amely a Zwack cég tradicionális gyomorkeserű likőrjét (bitter) jelöli. A likört 1883-ban szabadalmaztatta a Zwack János és Társa. Receptjének létrejöttét a gyártó 1790-re teszi, habár a mai likőr alapját képező finomszesz csak a 19. században jelent meg. Erőteljesen keserű, száraz jellegű likőr, főként aperitifként fogyasztják étvágygerjesztő hatása miatt. Receptje titkos, az esztergomi Prímási- és Főképtalani Levéltárban van titkos letétben. Több mint negyven gyógy- és fűszernövény keverékéből készül (közte kalumbagyökér, narancshéj, gyömbér, rebarbara és kardamom), amelyeket néhány hétig finomszeszben áztatnak, hogy a szükséges ízanyagok kioldódjanak belőlük, majd az ázatok egy részét lepárolják használat előtt. Az Unicum sajátos zamatának elérésében azonban a hat hónapos tölgyfahordós érlelés is nagy szerepet játszik. Az italt a gyártó legendáriuma szerint 1790-ben alkotta meg II. József udvari orvosa, a Zwack család egyik őse. A történet szerint dr. Zwack, a császár udvari orvosa különleges gyógynövénylikőrrel kínálta uralkodóját, II. Józsefet, aki állítólag nem győzte magasztalni a csodálatos italt, és azt mondta, „Das ist ein Unicum!” („Ez egyedülálló!”)

Az Unicum arculatától mára már elválaszthatatlanná vált a gömb alakú unicumos üveg a "vizesember-plakát" és a kereszt. A vizesember-plakát az 1905–1909 között készült. A megmaradt reklámplakáton egy vízből felbukkanó férfi örül himbálódzó palackjának, azaz a hajótörött a megmentőjeként üdvözlí.

A plakáthoz hasonlóan nagy hírnévre tett szert az 1930-as években A szerencsés flótás című Macskássy-film. Sokan nem is gondolják, hogy az unicumos üveg például azért lett gömb



alakú, mert a platonista filozófusok szerint a gömb a legtökéletesebb alakzat és egyben a lélek formája. A védjegyen látható arany Szent István kereszt a négy égtájat szimbolizálja, de ezzel együtt a négy őselem emberi testre gyakorolt jótékony hatását is megjeleníti.

A kis, vastagtalpú, rövid szárú, gyűszűnyi kelyhű márkapohár eszményi az ital kortyolgatásához, de fogyaszthatjuk konyakos pohárból is. Az ital hőmérséklete tetszés szerint választható meg: aki vacsora után fogyasztja, lehetőleg igya hűtve, aki légutait szeretné karbantartani vele, igya természetes hőmérsékleten, aki energiát akar nyerni belőle, igya forrón, aperitifként legjobb szobahőmérsékleten. Az első kortyot jártassuk meg szánkban, hogy a zamatok szétterjedjenek. Utóíze még sokáig emlékeztet az elfogyasztott italra. Érdekes kipróbálni milyen Unicumba áztatott szilvával. (I37)

A karcagi birkapörkölt

A karcagi módra főzött kunsági birkapörkölt a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értéke. A Nagykunság az Alföld legnagyobb állattartó körzete volt, a táplálkozásában a juhhús nagyon fontos helyet foglalt el. Anagyállattartó gazdálkodás miatt a tökeállatnak számító marhát (szürke marhát) és lovat nem fogyasztották eleink, de a juhhústannál inkább. Még a 18. században is hatalmas nyájak beretválták a nagykunsági városok határát. A népi táplálkozásban a húsfogyasztás alapját tehát a juhhús adta. Az életmódból adódóan nem is lehetett más. A juh húsát nem tartósították, egy állat levágása után a teljes húsmennyiséget elfogyasztotta a család. Az a jellegzetessége a nagykunsági birkaételeknek, hogy a birkatestet egyszerre főzik meg. A kunsági birkapörkölt íz világában teljesen eltér az Alföld többi városában szokásos ételektől, de a Kunságon belül is a karcagi igen archaikus főzési technikát jelent. Az elem nevében szereplő "karcagi" jelző tehát nem elsősorban a helyszínt, hanem a főzési módot mutatja. Ez az állat húsának eleinte víz hozzáadása nélküli pörkölését, szinte sütését és az előzetesen megperzselt fejjel, körmökkel és farokkal, valamint a pacallal és belsőségekkel történő együttfőzését jelenti. A pörkölt fűszerezéséhez pedig csak vöröshagymát, fokhagymát, őrölt- és csöves paprikát, valamint sót használnak. A főzés akkora öntöttvas lábasban történik, amelyben az egész állat húsa elfér.

Karcagon és környékén évszázadokra visszavezethető feljegyzések, ill. a szájhagyomány igazolja a pörköltkészítés egyedi hagyományát. A legeltetéssel tartott állatfajok közül a ló és szarvasmarha nagy súlya miatt tökeállatnak számított, egy juh által biztosított húsmennyiség azonban alkalmas volt egy nagycsalád vagy egy baráti társaság megvendégléséhez. A karcagi birkapörkölt a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értékét képviseli. A Nagykunságon, és természetesen a központjának számító Karcagon is az ünnepek, társadalmi és családi ünnepek fő étele a birkapörkölt volt régen és az ma is. Annyira általános jelenségről van szó, mely már a "közkincs" kategóriájába tartozik. Családi vonalon a folyamatosság megtalálható a pörkölt főzését illetően. Apáról fiúra szállt a főzés tudománya. Bármilyen társadalmi változás történt Magyarországon, az ünnepek rendje akárhogyan alakult, a terített asztalon a mi városunkban mindig birkapörkölt szerepelt.

Minden évben megrendezésre kerül a Karcagi Birkafőző Fesztivál, amely Karcagon a legnagyobb létszámú rendezvény mind a vendégek, mind a versenyzők számát illetően, amelyre nemcsak az országból, hanem külföldről is érkeznek látogatók. Kedves hagyomány, hogy minden évben más-más település mutatkozik be saját jellegzetességével, kulturális műsorával. A Fesztiválon, a szombati napon megrendezett vetélkedőn csak



birkából készített ételt zsúriznak az országosan is ismert neves szakácsok és vendéglátó ipari szakemberek. (I33)

Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel étterem

A Gundel dinasztia története egyet jelent a magyar gasztronómia és a magyar vendéglátás történetével. Gundel Károly megszelídítette a magyar konyhát és ötvözte azt a szélesedő világból érkező behatásokkal. Zseniális érzékkel alkalmazta a modern gasztronómiai technológiát. Úttörő munkájával felhelyezte Magyarországot a világ gasztronómiai térképére.

Gundel Károly gasztronómiai történelmet is írt ételeivel. Ahogy nagy zeneszerzőink, Kodály és Bartók a magyar népzene gyűjtötték össze a történelmi Magyarország széles határain belül, úgy szedte össze Gundel az étel specialitásokat. Étteremében megtalálható volt a kolozsvári káposztától a pozsonyi kifliig, a felvidéki káposztás sztrapacskától a somlói galuskáig mindenféle étel.

Gundel Károly éttermeibe, a Gellértbe, a Royal Szállóba és magába a Gundel Házba jártak neves magyar politikusok, művészek, írók és sportolók. Az étterem séfjei és maga Gundel Károly is örömet lelt abban, hogy híres vendégei számára különleges fogásokat alkotott, melyeket a vendégekről nevezett el. Így született többek között a tojás Munkácsy módra, az Újházi húsleves, a Jókai bableves, vagy a Feszty beefsteak.

A Gundel Ház túlélte a történelem viharait, két világháborút, gazdasági válságokat és az államosítás éveit. Alapításának 100. évfordulója után is büszkén folytatja Gundel Károly legszebb vendéglátási hagyományait. Gundel Károly munkássága kiemelkedő jelentőséggel bír a magyar gasztronómia és vendéglátás területén, hiszen a magyar konyha jellegzetességeit megtartva emelte azt új szintre, mikor a korszerű gasztronómia kifinomultságával és eleganciájával ötvözte a hagyományos fogásokat. Tevékenységét igazolta, hogy ételei miatt kinyíltak a kapuk nemzetünk konyhája előtt. Az 1939-es New York-i világkiállítás után a Gundel Étteremről azt írta a New York Times, hogy az többet tett Magyarország jó híréért, mint egy hajórakomány idegenforgalmi prospektus.

Az általa és édesapja (Gundel János) által megkomponált új ételek - Palóc leves, Borjú pittsburghi módra, Gundel tokány, Gundel palacsinta, Somlói galuska - mára a magyar konyha nélkülözhetetlen fogásaivá váltak, és mint hagyománytisztelő étterem a mai napig, sokszor változatlan formában, eredeti receptúra alapján kínáljuk azokat, ezzel biztosítva nem csak a magyar, hanem a külföldi vendégeknek is, hogy autentikus módon találkozzanak a magyar gasztronómiai kultúrával. Gundel Károly fontosnak tartotta, hogy a hazai szolgáltatókat, termelőket előtérbe helyezve válassza meg beszállítóinak körét. A Gundel Étterem máig elkötelezetten követi ezt a tradíciót, és elsősorban hazai alapanyagokkal, hazai szolgáltatókkal dolgozik.

A Gundel a gasztronómia mellett a kultúra más ágaival is szoros kapcsolatot ápol. Minden este neves, elismert művészek előadásában hallgathatják a vendégek a leghíresebb magyar dallamokat, míg a közel 120 éves palotában található étterem falain a 19. század végének, 20. század elejének leghíresebb magyar festőinek képei díszítik. (A teljesség igénye nélkül: Munkácsy Mihály, Rippl-Rónai Ferenc, Márffy Ödön.) A Gundel étterem megnyitása után több mint 100 évvel is ugyan azon a helyen és néven, kiemelkedő minőségű szolgáltatásokkal várja vendégeit, hűen követve a Gundel Károlyi hitvallást. Megismerteti hazánk egyik jelentős kulturális örökségét hazai és nemzetközi vonatkozásban, bepillantást nyújt a magyar gasztronómia múltjába és jelenébe.

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



A Gundel az 1990-es politikai rendszerváltás után ismét a magyar gasztronómia zászlóshajója lett, amit szakmai elismerések fémjeleznek, többek között:

Egon Rónay's Guide, 1995 - Kelet-Európa legjobb étterme"

Sidney Morning Herald, 1999 - „...a világ tíz legjobb éttermének egyike"

Magyar Turizmus Minőségi Díj 2006-2012

Michelin Guide által ajánlott étterem 2006 – 2012

Magyar Brands üzleti és fogyasztói márkáinak toplistája 2012-ben – 3. helyezés (I33)

3.4 Nemzetek konyhái

3.4.1 Francia konyha és étkezési szokások

Mielőtt rátérnénk a francia konyha általános jellemzésére, tisztázni kell, hogy a gasztronómiában tájegységenként elég jelentős az eltérés. Provance konyhája mediterrán jellegű, míg az atlanti partvidék ízlése inkább északi típusú. Elszász a libamájpástétom és a savanyúkáposzta hazája, eltér Baszkföldről, ahol a füstölt sonkafélék a kedveltek, más a marhahúst fogyasztó Normandia, más a borral főző Burgundia, és akkor még nem beszéltünk a nagyvárosokról, elsősorban Párizsról.

Reggeli: A franciák hagyományosan könnyű reggelit fogyasztanak, ami általában tejeskávéból vagy kakaóból /ritkábban tea/ és reggeli péksüteményből áll, ezeket "Croissants"-nak nevezik. A reggeli tartozéka még a vaj, a jam és a méz.

Ebéd: Ebédre ritkán esznek levest, inkább salátaféléket vagy más előételt, húsételt köretekkel, mártással, vagy húsos zöldségételt, desszert, az ételekhez illő ital és az ebéd utáni kávé a megszokott sorrend. Napjainkra jellemző az ebédszünetben elfogyasztott egytálétel, ami lehet kiadósabb saláta, húsos zöldségétel, szendvics stb.

Vacsora: Az étkezések közül legnagyobb szerepe a vacsorának van, amely rendszerint könnyű ételekből, de több fogásból áll. Ilyenkor fogyasztanak levest, elsősorban a téli időszakban, de gyakori, hogy a vacsorát is előétellel kezdik. Utána frissen sült húsétel, vagy hideg húsok, felvágottak következnek, majd sajtfélék, gyümölcs vagy édesség zárja a sort. A hétvégék és ünnepek ráérősebb időszakában kerülnek asztalra az olyan ünnepi fogások, mint osztriga, libamáj, különféle töltött szárnyasok.

A francia konyha ételeire jellemző, hogy nagyjából részben vajjal vagy valamilyen növényi eredetű zsiradékkal készülnek, így könnyebben emészthetők.

Fűszerek

Fűszereket mértékkel használnak, kedvelik a friss "füveket", így a kakukkfűvet, tárkonyt, turbolyát, bazsalikomot és petrezselyemzöldet. Gyakori a babérlevél használata, ötletesen fűszereznek fahéjjal, szegfűszeggel, sáfránnyal, szerecsendióval, gyömbérrel, köménnyel. Természetesen használják a curry-t, chili-t és van egy népszerű fűszerkeverékük, amely négy komponensből áll: szerecsendió, szegfűbors, gyömbér, feketebors. Viszonylag sok borsot használnak, ugyancsak kedveli a francia konyha a különféle hagymákat. Fűszerpaprikát ritkán és keveset használnak. Fontos megemlíteni a híres francia



mustárokat is, melyek a különféle mártások, dresszinge, de némely húsételeknek is elmaradhatatlan tartozékai.

Levesek

Sokféle levest készít a francia konyha: az egyszerű zöldséglevéseket, püré-, krém- és gyümölcslevéseket, a húslevesnek sok variációját és persze különleges leveseket is. Legismertebb a marseillesi Bouillabaise vagy a homárleves, a francia hagymaleves, a fokhagymaleves, a kagylóleves és még sorolhatnánk.

Előételek

Az étkezésben fontos szerepet játszanak az előételek. Előételként fogyasztanak salátákat, zöldség-, gyümölcsételeket, hideg halakat, húsokat, pástétomokat, de a meleg előételek választéka is bőséges. Külön szólni kell a vegyes ízelítőkről, az egyik legkedveltebb előételről. Egy háztartásban is gyorsan összeállítható, néhány szelet friss paradicsom, uborka, zöld salátalevél egy szelet sonka, szardínia, füstölt hal és kész a vegyes ízelítő. Az éttermekben természetesen drágább alapanyagokból készítik. Így pl. különféle pástétomok, füstölt lazac, rák, kaviár, spárga, articsóka, stb. Nincsen szabály arra, hogy mi adható a vegyes ízelítőbe, lényeg, hogy laktató ételek ne szerepeljenek benne.

Saláták

Nagyon gazdag a francia konyha salátakínálata. A salátákhoz salátaöntetet úgynevezett dresszington készítene, amit gyakran a felszolgáló kever be a vendég előtt, vagy a vendég készíti el saját ízlése szerint. Az amúgy is sokféle salátát a különféle dresszinge, még változatosabbá teszik.

Sajtok

Becslések szerint a franciák háromszázféle sajtot készítenek. Csak a legismertebbekből néhány: az ementáli, eidami, trappista, groji, a penészhéjú lágy sajtok a rokfort, brie, camembert stb., a fűszeres lágy krémsajtok a gurné, boursin. A sajtok kiválasztása nagy szakértelmet igényel, hogy harmonizáljon az előtte elfogyasztott ételsorral, megfeleljen az évszaknak, érettségnek és egyéni ízlésnek. A sajt fogyasztásnak is van sorrendje, nagyon fontos a megfelelő kenyér és természetesen a megfelelő bor kiválasztása. Az étkezést záró sajttálon legalább háromféle sajtnak kell lennie, a teríték mellett a vaj, só, őrölt bors, őrölt kömény, és ízlés szerint alma, körte, szőlő, dió is.

Italok

Néhány híres francia bor a borvidék megjelölésével, a teljesség igénye nélkül: Bourgogne vidékéről fehér és vörösborok valamint rozéborok egyaránt kikerülnek: Chablis, Beuajoalis, Cote de Beaune stb. Bordeaux vidékére a vörös és fehérborok jellemzőek: Medoc, Saint Emillion, Sautemes, Graves stb. Elzászban túlnyomórészt fehérborok teremnek: Sylvaner, Gewurtztraminer, Muscat stb. A Loire mentén a fehér és rozéborok: Nivernais, Anjou, Perry stb.

3.4.2 Az olasz konyha és étkezési szokások

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Az átlagember napi étkezésére éppen az olcsó tésztaétele, a jellemzőek. Ezekből a tésztákból mi csak néhányat ismerünk, de Olaszországban gyárilag több mint ötvenfélét készítenek.

Reggeli: Reggelire nem esznek sokat, általában tejeskávé, vaj, dzsem, kenyér vagy péksütemény, legfeljebb felvágottal, sajttal, vagy tojáséttel kiegészítve.

Ebéd: Ebédre levest vagy valamilyen előételt fogyasztanak, a nagy melegben gyakori, hogy az előétel helyettesíti a húsféléket, a főételt is. Az ebéd befejezéseként fagylalt vagy gyümölcs következik.

Vacsora: Vacsorakor rendszerint kompletten étkeznek, előétel, leves, főétel salátával és desszert, kávé, tehát teljes ételsort fogyasztanak.

Az olasz konyha a főzéshez vajat, olívaolajat vagy más növényi zsiradékot használ.

Előételek

Előételeket nem csak tésztákból de zöldségfélékből is sokat készítenek. Jellegzetes a nagy húsos paradicsom, az articsóka, a padlizsán, a nagy vastaglevelű hagyma, a patison, a csirág, a kelvirág. Ugyancsak népszerű előételek a különféle rizottók. A hideg előételekhez alapanyagot egyrészt a tenger szolgáltat, felhasználják a friss tengeri kagylókat, rákokat, tengeri sünöket, tintahalat és egyéb tengeri halakat. Másrészt a kiváló minőségű olasz felvágottak, a szalámifélék, a kolbászok, a sokféle füstölt, pácolt sonka gazdagítja a kínálatot.

Levesek

Az asztalon ott van a reszelt parmezán sajt, amivel a leveseket, de egyéb ételinket is ízesítik. Gazdag választékban készítik a leveseket. Kedveltek a zöldséges levesek, így a minestrálevés, a spenótlevés, a rizsleves, a zöldséghúsleves és az erőlevesek.

Főételek

Főétel vagy ahogy az olaszok mondják pietanya, a szó tulajdonképpen második fogást jelent. Ez azonban megtévesztő lehet, mert nem feltétlen a nálunk megszokott hús, hanem lehet tészta, zöldségétel, rizottó stb. és persze húsetel is. A spagetti, makaróni, lasagne, canelloni, tortellini, taghatelle, menicotti és még folytathatnánk, a különféle vagdalékokkal, mártásokkal, az ún. sugókkal még változatosabbá tehetők. A sugók zöldségekből, gombából, húsból, felvágottakból, halakból készíthetők, de felhasználható hozzá kagyló, rák, tojás vagy egyszerű füstölt szalonna is. Az olaszok ezeket a száraz tésztákat nem főzik olyan puhára mint mi, kicsit "roppanósra" hagyják a tésztát és a kifőzés után friss vajjal keverik össze. A hosszú tésztákat kettétörni nem szabad. A tészta kifőzése külön tudomány, nincs rá szabály, hogy mennyi ideig kell főzni. Ezeket a tésztaételeket általában előételként adják, de fogyaszthatók főételként is. Másik tészta specialitásuk, amire joggal büszkék, a különféle pizzák. Változatos formában gombával, sonkával, zöldségekkel, hallal, húskrémmel stb. készítik, a tetejére reszelt sajtot szórnak. Többféle ételt készítenek leveles vajas tésztából, így pástétomokat, vajas kosarakat stb. A rák, kagyló, hal és egyéb tengeri alapanyagokból természetesen főételeket is készítenek. Gyakori, hogy ezeket az ételleket roston vagy bundázva sütik és vegyesen tálalva adják a asztalra, külön mártásokkal.



Köreték

Köretként sokféle zöldséget készítenek vízben főzve, vagy vajban, olajban megpárolva, de találkozhatunk zöldségekkel, sőt gyümölcsökkel köretként, sörtesztába mártva és kisütve. A zöldség- és gyümölcsköreték mellé rendszerint még sültburgonyát és párolt rizst is adnak. A rizst a tésztákhoz hasonlóan kissé keményebbre főzik és vajjal keverik el. A rizsből nemcsak köretet készítenek, de különféle vagdalékokkal mint a száraz tésztákat, előételnek, főételnek is adják. Salátát sokféle friss zöldségnövényből készítenek, amit a salátöntetek, dresszingek, széles választékával tesznek még változatosabbá.

Édességek

A befejező fogások között elsőként kell említeni a világhírű olasz fagylaltokat, parfékat. Ezeket a készítményeket olasz cukrászok találták fel, tették ismertté világszerte, és ma is ők készítik a legjobb minőséget. A fagylaltok, parfék gazdag választékát bővítik az alapanyagokhoz adott olajos magvak, grillázs, mazsola és egyéb gyümölcsök. A cukrászsütemények leggyakrabban piskóta vagy omlóstészta alappal készülnek, narancs- és citromízű krémekkel, ízekkel és sokféle gyümölccsel. Sokat fogyasztanak a friss gyümölcsökből és gyümölcssalátákból.

Fűszerek

Sokféle fűszert alkalmaznak, az ismertekből néhány: bazsalikom, ánizs, kapribogyó, tárkony, menta, oregánó, rozmarin, kakukkfű, zsálya, sáfrány, majoránna, szerecsendió, szerecsendióvirág, vanília, fahéj stb. Kedvelt a fűszerkeverék használata is.

Italok

Az étkezéshez, a franciákhoz hasonlóan legszívesebben bort fogyasztanak, gondosan választva meg az étkezéshez leginkább illőt. Az olaszok eszpresszó kávéja nagyon jó minőségű és világszerte ismert. Talán ők az egyetlen nép, akik nálunk magyaroknál is erősebb eszpresszókávét fogyasztanak.

3.4.3 Az angol konyha, étkezési szokások

Angliának köszönhetjük több gasztronómiai érdekességet, de legalább is angol közvetítéssel jutott el néhány dolog Európába: így pl. a szendvicsek készítése, vagy a XVII. századi Angliában terjedt el teaivás, a pudingok, a pie-ok, amiről egy híres gasztronómus is elismeréssel szolt. A sok keleti fűszer a XII. századtól angol hajókon jut el Európába.

- Reggeli: Fogalommá vált az angol reggeli, ami gyümölcslével kezdődik, majd zabkása következik. A zabkását tejjel vagy tejszínnel fogyasztják, van aki cukorral. Fontosak a különböző pirítósok - toast - a többféle kenyér, péksütemény, esetleg cukrászsütemény. Világszerte kedvelt reggeli ételeik a sült sonka tojással - ham and eggs - és a húsos sült szalonna tojással- bacon and eggs -, de fogyasztanak sült halat, rántottát és egyéb kiadós ételeket. Az angol reggeli tartozéka a vaj, jam,



méz. Legkedveltebb a narancsjam, az eper- és sárgabarack jamok. A leggyakoribb reggeli ital a tea, ritkábban a kávé. A teát tejjel vagy tejszínnel, gyakran cukor nélkül fogyasztják. Van, aki a szó szoros értelmében teával kezdi a napot és mindjárt ébredés után elfogyaszt egy csészével. Ez az ún. early morning tea, a kora reggeli tea. A teát forrázzák és igen erősre készítik.

- Ebéd: Az ebéd - lunch - rendszerint munkahelyen, iskolában stb. az ebédszünetben elfogyasztott gyors étkezés. Ez az étkezés általában szendvics vagy hidegsült, sonka, sajt, saláta. A meleg ebéd is egyszerű, egy csésze leves vagy ivólé egy sült valamilyen salátával, esetleg desszert. Délután 4-5 óra körül egy csésze teát vagy kávéfogyasztanak, hozzá kekszet, kétszersültet, süteményt, szendvicset.
- Vacsora: A vacsora - dinner - régebben az angol családoknál szertartás volt, a megfelelő hagyományokkal, és ünnepélyes keretek között bonyolódott. Ilyenkor átöltöztek, komplett, gondosan összeállított étrendet fogyasztottak. Az átlag angol családoknál már nem divat, de vacsorára kiadósan étkeznek.

Angliában nem, vagy csak ritkán beszélnek étkezésről, ételekről. Egy ebéd vagy vacsora meghívás után megköszönik a kellemes társaságot a háziasszonynak, a jól megválasztott bort a házigazdának, de a jó konyhát, az ételeket dicsérni szokatlan lenne. Egyetlen fogás, amiről illik beszélni, ez a marhasült.

Levesek

Leveseiket elsősorban különböző húsokból főleg ürü-, bány-, marha- vagy csirkehúsból készítik. Jellegzetes levesük a "beef tea", ami szó szerint marhahús teát jelent. Lényegében jó minőségű marhahúst, főleg bélszínt kockára vágunk, felöntik zsírtalan húslevesel, fűszerezik, majd kb. 3 órát gőzölve forralják. Említhetjük még az írlandi ürügulyást - Iris stew - vagy az angol csirkeleves - Cooki leeki -, de készítenek zöldség- és gyümölcsleveseket is, pl. spenót-, uborka-, kelkáposztalevest, gesztenyeleves, meggyleves stb.

Főételek

Sertésből az angolok csak a sonkát és a sovány angolszalonnát fogyasztják szívesen. Az írek kedvelik a sertéshúst és a sertézsírt is felhasználják főzéshez. Az angol konyha az olajat, a vaját, vagy a kisütött faggyút használja e célra. A jó minőségű marhahúst és vadakat, vagy az ürüt egészben sütik, ügyelve arra, hogy a hús belseje rózsaszín vagy ízléstől függően véres maradjon, az így megsütött hús porhanyós és lédús lesz. Innen ered, hogy a félig sült húsokat a világ minden konyháján "angolos húsnak" nevezik, mert a sütési módot más konyhák is átvették. Az egybesült húsokat gyakran a vendég előtt szeletelik. Régi angol szokás volt, hogy az asztalnál a családfő szeletelte a húsokat, vagy darabolta a szárnyast és tett mindenkinek a tányérjára. Ebből alakult ki az elegáns angol felszolgálási mód is, amikor a felszolgáló a feltálat ételeket a vendég tányérjára szervírozza. A húsokat sütik szeletben is, frissen elkészítve, de van még egy kedvelt elkészítési mód, a párolás is. Az angolok marhasült alatt tulajdonképpen egy elősütött, és barnamártásban megpárolt ételt értenek.

Fűszerek

Más módon mint a magyar konyha, de erősen fűszereznek, a volt gyarmataikról sokféle fűszert szereztek be. Az egyik legkedveltebb az indiai eredetű curry por, amit mártások, húsok,



köreték fűszerezésére használnak, pl. curry csirke, curry rizs, curry mártás. Fontosak a fűszerkeverékek és az angolos húsokhoz adott fűszeres mártások, így a Worchester, a ketchup, az angol mustár, a Cumberland mártás és a különféle gyárilag elkészített gyümölcsmártások. Ételeik ízesítésére használnak ecetes, erősen fűszerezett zöldségfélét is.

Köreték

A húselekekhez rendszerint többféle zöldségköretet adnak, ezeket sós vízben főzik meg és tálaláskor vaját tesznek a tetejére. Ez az ún. angolos főzelék készítése. A zöldségek mellé még találunk főtt vagy sült burgonyát és a marhasült elválaszthatatlan tartozéka - a barnamártás mellett - a yorkshire puding. Ez egy tojással elkevert lisztpép, amit sütőben vagy forró zsiradékban sütnék ki.

Édességek

A pie szót lehet lepénynek, pitének, fordítani. Készítik zöldségekkel, gombával, hallal, húsvagdalkékkal, ilyenkor előételként vagy főételként fogyasztják, de készítik almás, cseresznyés és egyéb gyümölcsös változatban desszertként is. Az apple pie, az almáslepény nélkül egy időben az angol ünnepi ebéd elképzelhetetlen volt. A másik kedvelt desszertjük a puding. Sokféle változata ismert, készítik citrommal, szilvával, egyéb gyümölcsökkel, lekvárral, de a pie-hez hasonlóan készülhet zöldséggel köretnek, előételnek, vagy hússal, ilyenkor lehet akár főétel is. Külön szertartás a karácsonyi puding, a Christmas puding készítése. Vidékenként, sőt családonként őriznek hagyományos recepteket. Van olyan, amit az ünnep előtt 4-6 héttel már elkezdnek készíteni. A készítéshez a marhafaggyút, lehetőleg az ökörvese faggyúját veszik, aminek a megfelelő kiérlelése már eleve hosszú időt vesz igénybe. A desszertek között meg kell még említeni a gyümölcstortát, a gyümölcslepényt és a aprósüteményeket, teasüteményt. Jelentős a gyümölcs valamint a tej és tejtermékek fogyasztása is.

Italok

Az italok közül legkedveltebb a whisky - az írek whiskey-nek írják - de jelentős a gin, a vodka fogyasztása is, az utóbbiakat általában "Tonic Water"-rel isszák. A hagyományos koktélok mellett Angliában is tért hódítanak az olyan long drinkek mint a gin tonic, campari juice stb. A borok közül hosszú ideig a portugál portói volt a kedvenc, ez derül ki a Viktoriánus kor regényeiből, színdarabjaiból. Angliában nem terem meg a szőlő, így elsősorban francia és német borokat importálnak, a vörösborok a legnépszerűbbek. Az angolok nagy sörfogyasztók, régen sok kis hagyományos sörfőző üzem működött, számtalan sörkülönlegességgel.

3.4.4 A skandináv népek konyhája, étkezési szokásai

Táplálkozásuk nagyban eltér a közép-európai szokásoktól, egészen más hagyományokra épül, meglehetősen mások az éghajlati viszonyok. Rövid a vegetációs idő, sok általunk fogyasztott zöldség és gyümölcs ezen országok területén nem terem meg.



Dánia

- Reggeli: A dánok reggelire sokfélét tesznek az asztalra. Felvágottakat, kiváló minőségű vaját, joghurtokat, többféle kenyeret, péksüteményt, teát, kávé, tejet, de sokan fogyasztanak kásaféléket, müzliket, és gyümölcsöt is.
- Ebéd és vacsora: Ebédre, vacsorára kiadós sülteket esznek, kedveltek a testes marhahúsok, a sertés és vadhúsok. Köretként általában többféle zöldséget, főtt vagy sült burgonyát és a húsokhoz gyakran többféle mártást adnak.

Elterjedt szokás a napközbeni étkezés, délelőtt és délután is teát, kávé, péksüteményeket fogyasztanak, ez iskolában, munkahelyen egyaránt természetes.

Levesek

Levest ritkán fogyasztanak, az étkezéseket inkább előétellel kezdik. Ezek az előételek rendszerint hideg halak, főzve, pácolva, fűszeres hagymás lében, vagy kagylók, rákok, hideg pástétomok. Desszertként pudingokat, krémeket, fagylaltokat fogyasztanak. Süteményeik kelt vagy leveles tésztából készülnek, vaníliakrémmel, gyümölcsökkel, tejszínnel.

Főételek

Dániában az egyik jellemző étel a "Smorrebrod". A dánok szerényen vajaskenyérnek nevezik, ez azonban annál jóval több. Felhasználnak hozzá rozskenyeret, félbarna kenyeret, fehérkenyeret, fekete parasztkenyeret. A fehér kenyérre rák és kagylóféléket és bizonyos fajta sajtokat tesznek, a rozskenyérre és a félbarna kenyérre húsokat, szárnyasokat, halat tálalnak, míg a fekete kenyeret vajjal megkenve saláták, lágy sajtok alá teszik. A kenyérszeleteket különféle ízesített, fűszeres vajakkal kenik meg. Az étkezések zárófogása rendszerint a jó minőségű dán sajtokból kerül ki, a sajtokhoz gyümölcsöt is adnak az asztalra. Az étkezés után kávé vagy teát fogyasztanak, a kávéhoz tejet vagy tejszínt adnak.

Svédország

Svédországban jellegzetes étkezési forma a "smörgasbord", amit svédasztalnak szokás fordítani. Az éttermekben egy megfelelő méretű asztalra kiteszik a teljes választékot. A vendég egy meghatározott összeg kifizetése mellett annyit és annyszor vehet, amennyit akar. A smörgasbordon hideg, meleg ételek sokasága várja a vendégeket, köztük halak, rákok, kagylók, különféle húsok, desszertek, gyümölcsök.

Levesek

Leveseik a savanykás ízű káposztaleves, a különféle hallesek, pl. heringleves, lazacleves, dévérleves, de egyéb érdekes leveseket is készítenek: barnahabos kolbászleves, kelbimbóleves, hideg krumplileves, hideg rénszarvas leves kaviárral stb.

Főételek

A húsokból használnak a sertéstől a rénszarvasig sokfélét, többek között fajtót, jávorszarvast, medvét, őzet, nyulat. Ezekből fasírtot, húsgombócokat, párolt és sült ételeket készítenek, csak



rénszarvashúsból több száz receptjük van. Néhány húsételük: jávorszarvas máj mustármártásban, medvesült, sült csirke gombával és zöldborsóval, fajdkakas ribizlizselével, rénszarvas vagdalt. A halételek felsorolása reménytelen vállalkozás lenne, néhány halfajtát említek, amelyekből több száz féle ételt készítenek: vörös pisztráng, lazac, hering, angolna, vándormuréna, sügér, csuka és még a tengeri halak. Néhány érdekes zöldségétel: hagymapástétom, sült fehérrepa, tejszínes sült krumpli póréahagymával.

Italok

Étkezés előtt egy borókaillatú pálinkát vagy rozspálinkát fogyasztanak. Az étkezésekhez sört, friss vagy aludttejet isznak.

3.4.5 A távol-keleti konyha és étkezési szokásai

A távol-keleti konyha gasztronómiája jelentősen eltér a miénktől.

India

Az indiai konyha: a hindu és mohamedán vallási előírásoknak megfelelően sertéshúst és sertésszirt nem használ fel, és nem fogyasztanak alkoholtartalmú italokat. Egyes vidékeken a vallási előírások betartása olyan szigorú, hogy ott melegvérű állatok húsát egyáltalán nem fogyasztják, a lakosok közül nagyon sok a vegetáriánus. Az ürü-, a bárány-, a kecske-, a szárnyas-, a hal-, a rák-, a vadhúsok szolgáltatják az ételeik alapanyagát. Ezeket nagyon sokféle fűszerrel, mártásos raguként készítik el. Zöldségfélét is fogyasztanak, legfőbb táplálékuk azonban a rizs.

Kína

A kínai konyhaművészet: igen ősi és ismert, népszerű az egész világon. A kínai konyha rendkívül változatos. Erre utal az a ránk maradt monda, miszerint a kínai császár szakácsának levágták a kezét, ha ugyanazt az ételt egy évben kétszer tálalta. A császári udvar, a mandarinok étkezése fényűző volt, ugyanakkor az egyszerű nép főleg rizst evett. Fapálcikákkal és porcelánkanállal étkeznek, ezért ételeiket apróra összevágva készítik el. A kis tálakból, csészékből, melyekben ételeiket tálalják, egyidőben hatot-nyolcat is asztalra helyeznek. Egy-egy étkezés még hétköznapi is 8-10 fogásból állhat, de egy fogásnak számít pl. a rizs fűszerezve, mártással, más-más étel ugyanaz a rizs rákkal vagy hallal fogyasztva. Minden étkezéshez az asztalra helyezik a szójamártást, amely lehet sós és savanykás ízű. Étkezéshez langyos rizsbort, édeskés borokat, világos sört és keserű zöldteát isznak.

Ünnepi étkezésnél felváltva tálalják a hideg és meleg ételeket, egy-egy sült vagy párolt sertés-, szárnyas-, bárány-, hal- vagy vadhús ételhez 3-4 féle ízesítésű mártást is adnak. Számunkra kuriózum, Kínában megszokott húsféleség pl. a kígyó, a fiatal krokodil, vagy a cápauszony. Egyik kedvenc csemegéjük a száznapi tojás volt. A sivatagban - speciális a talaj és a klíma - kb. három hónapra földbe ásták a tojásokat. A forró homok és a napfény kiszívta a nedvességtartalmát, a visszamaradt penészszerű, sajátos anyagot fogyasztották el. A fecskéfészekleves hozzánk konzerv formájában jut el. Délkelet-Ázsiában negyvenféle készítési módját ismerik. Kínában az édességek is falatkákból állnak, fogyasztásuk előtt sűrű uborkalevet szolgálnak fel. Az étkezések befejező



fogásaként forró levest esznek.

Japán

A japánok konyhaművészete sok hasonlóságot mutat a kínaival. A japán szigetvilágnak sok nyersanyagot szolgáltat a tenger. A hal, a rák néptápláléknak számít, de az algát is felhasználják. Sok rizsből készült ételt fogyasztanak. Jelentős mennyiségű gyümölcsöt esznek, fontos mezőgazdasági termékük a szójabab. Szójaolajat, szójacsírat, szójamártást is sokat használnak fel.

- Reggeli: Reggelire a rizs mellé főként levest, halat, savanyúságot, főtt tojást fogyasztanak.
- Ebéd és vacsora: Délben a választék valamivel szélesebb, de az igazán fontos főétkezés a vacsora a japán ember számára. Ilyenkor sok ételt szolgáltatnak fel, amelyet a hagyományos japán asztalnál ülve vagy térdelve fogyasztanak el.

Levesek

A leveseket lakkozott fatányérban, fedővel letakarva szolgálják fel. Étkezéseiket leves helyett szívesen kezdik hideg vagy meleg előételekkel. A hús Japánban drága. A borjú-, sertés-, marha-, juhhúst sokszor darálva, aprítva, szeletelve, valamint angolosan készítik el. A húsok mellé szójamártást, köretként rizst, zöldségeket és olasz tésztákat adnak. Ételeiket vajjal, faggyúval, olajjal készítik. Jelentős a fagyasztott, a konzerv és a szárított élelmiszerek fogyasztása.

Főétel

Híres ételük a tempura. A metéltre vágott, fűszerezett zöldségeket, az ugyancsak metéltre vágott hal-, szárnyas-, egyéb húst speciális tésztába mártják és bő forró zsiradékban ropogósra sütik. Kedvelik a különböző olajos öntetekkel ízesített zöldsalátákat.

Édességek

Befejező fogásként gyümölcsöket, gyümölcskészítményeket, sajtot fogyasztanak. Számunkra kuriózum a szokatlan befejező fogás: a "narancscsésze", amely narancshéjban narancslé, szilvadzsem, krémsajt vagy a különleges likőrükkel készített Ginza parfé.

Italok

A nemzeti italuk a szaké, a rizspálinka. Szívesen fogyasztanak sört, pezsgőt. Az italválasztékuk széles, szinte a világ minden részéről importálnak (I31)

3.4.6 A mexikói konyha és étkezési szokásai

A mexikói konyha alapjai az azték időkbe nyúlnak vissza. Az aztékoknak ez idő tájt a kakaó, a chili, a méz és a vanília voltak a meghatározó fűszereik, húsból meg a vadon élő pulykát és az akkorra már háziasított kacsát fogyasztották előszeretettel.



Mexikóban a bab és a kukorica számít alapélelmiszernek. A kukoricából használják a szemeket, az üres cső is több étel alkotóelemei között szerepel, valami a kukoricaliszt is fontos alapanyaga sok mexikói ételnek.

Fűszerek

A mai mexikói konyha legfőbb fűszerei: kömény, chili, koriander, fahéj, kakaó, oregánó, valamint az epazote, ami egy korianderhez hasonlatos zöldfűszer.

Előételek

A **tortillachips** a megsütött tortillákból (vékony, kovásztalan kenyér, ami készülhet kukoricalisztból, búzalisztból) készített, olajban sült falatkák, amiket salsával vagy guacamolével szoktak enni. A salsa paradicsomból, hagymából készített mártás, amit általában korianderrel, jalapenoval és egy kis lime lével ízesítenek. A salsa egyébként sokszor szolgál a tacók, illetve a burritók megtöltésére is.

A **guacamole** egy avokádóból készített krém. A fűszerezésénél szintén szerepet játszik a chili és a lime. A tortilla chipsnek van még egy felhasználási módja, igaz ez már nem egészen a mexikói konyha része, hanem a Tex-Mex konyháé (amerikai-mexikói konyha). A Nachosnál a chipset olvasztott cheddar sajttal és jalapeno paprikával kínálják.

A **Taquitos** csirke- vagy marhahússal töltött kukoricatortilla, olajban kisütve. A húsos változat mellett létezik sajttal vagy zöldségekkel töltött taquito is. Tejföllel vagy guacamolével eszik általában.

Levesek

Guadalajara: Babos, marhahúsos egytálétel. Igen laktató, önmagában akár főételként is megállja a helyét.

Menudo: Klasszikus mexikói leves, pacallal, chilipaprikával és sok-sok korianderrel. Állítólag jó a másnaposság ellen. Kicsit olyan, mint a mi töltött káposztánk, mert a hagyomány szerint a menudo is annál jobb, minél többször melegítik.

Kukorica-krémleves: Tipikus és kedvelt fogás.

Főételek

Quesedilla: Két búza- vagy kukoricalisztból készült tortilla közé tesznek tölteléket, ezt összesütik, majd negyedekre vágva kínálják. Leggyakrabban sajttal töltik, de gyakori a hússal, gombával vagy főtt zöldséggel töltött quesedilla is.

Enchillada: Ebben az esetben a kukoricalisztból készült tortillákat megtöltik, majd feltekerik, mint nálunk a palacsintát, és alaposan meglocsolják chilis szósszal. Sok esetben kerül még rá sajt is, sőt még össze is szokták sütni. A töltelék leggyakrabban valamilyen hús, amihez bab, sajt, krumpli vagy zöldség társul.



Burrito (taco de Harina): A burrito ugyan mára már nemzeti eledel lett, viszonylag rövid múlttal rendelkezik. Nagyjából 100 évvel ezelőtt készítették az első „csacsit” (ezt jelenti a burrito). A búzalisztból készült tortillába általában grillezett hús, párolt zöldség, rizs és babpüré kerül.

Chimichanga: A chimichanga szintén egy Tex-Mex étel, azaz amerikanizálódott mexikói fogás. Ebben az esetben a burritot olajban kisütve kínálják.

Taco: A taco Mexikó alapétele, egyfajta szendvics. Reggel, délben, este bármikor előszeretettel fogyasztják. Az ún. Taqueriákban is rengeteg verzióban vehető a frissen, gyorsan készített taco. A tacóhoz a kukorica- vagy búzalisztból készült tortillákat kagyló formájúra sütik, majd ezt a kagylót töltik hússal, sajttal, babbal, mexikói rizzsel, paradicsommal. Gyakran kínálnak mellé salátát vagy salsát.

Chili con Carne: Igazi klasszikus egytálétel. A chilivel összefőzött „marhapörkölt” babbal gazdagítva. A receptet állítólag a Spanyolországban élő, de vízióként az indiánok között misszionárius tevékenységet folytató „La dama azul” azaz a kék hölgy tanította meg az őslakosoknak.

Fajita: Újabb Tex-Mex étel. A grillezett húsokat ebben az esetben friss tortillával, guacamoléval, rizzsel és babpürével kínálják, egy tányéron. Gyakran kínálnak mellé salátát és sajtot.

Desszertek

A mexikói desszertek inkább fűszerek, mint édesek. Kedvelt fűszerük a szegfűszeg és a fahéj. A desszertek gyakorta gyümölcsösek, és a legtöbb esetben a tésztájuk kukoricalisztből készül. A gyümölcsök mellett nagy kedvenc a fagyalt is, azok közül is a sült fagyalt.

Cajeta: A cajeta eredetileg kecske- vagy tehéntejből készített tejkecskémell mexikói elnevezése, de sok esetben az éttermekben az ezzel készített vastagabb típusú palacsintát takarja ez az elnevezés.

Churros: Az általunk ismert tolófánkra emlékeztető fánk, amit fahéjas cukorral és olvasztott csokoládéval kínálnak.

Italok

Agua Fresca: Egyfajta üdítőital. A gyümölcsökből, magvakból, cukorból összekevert, vízzel hígított italok nagy népszerűségnek örvendenek Mexikóban. Gyakran készítik mangóból, dinnyéből, fügekaktuszból, passiógyümölcsből illetve citrusokból. Az egyik legnépszerűbb „friss víz” a horchata, ami rizsből készült, vaníliával és fahéjjal ízesített jéghideg ital.

Sör: A mexikóiak már jóval a spanyol hódítók előtt készítették kukoricából sört. A mexikói sörök legnagyobb piaca Amerika, de Európában is sokan kedvelik a kukoricasört. A legismertebb és legkeresettebb márka a Coronita.

Tequila: Az agávéból erjesztett alkohol Mexikó nemzeti itala. Általában 38-40% alkoholtartalommal bír. Tisztán vagy koktélokban fogyasztják. A tequila viszonylag régi találmány,



már a spanyol hódítók előtt is ismerték, ám igazi népszerűsége akkor tett szert, amikor a spanyolok kifogytak a magukkal hozott alkoholkészleteikből, és a helyi piacon kezdtek körülnézni. Így leltek rá a tequilára. Ebből készül a Margarita koktél is, ami születése óta, lassan 60 éve töretlen népszerűségnek örvend. (I38)

3.4.7 A thai konyha és étkezési szokások

A thai konyha az ízek és a színek harmóniája és tobzódása. Az ázsiai konyhák közül az egyik legnépszerűbb konyhát sok hatás érte az évszázadok alatt, mégis sikerül megőrizni egyedi és sokszínű arculatát.

A thai-ok napi három főétkezés mellett különösen kedvelik a különféle snackeket. A reggeli, az ebéd és a vacsora mellett szívesen fogyasztanak frissen sült falatokat, amikből igen széles választék található az utcai bódékban, kifőzdékben. Kedvelt a tavaszi tekercs, a marha- és csirke satay, a különféle mártásokkal kínált zöldségek, a levesek, a saláták és a desszertek.

Fűszerek

A thai konyhát meghatározó fűszerek közül az egyik legismertebb a chili. A chili mellett megkerülhetetlen fűszer a galanga gyökér és a citromfű, valamint a curry paszta. A curry pasztából többfélét is készítenek, a legismertebbek a zöld, a piros, a sárga, a panang, a massaman és a jungle curry. A thai curry sokban különbözik indiai rokonától, egyrészt állagában, másrészt összetételében. A thai curryben a helyi fűszerek dominálnak, mint például a korábban említett galanga és a citromfű. A fűszereket fokhagymával, halszósszal, citromlével, kókusztejjel, hagymával összedolgozzák, és az így kapott pasztát adják az ételekhez.

A legtöbb thai fogást ízesítő citromfű egy igen szívós évelő, ami főleg Délkelet-Ázsiában és Latin-Amerikában nő. A zöldhagymára emlékeztető növény citrusos íze igen kedvelt. A benne lévő citrál illóolajat rovarriasztónak és különféle kozmetikai szerek illatosítására is használják. Főzéskor általában egészben használjuk és a végén kiszedjük az elkészült ételből.

A citrusos ízek nem csak a citromfűben és a galanga gyökér ízében jelenik meg, hanem a kaffir lime levelében is, amivel a Tom Yum (fűszeres rák- vagy csirkeleves) és a Tom Kha (kókusztejes csirkeleves) leveket ízesítik, valamint a curry pasztákhoz is fel szokták használni. A portugálok által meghonosított chili mellett a felsorolt fűszereken kívül a thai konyhához szorosan köthető a koriander, a szegfűszeg, a kurkuma és a bazsalikom is.

Szósztok

Ahogy a kínai konyhában a szójaszószt, úgy a thai konyhában az ételek nagy százalékánál a halszósz a meghatározó ízesítő. A halszósz vitaminokban gazdag, erőteljes ízű szósz, amit nem csak főzéskor adnak az ételekhez, hanem tálaláskor is az asztalra kerül az utólagos ízesítéshez. A halszósz mellett szójaszószt is használnak, illetve kedvelt a szójaszósszal ízesített fűszeres, sós osztrigaszósz, amit leggyakrabban húsokhoz adnak, de zöldségeket is ízesítenek vele. A legféltettebb azonban az úgynevezett Sri Racha szósz, ami egész Thaiföldön igen népszerű. A chili-alapokon nyugvó szósz emlékeztet a Tabascóra, bár ebben az ecet helyett inkább a chiliben rejlő erő dominál.



Főételek

Az egyik, talán legismeretesebb thai fogás a sült rizstésztás Pad Thai, ami egészen újkeletű étel. A Pad thai receptje a második világháborút követően született a thai kormány megbízására, afféle szimbólumként, ami jelképezi a thai nemzetet. A Pad thainak azonban nem kellett túl nagy propaganda, olyan jól sikerült, hogy azóta világszerte népszerűvé vált. A Pad thai receptek régióként változnak, azonban azt a thai hagyományt követik, hogy az étel magában hordozza az édes, a sós és a savanyú ízeket, ügyesen harmóniát teremtve köztük.

A legkedveltebb thai fogások: a fűszeres garnélarák leves, a Tom Yum Kung, a Pad thai, a Kaeng Phet Pet Yang, ami sült kacsából készített curry, illetve a Kai Phat Mer Mamuang Himmaphan, ami kesudiós csirkét takar. (I39)

3.4.8 Az iraki konyha és étkezési szokások

Előételek

Egy iraki számára az étkezés minden esetben előétel és saláta elfogyasztásával kezdődik, amit mezzának (vagy mezzének) neveznek. Maga az étel sokféle lehet, egyedül a fogások könnyedsége számít elvárásnak, hiszen az étel csak egyfajta bemelegítésül szolgál a későbbi főfogáshoz. Ebbe a kategóriába tartozik például a Fattush, azaz pirított vagy sült pitába csavart zöldségkeverék, vagy a Tabbuleh (általában feketeborssal, időnként fahéjjal és olívaolajjal, petrezselyemmel, bulgurral (tört búzával), mogyoróhagymával ízesített fűszerezett zöldségkeverék). A Mezza során magyar fül számára kevésbé ismert hétköznapi italokat szolgálnak fel, általában ánizs-likört (közülük az egyik leghíresebb az Arak, amely egy átlátszó, nem édesített, leszűrt ánizsos alkoholos ital).

Főételek

A főfogásokban már tetten érhető a szomszédos konyhák hatása: például – akárcsak a törökök – az irakiak is a töltött zöldségek hívei, sok bárányt esznek, rizst és joghurtot. A perzsákhoz hasonlóan, szeretik megfőzni a gyümölcsöket és ezt marhahússal vagy szárnyas hússal tálalni. Hiba lenne azonban általánosítani az iraki konyhát illetően, hiszen a juh és a liba is népszerű, de tálalnak fel bárányhúst és halat is. Különlegesebb alkalmakkor a szarvasmarhát és időnként a tevéket sem vetik meg, egyedül a sertés jelent tabut a vallási előírások miatt. A húst legtöbbször kisebb darabkákra vágják, majd hagymával, fokhagymával sütik meg, esetleg ledarálják, és ragú formájában kerül az asztalra.

A hagyományos ételek közé tartozik a Masgúf, amelynek elkészítése során a Tigris folyóból kifogott halakat sütik ki rostos, majd azt sóval, borssal és tamarinddal fűszerezik. A Masgúf mellé tradicionális köret illik: legtöbbször aprított hagyma és paradicsom fekszik mellette a tányéron. Az ételt lapos kenyérrel fogyasztják. Az iraki konyhát a Tepszi Bajtinidzsan ragadja meg talán a leginkább, hiszen nagyon népszerű ragúról van szó, amelyhez zöldséget, padlizsánt használnak. A padlizsánt felszeletelik, majd meg is sütik, mielőtt paradicsom-szeleteket tennének a tetejére és megfőznék az egész fogást. Az így elkészített zöldséget húsgombócokkal, paradicsommal, hagymával, fokhagymával kísérik. Ehhez hasonló a Bamia (bárányhús okrás és paradicsomos ragúval) és



a Quzi (báránycsúsz rizzsel, mandulával, fűszerekkel) is.

Köret

Nem lehet egy kalap alá venni a köreteket sem, hiszen a gazdag gyümölcskínálat miatt az iraki konyha ezen a téren is sokban különbözik szomszédjaitól. Így északon elsősorban az alma, a barack, a szilva népszerű, délen a közel 120 különböző datolyafajta jelent különleges élvezeteket. Az ország középső részén a világ egyik legédesebb görögdinnyéje terem. A gyümölcsök mellett a közel-keleti ország lakossága büszke az igazi „iraki rizsre”, az úgynevezett Basmatira, amelyet Dél-Irakban termesztnek. Emellett népszerű a bulgur búza is, amely asszír hatásra került be a térségbe. Köret a számunkra ismeretlen számúns, amelyet hagyományos iraki kenyérként szoktak jellemezni, és amelyet sajttal, olívaolajjal rágcsálnivalóként tálalnak.

Fűszerek

Fahéj, kardamon, görögszéna, oregánó, sáfrány, zaatar (fűszerkeverék: egyéni recept alapján készül, de szárított kakukkfű, majoranna, oregánó, pirított szezám és só mindig szerepel a keverékben, de kevernek hozzá időnként római köményt vagy koriander magot is), baharat (ez borsból, paprikából, köményből, fahéjból, szegfűszegből, kardamomból, szerecsendióból és korianderből áll), szömörce, kömény.

Italok

A főételt követő italozást a tradicionális kávé és a vallási előírások határozzák meg. Mivel a muszlimoknak nem szabad alkoholt fogyasztaniuk, ezért akik nem akarják megszegni az iszlám egyik legfontosabb tilalmát, azok asztaláról legtöbbször nyugati italok, ásványvíz és üdítők köszönnek vissza. Az arab kávé, így az Irakban pörkölt kávé, a világon az egyik leghíresebb. Az irakiak gyakran cukorral, tejszínnel vagy tejjel isszák, a helyi kávé ugyanis erős fekete. Nem ismeretlen természetesen a tea sem, amit reggel vagy étkezést követően szolgálnak fel és szintén az egyik legerősebbnek számít a világon. (I40)

Ellenőrző kérdések:

1. Mutassa be a magyar konyha jellegzetességeit!
2. Hogyan jellemezné a fő nemzetközi konyhákat?
3. Melyek a gasztronómiai vonatkozású hungarikumok?
4. Mi a hungarikumok jelentősége a turizmusban?
5. Hogyan történik a hungarikumok kiválasztása?

Kompetenciát fejlesztő kérdés:

Dolgozzon ki „hungarikum-előterjesztést” szabadon választott gasztronómiai érték számára!



4. A gasztronómia jelentősége a különböző turizmustípusok esetében

A következő fejezetben áttekintünk néhány főbb turizmustípust, melyek esetében a gasztronómiának kiemelt szerepe van.

A tárgyalt turizmustípusok:

- kulturális turizmus
- örökségturizmus
- wellness turizmus
- gyógyturizmus
- falusi turizmus
- kastélyturizmus

4.1 Kulturális turizmus

A kulturális turizmus fogalma és területei

Rácz Tamara definíciója szerint a kulturális turizmus fogalma olyan utazást takar, amelyben a motiváció új kultúrák megismerése, kulturális eseményeken való részvétel, és kulturális attrakciók meglátogatása, a vonzerő pedig a felkeresett desztináció sajátos, egyedi kultúrája. A kulturális turizmus tehát olyan turisztikai termék, amelynek fejlesztése gyakorlatilag minden desztináció számára, lehetséges alternatíva, a siker – azaz a kívánt látogatottság, bevétel és életminőség elérése – azonban számos tényező függvénye.

Az Oktatási és Kulturális Minisztérium meghatározása szerint a kulturális turizmus magába foglalja a kulturális örökség elemeinek, a nemzet jelenkori kultúráját, művészetét bemutató programoknak, rendezvényeknek és az egyházi – vallási helyszíneknek a turisztikai célú hasznosítását (OKM, 2006).

A kulturális turizmus területei (Husz, 2007)

- Örökségi helyszínek
- Előadóművészetek
- Vizuális művészetek
- Fesztiválok és különleges események
- Vallási helyszínek
- Vidéki környezetek



- Városi környezetek
- Belső közösségek és tradíciók
- Kézművesség
- Nyelvek
- **Gasztronómia**
- Ipar és kereskedelem
- Modern tömegkultúra
- Különleges érdeklődések

Az 1980-as évek végétől a turizmus nemzetközi szervezeteinek jelentései szerint a tengerpartok hagyományos tömegturizmusáról átkerült a hangsúly a kulturális élményeken alapuló utazásokra. Az új feladat a turista legszélesebb értelemben vett intellektuális igényeinek kielégítése lett. A kulturális turizmus a kilencvenes években az egyik leglátványosabban fejlődő gazdasági ágazat lett, az utazások 37 százaléka tartalmazott kulturális elemet (WTO, 1993). Mára ernyőfogalommal vált, sok turizmus-típus és tevékenység gyűjtőneve (Husz, 2007)

A kulturális turizmus jellemzői

A kulturális turizmus legfőbb jellemzője, hogy élményközpontú és látványcentrikus. Termékközpontú megközelítésben a kultúra által motivált utazások többségében a városok épített öröksége és a kulturális események képezik a legfőbb vonzerőt. Fontos megjegyezni, hogy a kulturális turizmus nemcsak a múlt kulturális javainak fogyasztása, hanem a jelené is. Ezen a ponton felmerül a fenntarthatóság, vagyis a fogyasztás-elfogyasztás problémája, vagyis az értékmegőrzés és az örökség fogalma. A kulturális turizmus kiemelkedő szerepet tölt be az európai városok turizmusában. A hagyományos értelemben vett kultúra megismerése mint motiváció az utazások kisebb részében jelenik meg, a kulturális tevékenységek iránti érdeklődés azonban jelentős, tulajdonképpen minden városlátogató célja a felkeresett úti cél kultúrájának megismerése. A kulturális turizmusban továbbra is a nagyobb, ún. kulturális fővárosok dominálnak, ugyanakkor a kisebb és még felfedezetlen európai desztinációk iránt egyre fokozódó érdeklődés tapasztalható. Utóbbiak innovatív termékekkel és szolgáltatásokkal növelhetik piaci részesedésüket. A Turisztikai Világszervezet (World Tourism Organisation - WTO) és az európai nemzeti turisztikai hivatalokat tömörítő European Travel Commission (ETC) tanulmánya szerint a kultúra egy ún. belső és egy külső körre került felosztásra. A kulturális turizmus belső köréhez a hagyományos elemek két nagy csoportja, az örökség és a művészetek tartoznak. Az örökség fogalma a műemlékekre és az épített örökségekre, a múlt alkotásaira terjed ki (az örökség fogalmát külön fejezetben fejtem ki). A művészetekhez a képző- és az előadó-művészet különböző ágai, az irodalom, a kortárs építészet stb. tartoznak. A külső körbe olyan, a kulturális turizmus további részei tartoznak, mint az életstílus (hiedelmek, hagyományok, gasztronómia, folklór stb.) és az ún. kreatív iparágak (divat, grafika, design, film, média, szórakoztatóipar stb.). A két csoport – a belső és a külső kör – egyre inkább összefonódik és együtt fejlődik (Sulyok, 2005)



A kulturális turisták jellemzői

A kulturális turizmus definíciója megközelíthető a kulturális turisták jellemzőiből, utazási szokásaiból kiindulva is. Aszerint, hogy a kulturális turizmus milyen szerepet játszik az utazási döntésben, és hogy a kulturális élmény milyen mélységű, a turisták öt típusát különböztethetjük meg.

Az ún. váratlanul kulturálissá váló turisták utazási döntéseiben a kultúra nem játszik kiemelkedő szerepet, az utazás során szerzett kulturális élmények és tapasztalatok azonban számottevőek. Ehhez hasonlóan, a kultúra az ún. véletlen típusú utazók döntéseit sem befolyásolja jelentős mértékben, itt azonban az utazás során szerzett élmények sem jelentősek.

A kulturális turizmus marketingje szempontjából az öt csoport közül három tekinthető valóban relevánsnak:

- A tudatos utazó döntéseit a kultúra jelentősen befolyásolja, és kulturális élményeik is számottevőek;
- Az eseti kulturális turista esetében a kultúra közepesen fontos motiváció, és a kulturális élmény is közepes szintű;
- A városnéző utazó számára pedig a kultúra fontos motivációt jelent, maga a kulturális élmény azonban nem tekinthető mélynek (Sulyok, 2005)

A már említett tanulmány szerint a városlátogatások legfontosabb motivációja a kultúra megismerése, az utazók mégis alacsony arányban (20%) tekintik magukat hagyományos értelemben vett „kulturális turistának”. A kulturális utazók többségükben nők, magas iskolai végzettséggel és viszonylag magas jövedelemmel rendelkeznek. A városlátogatók leggyakrabban repülővel utaznak és szállodában szállnak meg. Az utazás alatt végzett kulturális tevékenységek minden korcsoport számára kedveltek, ugyanakkor az 50 év felettiiek a fiataloknál gyakrabban keresnek fel kulturális attrakciókat.

A kulturális turisták által leggyakrabban használt információforrások a barátok és rokonok ajánlásai, ugyanakkor dinamikus növekedést mutat az internet használata is. Az utazások tervezésében az internet egyre fontosabb szerepet tölt be, amellyel párhuzamosan növekszik az egyéni utazások száma és aránya. A felkeresni kívánt látnivalókról a legtöbben az utazás előtt döntenek.

Ezen szegmens mellett fontos azonban a fiatalabb korosztályokat megemlíteni, akik – pozitív tapasztalataik, élményeik eredményeként – később visszatérhetnek a desztinációba. A kulturális városi turizmus iránti kereslet további szegmensét adják azok a látogatók, akik utazásuk során a saját munkájukhoz kapcsolódó attrakciókat keresnek fel (például a múzeumi dolgozók más múzeumokat látogatnak meg, az építészek érdekes, különleges épületeket keresnek fel stb.).

A városlátogatások során végzett kulturális tevékenységek között a legnépszerűbbek a látnivalók, műemlékek és múzeumok felkeresése, a városnéző körút, a desztináció „hangulatának megtapasztalása”, a helyi étel- és italspecialitások kipróbálása és a vásárlás. A különböző kulturális rendezvényeken való részvételt a kötött időpont, a jegyvásárlás nehézségei, és a nyelvi akadályok korlátozhatják.



4.2 Az örökségturizmus

Az örökségturizmus új keletű kifejezés, maga a jelenség azonban évezredes gyökerekkel rendelkezik. Az örökségattrakciók az állandóságot képviselik folyamatosan változó világunkban, s egyre nagyobb vonzerővel bírnak. Az elmúlt évtizedben a fejlett világban dinamikusan növekedett az örökségek iránti kereslet.

A történelmi, kulturális örökség felértékelődése egyfajta válasz korunk globalizálódási-uniformizálódási jelenségére, ami egyben az érintettek egyéni vagy nemzeti identitástudatát is erősíti.

Az örökség

Az örökségturizmus középpontjában az örökség áll, amely olyan múltbéli, az elmúlt időkből származó értéket jelent, amelyet egy generáció megőrzésre érdemesnek tart. Tágabb értelemben az örökség a társadalom kulturális hagyományainak részét képezi, és része a közösség identitásának. Az örökség fogalmán belül megkülönböztetünk kulturális és természeti örökséget. A kulturális örökség fogalmaköre tovább bontható tárgyasultra (minden épített örökség, műtárgyak) és megfoghatatlanra (például zene, irodalom). Természetesen a megfoghatatlan értékek leggyakrabban megfogható objektumokon keresztül jelennek meg (például egy zenemű előadásához szükség van hangszerekre; egy irodalmi alkotás értékeléséhez könyvekre). Az örökség olyan kulturális fogalom, ami jelentősen szubjektív, és nagymértékben függ az adott kultúra normáitól, értékrendszerétől. Az, hogy egy adott közösségben, országban mi számít örökségnek, alapvetően az adott közösség megítélésétől függ. Az európai örökségfelfogásban a kulturális javak, illetve a kulturális örökség fogalmát törvény fogalmazza meg. Eszerint a kulturális javak az élettelen és élő természet keletkezésének, fejlődésének, az emberiség, és az adott nemzet történelmének kiemelkedő és jellemző tárgyi, képi, írásos emlékei és egyéb bizonyítékai, valamint a művészeti alkotások. A kulturális örökség tágabb fogalom, mely magába foglalja a régészeti emlékeket, a műemlékeket, valamint a már említett kulturális javakat. Mivel az örökségek körébe számos, egymástól nagymértékben eltérő erőforrás tartozhat, az örökségturizmus egyrészt komoly kihívásokat rejt az attrakciómenedzsment számára, másrészt viszont más turizmusformákhoz képest egyedülálló lehetőségeket nyújt a kibontakozásra.

Az örökségturizmus fogalmát Swarbrooke (1994) a következő módon definiálja: örökségen alapuló turizmus, amelynek esetében az örökség egyrészt a termék központi eleme, másrészt a fő motiváció a turisták számára”. A turizmuson belüli elhelyezésével kapcsolatban egyetemesen elfogadott álláspont nem alakult ki, általában a kulturális turizmus részeként értelmezhető, míg más vélemények szerint a kulturális turizmus szinonimája (Puczkó – Rátz, 2000)

Napjaink örökségturizmusának gyökerei a rómaiakhoz nyúlnak vissza, akik már hasonló jellegű motivációval tettek utazásokat. A középkori zarándokutak szintén ide sorolhatók. A XVIII. században induló Grand Tour eredeti célja is kulturális, történelmi jelentőségű helyszínek felkeresése volt. A XIX. század első felében Thomas Cook állította össze az első ún. „örökség-csomagtúrát”, melynek célja az egyiptomi látnivalók felkeresése volt. Napjaink örökségturizmusának fellendülése a XX. század második felében indult meg.

Ennek okai a következőkben keresendők:

- a média fokozott részvétele az örökségértékek bemutatásában,



- a lakosság iskolázottságának növekedésével igény keletkezett az ilyen jellegű utazásokra,
- az örökségek áruvá változtak, fogyaszthatóak lettek a turizmus szektor közreműködésével,
- az örökség és az örökségturizmus egyéni és társadalmi értéke, támogatottsága nőtt,
- fokozott igény új utazási formák, programok, tevékenységek iránt.

A XX. század végén – a XXI. század elején új trendek bontakoztak ki az örökségturizmusban. Jelentős változások történtek az örökségattrakciók terén, a komplex turisztikai termékek iránt nőtt az igény, a hagyományos kulturális attrakcióknak (például múzeumok) át kell értékelnüök szerepüket. A mai értelemben vett örökségturizmus jellemző szegmensei a következők:

- magasabb iskolai végzettségű turisták,
- az átlagnál magasabb fajlagos költségű turisták,
- inkább az urbánus terekből érkezők,
- többnyire középkorú, kisgyermek nélkül érkezők.

Az örökségturizmus esetében a tartózkodási idő rövidebb, míg az utazások gyakorisága magasabb. A turizmus alapvetően dinamikus jelenség, és az örökséggel való kapcsolata általában annak ártértelemezését eredményezi. Emiatt több muzeológus és történész sérelmezi a történelem pozitív irányú leegyszerűsítését, fogyaszthatóvá tételét a turisták számára. A tényeken alapuló történelem gyakran kellemetlen momentumokat is tartalmaz, a turizmus azonban szeletíven csak a pozitív, nosztalgikus oldalát mutatják be az eseményeknek.

Az örökség és a turizmus összekapcsolása során természetesen kiemelkedő szempont a hagyományos és a modern értékek találkozása, valamint harmonizálása, mely a fenntarthatóság alapja. Gyakran felmerül az örökségturizmussal kapcsolatban az autentikusság kérdése, azaz, hogy mennyiben tekinthetők a turizmusszektor által létrehozott attrakciók eredetinek, hitelesnek. Az autentikusság kérdéskörét azonban nem csak a turizmus szempontjából kell vizsgálni. Mérlegelni kell az eladhatóság eszközeinek lehetséges negatív hatását mind az adott örökség megóvásáért, mind a helyi közösség zavartalanágáért.

4.3 Wellness turizmus

A wellness turizmus az állandó lakóhelyen kívüli, ideiglenes tartózkodás, amely során a turista célja az optimális egészségi állapot elérése, a testi, lelki és szellemi egyensúly megteremtése. Olyan turizmus fajtáról van szó, amely által megvalósítható az ebben résztvevők jó közérzete a szellemi, fizikai és a biológiai igények kialakítása által. Más megközelítésben a wellness az ember jó lelki, szellemi és testi egészségére, állapotára való törekvést tükrözi. (Kaufmann, 2002)

A wellness fő ismérvei „az életvitelünk minőségének a központba állítása; személyes felelősségünk saját egészségünkért; egészségünk megőrzésért tett lépéseink és lehetőségeink

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



kihasználása egy magasabb életszínvonal elérése érdekében.” (Kaufmann, 2002)

A wellness alapelvei közé sorolhatjuk a rendszeres testmozgást, az egészséges táplálkozást, káros szerek kerülését, rendszeres ellazulás, „stresszkezelést”, a pszichés állapot javítását, aktív (mint például a jóga) vagy passzív (mint például a masszázs) technikák segítségével illetve a környezettudatosságot, mely foglalkozik a környezetkárosító anyagok felhasználásával és az életvitelünk módosításának kérdéseivel.

A wellness a pozitív választásokon keresztül alakul ki. Egy olyan gondolkodásmód, ami meghatározza az élet számtalan aspektusa közötti fontossági sorrend kialakítását.

Wellness szállodák

A wellness szállodákban a követelményrendszer része a wellness gasztronómia biztosítása, amely hagyományőrző magyar, reform, vegetáriánus étel- és italajánlatokat jelent.

Mára már jellemző a wellness szolgáltatóknál is az ágazaton belüli specializáció, melyeket wellness profiloknak nevezünk: olyan specializálódott szolgáltatáskínálat a különböző wellness létesítményekben, ahol a wellness mellé valamilyen funkció társul, mely különlegessé teszi a szolgáltatót és ezáltal szolgáltatása egyedi értékesítésű termékként (Unique Selling Product) jeleníthető meg a piacon. Így például a táplálkozás centrum (emésztőszervi kezelés): gyógyvíz, reform ételek.

A wellness életmód szerint élők életének szerves része az egészséges táplálkozás, rendszeres mozgás, az ideális testsúly megőrzése éppúgy, mint a lazítás, a stressz leküzdése, a káros szenvedélybetegségek kerülése, a rendszeres szűrővizsgálatokkor való megjelenés, a lelki egyensúly és a béke felfedezése, – életünk dinamikus kiegyensúlyozott.

A wellness hat legfontosabb ismérve (Travis, 1977)

1. Az egyén egészséghez kapcsolódó egészség-tudata
2. Rendszeres testmozgás
3. Egészséges táplálkozás (ételek és italok megválogatása)
4. Káros szenvedélyek (élvezeti cikkek, függőséget okozó szerek) kerülése, óvatosság a gyógyszerek szedésében
5. Rendszeres ellazulás és stresszkezelés
6. Környezetbarát szemléletmód (környezettudatosság)

Étrendünk kialakításában is segítséget, illetve támpontot nyújthat ugyan csak a wellness gondolkodás. Központban az egészségünk szerepel, s minél inkább szervezetünk kiegyensúlyozottságára törekszik, anélkül, hogy bármilyen ínycsiklandó falattól meg kellene fosztani magunkat. Ma már kifejezetten erre a célra kialakított ún. „wellness menüvel” várják vendégeiket a nagyvárosi és a vidéki szállodák.

A szálloda éttermében a konyhatechnológiai eljárás folyamán a megengedett arány 90% bioalapanyag, és 10% „hagyományos” alapanyagok felhasználása. Egyéb konyhatechnológiai eljárást nem igényel a bio - menü előállítása.



A wellness életmód tehát nem valósítható meg az egészséges, kiegyensúlyozott táplálkozás nélkül. Egyre nagyobb szerepet kap az egészség, az egészségtudatos táplálkozás és a wellness "életmód". A táplálkozás és testmozgás mellett az emberek természetesen szeretik a kényeztetést, szeretnének minél többet megadni testüknek.

A fentiekben felsoroltak gyakorlati megvalósulására kiváló példa a Danubius Health Spa Resort Margitsziget „Danubius Healthy Choice – avagy terítéken az egészség” programja. (I41)

Az egészséges életmód és jó erőnlét érdekében a gyógyászati kezelések, wellness és fitness programok mellett nem feledkezhetünk meg a helyes táplálkozásról sem. A szálloda ehhez biztosítja a „Danubius Healthy Choice” márkanév alatt megvalósított étrendét, mely minőségi alapanyagokból készült, zsírokban és szénhidrátokban szegény, alacsony kalóriatartalmú ételek választéka, melyet mozgással párosítva könnyen lebont a szervezet. Gazdag büfé választéka egyaránt kínál nemzetközi, vegetáriánus és reform ételeket a magyar konyha specialitásai mellett. Ma már köztudott, hogy mennyire lényeges egy egészséges reggelivel kezdeni a napot. Nemcsak testünk energiával való feltöltése szempontjából fontos, de az egészséges reggeli elfogyasztása tökéletes "kezdő löket" a jó anyagcseréhez. A rostokban gazdag, összetett szénhidrátokat élelmiszer szakértők is javasolják. Ezért a reggelinél bevezették a biosarkot, melynek keretében olyan bio termékeket kínál, mint a bio zöldség ivólevelek, bio tej, vagy a gabona magvak.

A Danubius Health Spa Resort Margitsziget konyhája könnyű Healthy Choice ételválasztékában alacsony só- és zsírtartalmú ételeket kínál, melyek fő alapanyagai a mediterrán diéta jellemző összetevői, úgymint az olívaolaj, a különböző gyümölcsök, zöldségek, gabonafélék és természetesen a halak. Előnyben részesíti a telítetlen zsírokat, mint például a repcemag olaj, amelyek segítenek az alacsonyabb koleszterinszint elérésében.

Emellett ajánlja, hogy vendégei minden étkezés mellé fogyasszanak salátát, vagy egyéb zöldségféléket, melyeket egyénileg, saját maguk is meg tudnak alkotni a salátabárban, a szálloda által kínált sokféle zöldségből és salátából. Ezek a zöldségfélék nemcsak rengeteg vitamint tartalmaznak, hanem magas ásványianyag-tartalommal is rendelkeznek, melyek erősítik a gyomorban lévő jótékony hatású bifido baktériumokat. Ezek szintén csökkentik a káros koleszterinszintet, valamint szabályozzák a vércukorszintet. Továbbá a salátabár kínálatába tartoznak a különböző csírák és az extra szűz olíva olaj is, melyek egytől-egyig könnyen emészthetőek.

Fontos azt is megjegyezni, hogy a salátaöntetek készítésénél kerüljük a telített zsírsavak és olajok használatát, mint például a majonézét, amelyek bizonyítottan károsak az egészségre.

Friss gyümölcsök széles választéka is várja a fogyasztani kívánó vendégeket, melyekből célszerű naponta 3 – 4-et megenni. A gyümölcsrostok nemcsak a "hasznos" baktériumokat táplálják gyomrunkban, hanem segítik a magas koleszterinszint csökkentését a vérben, valamint nagy százalékban tartalmaznak a szervezet számára védelmet jelentő antioxidáns C-vitamint. (I40) A szálloda minden vendéglátóegységében megjelent ez a kímélő ételek választéka, ami naponta két-három ételt jelent, továbbá salátákat, frissítő italokat. Szakorvos segítségével minden hétfőn táplálkozási tanácsadást nyújtanak, ahol személyre szabott étrendajánlatot lehet kérni. Külön érdekesség, hogy minden étel mellett feltüntetik a kalóriatartalmat. Ugyanakkor diétás nővérek állnak rendelkezésre, akik segítenek az étrendet összeállítani és ellenőrizni. A folyamatos újdonságok napjait éljük, a wellness területén is így működik. Az az étterem vagy szálloda, aki folyamatosan új, és megfelelő szolgáltatást igyekszik nyújtani a vendégeinek, nem hiányozhat már a tudatos táplálkozást segítő program.(I41)



Biohotelek

Az egészségtudatos turisták által látogatott bio-hotelek szintén kiemelt hangsúlyt fektetnek a gasztronómiára. Az ellenőrzött bio-hotelek köre is tovább bővült, és egyben végre túlnőtt a német nyelvterületen. A jelenleg már 33 tagot számláló „Die BIO-Hotels” egyesület székhelye Ausztriában található. Az újdonsült tagokon kívül 15 bio-hotel található Ausztriában, 13 Németországban, 2 Svájcban és egy Dél-Tirolban. Az egyesület 2001-ben jött létre, és azóta kb. 650 000 példányban jelentette meg katalógusát, melyet főleg a bioszektorban terjeszt, igen nagy sikerrel. Szerencsére már kezdetektől nagy igény mutatkozik erre a különleges minőséget nyújtó szolgáltatásra. (Bio-hotelek, www.okogarancia.hu, <http://www.okogarancia.hu/hirek/biohotel>)

A világ turisztikai és gasztronómiai trendjei folyamatosan változnak. A biohotelek, panziók és éttermek egyre fontosabb funkciót töltenek a turizmus és vendéglátás területén. Ezekben a hotelekben, panziókban, éttermekben bioélelmiszerek fogyasztására van lehetőség a vendégeknek. A bioétkezés, amely Magyarországon ma még kevesek luxusának és inkább hóbortos szenvedélynek számít, még Németországban és Ausztriában jól jövedelmező üzletág. Ezek a vendéglátó helységek, a biogazdaságoknak, az egyik legnagyobb felvevő piaca, ahol garantáltan csak bio minőségű alapanyagokból főznek. A legnagyobb osztrák és német városokban található bioszállodáknak a bio-életszemlélet szerves része. Minimális vegyszereket használnak, a szappan természetes anyagokból készül, az ágynemű is, a toalettpapírt újrahasznosított papírból gyártják.

A legtöbb szálloda előrukkol biomenüvel, mert nagy érdeklődés van irántuk. Igaz a legtöbb érdeklődés az ingyencek köréből kerül elő, azért is az ingyencek érdeklődnek a bio termékek iránt, mert a külföldi országokban sem tartoznak az olcsó kategóriába az öko élelmiszerek. Az étlapon nem található fehér kenyér, csak teljes kiőrlésű gabonából készült péksütemény, rostban gazdag, kevésbé ismert gabonafélék, mint például a tönköly, a hajdina és a rozs olvasható. (I42)

A külföldi országokban jól működnek a biohotelek, de hazánkban még nincsenek kimondottan ilyen típusú szállodák. Magyarországon is leginkább az ingyencek köréből kerülnek ki az ilyen típusú szolgáltatást igénybe vevő emberek, de ezek a száma még elég kevés. Az egészségtudatosság terjedésével a bio élelmiszerek is előtérbe fognak kerülni, egyre több étteremben, szállodában található meg majd az étlapon.

Szakemberek szerint az elkövetkezendő esztendő vagy esztendők valószínű gasztronómiai toptrendjei között szerepelnek az egészséges ételek (wellness- és biotermékek) is, melyek egyre inkább a fogyasztók figyelmének középpontjába kerülnek étel- és étteremválasztáskor

4.4 Gyógyturizmus

A gyógyturizmus az állandó lakóhelyen kívül, gyógyüdülőhelyen vagy gyógyászati létesítményben való ideiglenes, de meghatározott minimális idejű - tartózkodás, amelynek célja orvosi gyógymódok alkalmazásával valamilyen meglévő betegség gyógyítása. Ezt a célt szolgálják a gyógyturizmus létesítményei, amelyekben tehát egyaránt kínálnak a vendégnek egészségügyi, orvosi, illetve turisztikai szolgáltatásokat. Hagyományosan a gyógyturizmus legjelentősebb desztinációi valamilyen természetes gyógytényezőre - például



gyógyvízre, vagy gyógyhatású klímára - alapulóan épültek ki. (KPMG Consulting, 2002)

Egyes szállodák kínálatában megjelennek a böjt-kúrák is. Nem véletlen, hogy minden vallás böjti időszakokat ír elő híveinek, hiszen évszázadok óta ismert, hogy a szervezetnek méregtelenítésre van szüksége. A 18. század végén jöttek rá arra, az sem mindegy, hogy a két böjti időszak között mit eszünk.

Ekkor született meg a reforméletmód és a reformkonyha fogalma, különféle telepek jöttek létre népszerűsítésükre és gyakorlati alkalmazásukra. Ezek a fellángolások azonban elcsendesültek, és csak később kerültek újra előtérbe. Napjainkban megint nagy népszerűségnek örvend, s egy új fogalom is társult hozzá; a bioélelmiszer.

A gyógyszállodákban gyakran használják a böjtölés technikáját és a Gerson gyógymodot.

A böjt bizonyos ideig tartó önkéntes nemevés, mely évezredek óta egyrészt szellemi gyakorlat, másrészt számos betegség kezelésének kelléke.

Az Egyesült Államokban, 1995-ben alakított „Böjt-központ” hangsúlyozza, hogy a böjt nem egyenlő az éhezéssel és a következő pontokban fogalmazza meg előnyeit:

- Megszabadít a súlyfeleslegtől.
- Megtisztítja a szervezetet a méreganyagoktól.
- Javítja az energiafelhasználást.
- Növeli a szellemi frissességet.
- Segít józanabbul látni a világot.

Klasszikus böjtölés alatt azt értjük, hogy tiszta vízen, vagy esetleg gyógynövényekből készült teán kívül mást nem iszunk, nem eszünk. Emellett a modern kori böjt a juice-kúrát jelenti, ebben ugyanis a folyadék és egyben táplálékfelvételt zöldség vagy gyümölcsle formájában biztosítjuk. Előnye a vízivással szemben, hogy értékes nyomelemek, ásványi anyagok, vitaminok jutnak be a szervezetünkbe, melyet nem érdemes még egy napig sem nélkülöznünk.

A böjtölés időtartama attól függ, hogy milyen egészségi állapotban vagyunk, milyen intenzitású, időtartamú, gyakoriságú az edzésprogramunk és hogy próbáltuk-e már valaha a böjtölés technikáját. Gyakori a hétnapos böjtkúra és a háromnapos böjt, melyet évente négyszer az évszakváltások időszakában végeznek. Az úgynevezett prevenciós böjtöt nagyon sokan alkalmazzák. Ez azt jelenti, hogy heti egy alkalommal nem fogyasztanak szilárd táplálékot. Mindabban az esetben, amikor a böjt három napnál tovább tart, kötelező az orvosi felügyelet.

A böjtölés igényel némi előkészületet. Egy-két nappal a kúra megkezdése előtt javasolt a húsokat, tejtermékeket étkezésünkben mellőzni és az olajos magvak, babfélék fogyasztását csökkenteni. A böjtöt megelőző napon válasszunk könnyű salátát, gyümölcsöt vagy egy tányér levest táplálékul.

A Gerson-gyógymod testünk méregtelenítésének egyik lehetséges módszere. Élsportolók és szabadidő sportolók számára is sokkal kedvezőbb, mint a szigorú böjt.

A gyógymodnak két célja van, az egyik a test méregtelenítése, a másik a szervezet ellenálló-képességének fokozása. A méregtelenítés eszköze maga a diéta.

Reggel 8 és este 7 óra között 13 pohár vegyszermentes zöldség- és gyümölcsle javasolt az alábbiakból: sárgarépa, zöldsaláta, zöldpaprika, alma, vöröskáposzta, petrezselyemgyökér, vizizsálya.

A leveken kívül három étkezés javallt:

- Reggeli: vízben főtt zabkása, vízben párolt gyümölcsök, aszalt szilva, mazsola, szárított sárgabarack, nagy pohár frissen facsart narancslé, banán.



- Ebéd és vacsora azonos: nagy adag nyers saláta, Hippocrates – zöldségleves, héjában sült burgonya párolt főzelékkel, friss gyümölcs.

A gyógyszállodákban szintén gyakori a reformétkezés kínálata: „A hagyományos konyhával többé-kevésbé szakító étkezés. Előtérbe helyezi a táplálkozástudomány eredményeinek figyelembevételét. Több irányzata is van, amelyek elsősorban a felhasznált nyersanyagokban és az elkészítési módokban különböznek egymástól.” A hagyományos reformkonyha nem mellözi a húsételeket, csupán a zsírszegény főzést helyezi előtérbe, s a húsevés gyakoriságát korlátozza. Azt vallják egy kellemesen fűszerezett sertésszelet főtt krumplival és párolt zöldborsóval, például laktató, egészséges és zsírszegény menü.

Hazai példa a gyógyító gasztronómia bevezetésére a gyenesdiási Zöldház Egészség Centrum. Jelmondatuk: „Nálunk az étel gyógyít!”. A Zöldház az első bio panzió Magyarországon, ahol a bio étel- és italkínálat mellett a szobák felszereltsége is egyre természetbarátabb lesz (pl. tönkölypelyva párna, fenyő bútorzat stb.) A vendégek az üdülés alatt megismerkedhetnek a reformkonyhával, az életmódváltás lehetőségeivel és az ehhez szükséges ételek elkészítésével.

A szállás és a kapcsolódó oktató-, életmód tanácsadó programokon, főzőtanfolyamokon kívül reform-, bioélelmiszer alapanyag-, és készételkínálattal is várják a környék lakóit és üdülő vendégeit. A bioboltban a reformkonyha alapanyagai, a hazai biogazdák által termelt áruk, félkész -, és késztermékek kaphatók a Zöldház által készített bio pékárukkal, cukrászipari termékekkel és készételekkel kiegészítve. Ezeken kívül a háztartási munkát segítő, természetbarát eszközöket, tisztítószerket is megtalálhatják az érdeklődők.

A bio panzió egyik célkitűzése, hogy egy egészségesebb életvitelre ösztönözze vendégeit, megismertesse őket a reformkonyhával. A rohanó világban sokszor kevés idő jut a megfelelő táplálkozásra, pedig számos betegség elkerülhető lenne, ha odafigyelnénk a helyes étkezésre, az egészséges életmódra. A bio ételek fogyasztása segíthet egészsége megőrzésében, amit a panzió tulajdonosainak 16 éves reformkonyhai tapasztalata is alátámaszt. A bio panzió egészséges életmód programjaiban nemcsak a megfelelő táplálkozás és a reformkonyha vezetése szerepel, hanem a rendszeres mozgás, és az immunrendszert erősítő kezelések, módszerek alkalmazása is, amelyek otthon is megvalósíthatóak. Ajánlataikban megjelenik a léböjttábor és a Hét vezér főzőtanfolyam is.

A „Hét Vezér” program: A program lényege a "minden napra egy gabonát" elv alapján készített étrend. A magyaros ízek megtartása mellett rostdús, teljes értékű alapanyagokból (búza, rozs, árpa, zab, köles, kukorica, barnarizs) készül az ételkínálat. A Zöldházban a gyakorlatban is bemutatják az egészséges életmód jegyében létrehozott "Hét Vezér" programot. A reformkonyha főzőtanfolyamon elsajátítható ételeket ezzel az elvvel összhangban állították össze. Az ételek különlegessége - a felhasznált teljes értékű alapanyagok mellett -, hogy ízvilágukban megfelelnek a megszokott hagyományos magyar ízeknek.

Életmódtábor: A táborban az ún. alternatív gyógyászati programok közül az amerikai eredetű New Start programot alkalmazzák. A program elnevezése (New Start = új kezdet) tulajdonképpen két mozaikszó, amely a helyes életmód 8 alappillérének kezdőbetűiből áll:

- N (Nutrition) – táplálkozás
- E (Exercise) – testmozgás
- W (Water) – víz
- S (Sunlight) – napfény
- T (Temperance) – mértékletesség
- A (Air) – levegő





- R (Rest) – pihenés
- T (Trust) – bizalom

A cél az, hogy a tábor elteltével a vendégek testileg-lelkileg megújulva, komoly elhatározással térjenek haza, és mindennapjaikban is alkalmazzák a programban megismert alapelveket az egészséges életmód kialakításához.

A panzió számos programmal (pl.: buddhista elvonulás, kismama hét, léböjt tábor, pilates napok, stb...) várja azokat, akik egy kicsit szeretnének belekóstolni az egészséges táplálkozásba, azokat, akik már így élnek, és olyan helyet keresnek kikapcsolódásuk színhelyéül, ahol nem probléma az életmódjuknak megfelelő étkezés, és azokat, akik szeretnének áttérni az egészséges életmódra, és tanácsokra van szükségük illetve megismerkednének a reformkonyhával. (I42)

4.5 Falusi turizmus

A falusi-, agro-, agri-, farmturizmus kifejezéseket sokszor szinonim fogalomként használja a szakirodalom. Mindezt azzal is magyarázhatjuk, hogy szélesebb értelemben egy sokszínű tevékenységet értünk alatta, amely az agrárgazdasághoz szorosabban vagy lazábban kapcsolódik és a vidéken megjelenő vendégfogadás jelenti, és amely, mint egy turisztikai termék a szállásadásból, vendéglátásból, szolgáltatásokból és szabadidős lehetőségekből tevődik össze (Kovács, 2003).

Könyves és Müller (2001) a következő gondolattal fogalmazta meg a falusi turizmust: „A falusi turizmus nem más, mint termékek, szolgáltatások és tapasztalatok, élmények előállítása és fogyasztása, amely elsősorban a vidéki/falusi közösségek természeti és kulturális erőforrásain alapul, azok fenntarthatóságának határait nem lépve át. A falusi turizmus olyan gazdasági tevékenység, amely a helyi erőforrásokra alapozódik, ezeket felhasználva képes lassan kiterjedő szerves fejlődést indukálni a vidéki térségekben. Ideális esetben a falusi turizmus az egyéni, kis- és középvállalkozások, valamint kistérségeken belüli együttműködésük gerjesztője és integrálója, hathatósan hozzájárul a vállalkozói ismeretek bővítéséhez, kikényszeríti a marketing-szemléletmód térhódítását.”

A falusi turizmus jellemzőiként említhetők a hagyományok (akár a termelési, a kulturális, a szellemi, és a tárgyi hagyományok is) a vidéki életmód, és az emberi kapcsolatok is kiemelhetők. Mindez remek lehetőséget ad a falusi turizmus számos típusának a kialakulásához, ugyanis nem egy meghatározott turizmusváltozat alapját jelenti, hanem sokszínű, településenként, vagy akár tájegységenként eltérő kínálatot jelent.

Mára már Magyarországon, is bekerült a köztudatba a falusi turizmus fogalma, mely nagyon fontos, ugyanis ez egy utat jelenthet a tanyák felvirágoztatásának. Klasszikus értelemben fogalmazhatunk úgy is, hogy a falusi turizmus egy kiegészítő tevékenység, hiszen a faluban élők fő foglalkozásuk mellet a saját házaikon belül a kihasználatlan szálláshelyeket az üdülés szolgáltatába állítják (Szabó et al. 2009).

A falusi turizmus leginkább abban az esetben sikeres, amennyiben a bor-, a gasztro- a lovasturizmus, és az aktív turizmus több hasonló válfaja kapcsolódik hozzá.

Ebben az esetben komplex módon, a helyi vonzerő színvonalas termékkel alakításával és csomagolásával érvényesülhet a turisztikai piacon.

Mivel ez egy átfogó és komplex turisztikai kategória, így nem csak a szállásadást, de az adott térséget vonzóvá teszi.



A falusi turizmus a falusi környezetben történő szállásadáson túl kínálhat még: kulturális értékeket (helyi ünnepek, rendezvények, hagyományok), gasztronómiai sajátosságokat (saját készítésű ételek, borok, pálinkák, egyebek), borturizmust (saját termelésű tájjellegű borok saját pincékben bemutatva), természetjárást (védett területek, természeti értékek, tájra jellemző növény és állattársulások), gyógyturizmust (helyi klíma, termálvíz, gyógyfürdők közelsége), lovasturizmust (helyben működő lovasudvar, vagy ménest bevonni a kínálatba), gyermektáborozást (népi játékok, kézműves foglalkozások, stb.).

Az étkezés különösen fontos szerephez jut a falusi turizmusban, hiszen a vendégfogadó többnyire legalább reggelit biztosít, de igény esetén akár panziós ellátást biztosít, amely lehet félpanzió (reggeli és vacsora vagy ebéd), vagy teljes panzió (reggeli, ebéd, vacsora). Esetenként a vendég különleges élményben is részesülhet egy-egy közös étkezés formájában pl.: közös szalonasütés, grill-parti, vacsora, stb.

A helyi gasztronómia kiemelkedő vonzerő a falusi turizmusban. A gasztronómiai programokkal gazdagíthatjuk a vendéglátó ház program-kínálatát, amely akkor lesz igazán vonzó, ha a tájegységnek jellegzetes gasztronómiai kultúrája van. Ez lehet különleges, mert:

- az adott tájon honos, ritka, különleges növényeket használ fel a konyha
- a felhasználás, az étel elkészítése a különleges, pl.: a vad, hal elkészítése különleges, a tájra jellemző módozatokban.

A szabadban történő sütés-főzés állandó helye a vendéglátó ház kertjében kialakítható, így a vendégeknek ezt bármikor – mint programlehetőséget – kínálhatjuk. A sokféle gasztronómiai programlehetőségek közül érdemes az élmény-gasztronómiát a vendéglátó házban meghonosítani, mert jellegénél fogva nem igényel különleges felkészülést és rendkívüli hatása.

Az élmény-gasztronómia valami más, mint a szürke hétköznapi élet képes a vendéglátás nyújtani. Ez azt jelenti, hogy a megszokottal, a munkanapokon nyújtottakkal szemben, a szabadidőben valami mást kell kínálni, mert mindaz, ami a hétköznapi életől különbözik, már élményt jelent.

A különleges, az élmény lehet:

- a terítés: virág, egyéb dekoráció, a menükártya, stb.
- étel és ital: A vendég olyasmint szeretne enni és inni, amit rendszerint otthon nem fogyaszt. Tehát olyan ételek, amelyeket otthon az időhiány miatt nemigen készítünk el, a vendéglátásban élményt jelentenek. A vendég szívesen fogadja, ha valami új készítménnyel vagy régi ételek újszerű változatával lepjük meg.
- az elkészítés élménye, látványa. Az életstílus és az étkezés szorosan kapcsolódnak egymáshoz. Az ételkészítés és étkezés csak akkor hatásos, ha az szórakoztató és lelkesítő kísérőjelenségekkel is párosul. Pl.: a konyha a központba kerül, és a látvány, a bemutatás fontossá válik.

Különleges gasztronómiai program lehet a vendégek számára kínált főzőiskola. A főzőtanfolyamot az ingyencség élvezetével lehet összekötni. A mesterszakács segítségével és tanácsaival a vendég mellett áll. A vendégek főzni tanulnak, és amit maguk főznek azt el is fogyasztják, s mi több, ez jobban ízlik. A vendégek több ételt készítenek el, így tudásuk gazdagabb lesz, és sok ötletet, apró fogást is elsajátítanak. A főzőiskola résztvevőinek véleménye egységes abban, hogy a legjobb szakácskönyv sem tud annyit nyújtani, mint amennyit egy gyakorlott szakács. Még vonzóbbá tehető a program, ha a tájegységre jellemző ételek elkészítésével ismertetjük meg a vendégeket. A még nem ismert ételek, ízek mind a magyar, mind a külföldi vendégek számára



élménnyé válnak. Ha a kertben, gazdaságban megtermelt, ill. előállított nyersanyagból készítjük az ételeket, még gazdaságosabb lesz a gasztronómiai program, „saját piaca” lesz a mezőgazdasági termékeinknek.

További gasztronómiai program lehet a növényi és állati eredetű nyersanyagok feldolgozása és tartósítása. Az eltevésbe, tartósításba a vendéget is bevonhatjuk. Az olyan eljárást, alapanyagot kínáljuk programként, amely különleges, falura, a tájegységre jellemző.

- Befőttek (őszibarack mandulával, faeper, stb.), lekvárok, dzsemek készítése (töklekvár, csipkelekvár, rózsalekvár, dinnyedzsem, stb.), gyümölcsszörp (pl.: bodzavirágból, akácvirágból, csipkebogyóból, somból, kökényből). Készíthetünk ízesítőszeret és biotermékeket is.
- A disznóvágás és feldolgozás télen vonzó program lehet, az elkészített disznóságok pedig a városi ingyenceknek jelentenek élvezetet.
- A tej feldolgozása során a vaj, a túró, a sajt készítése lehet látványosság, ill. finom reggeli, vacsora.
- A kenyér-és kalácssütés a kemencében különleges hangulatot nyújt.
- Italok közül a bor, a sör, a pálinkák előállítására vállalkozhatunk, a megtermelt alapanyag, a megfelelő szakismeret és eszközök birtokában.

A fenti gasztronómiai programokat önállóan, ill. csomagban is kínálhatjuk. Ha a többféle gasztronómiai programot csomagban kínáljuk, és a vendég szabadidejének nagy részét erre irányítjuk, akkor a gasztronómiai program a vendéglátó ház specialitásával, vonzerővé válik. A marketingtevékenység során ezt a vonzerőt hangsúlyozni kell, hiszen a piacon egyedivé teszi a vendéglátó házat. A gasztronómiai programokhoz régi receptek, különleges eljárások gyűjtésével, megismerésével érdemes felkészülni, a vendégek hálásak lesznek érte. (Könyves-Müller, 2001)

4.6 Kastélyturizmus

Hazánkban a Károlyi család nyitott elsőként kastélyszállót, mégpedig az 1930-as évek elején Füzeradványban. Napjainkban már közel 90 történelmi épületben nyújtanak szállodai szolgáltatást és ez a szám folyamatosan nő. A múzeumként való működtetés mellett ez a kastélyok hasznosításának legelterjedtebb és egyben leghatékonyabb módja.

A kastélyok szállodává való átalakítása az egyik leggyakoribb és egyúttal a legmegfelelőbb funkció is ezen épületek számára, hiszen a szállodaként való üzemelés biztosíthatja a kastély fenntartásának költségeit, ugyanakkor tökéletesen illeszkedik az épület rendeltetéséhez is, arról nem is beszélve, hogy egyesíti a szálláshely, a műemlék és a turisztikai látványosság elemeit, azaz komplex turisztikai termék.

Egy kastélyszálloda általában maximum negyven-ötven fő befogadására alkalmas, ez pedig több szempontból is előnyére válik. A szállóvendégek ennél fogva különlegesnek, kitüntetettnek érezhetik magukat egy kastélyszállóban, mintha egy kisebb családhoz tartoznának, a személyzet is több időt tud fordítani rájuk, nem személytelenednek el, ahogy az egy nagyobb szállodában jellemző. Emellett az idelátogatók élvezhetik a gyönyörű, nyugodt környezetet, ahol kikapcsolódhatnak és például reggelente a város zaja helyett a madarak csicsérgésére ébredhetnek.

Fontos azonban, hogy a kellemes környezetet különböző turisztikai termékek is kiegészítsék, hogy ha a vendég minden idejét a



kastélyban szeretné tölteni, akkor is megtalálja a neki való kikapcsolódási lehetőséget, jól érezze magát. Ezek a kiegészítő szolgáltatások ráadásul a kastély fenntartásához szükséges pénzmenyiség növeléséhez is hozzájárulnak, ezért a legtöbb kastélyszállodában vagy azok közelében gyógy- és wellness szolgáltatások, különféle sportolási - általában lovaglási, golfozási, kerékpározási -, vadászati lehetőségek, bor- és gasztronómiai szolgáltatások elégítik ki a vendégek elvárásait.

Problémát jelent - főleg műemlék kastélyok esetében - a megfelelő komfortfokozat kialakítása is, hiszen az épületek többségében eredetileg nincsen központi fűtés vagy melegvíz-szolgáltatás, ezek bevezetése pedig olyan építészeti átalakításokkal jár, ami nem felel meg a műemlékvédelmi előírásoknak.

Az utóbbi években a nyugat-európai országokban sorra jöttek létre kastélyszálloda láncok, melyekhez hazánk sajnos kevés eséllyel tud csatlakozni, ugyanis a külföldi kastélyok korhű berendezéseivel ellentétben történelmi épületeink kialakítása túlságosan korszerű. Ezen azonban már nem nagyon tudunk változtatni. A világháborúk során elszenvedett károsodások, az elhordott, megsemmisült bútorok, berendezési tárgyak pótolhatatlanok. Megoldásként szolgálhatna a kastélyok korhű bútorokkal való berendezése, de az ezzel járó költségeket a legtöbb tulajdonos nem tudná vállalni.

Kastély mint étterem

A várak, kastélyok egy újabb lehetséges idegenforgalmi célú hasznosítási módszere, hogy azokban, kisebb-nagyobb termeikben éttermet alakítanak ki. Az éttermi funkció általában kiegészítő szolgáltatás, amelyet vagy szállodával vagy rendezvényekkel, programokkal kombinálnak. Amennyiben az adott épület kastélyszállóként működik, egy nagyobb helyiségében érdemes éttermet is létesíteni. Egy ilyen kastélyétterem tökéletes helyszín olyan különféle társadalmi, kulturális, családi programok, ünnepek lebonyolításához is, mint például kisebb konferenciák, esküvők, családi ebédek vagy akár osztálytalálkozók.

A kastélyéttermek jellemzően kisebb, családias hangulatú éttermek, ahol a vendég ennél fogva kitüntetettnek érezheti magát - akárcsak a kastélyszállókban -, nem személytelenedik el.

Azonban egy kastélyszálló kialakításához hasonlóan kastélyétterem létrehozásánál is oda kell figyelni, hogy az étterem kialakítására úgy kerüljön sor, hogy az fizikai értelemben a lehető legkevesebb károsodást okozza a kastély eredeti jellegében. Problémát nem is maga az étterem, hanem inkább a konyha kialakítása jelenthet, mert ez jelentős átalakításokkal jár.

A kastélyokba látogató vendégekben csak jó érzést kelt, ha az éttermet az épület jellegének megfelelően, ahhoz illően alakítják ki. A kastélyéttermeket - a kastélyokhoz hasonlóan - elsősorban hangulatuk, légkörük miatt keresik fel az emberek, emellett a nyugodt, festői környezet, a történelem közelsége is kellemes kikapcsolódást nyújt számukra.

A kastélyéttermek tematizálása napjainkban igen népszerű, ilyenkor korhű ruházatba öltözött személyzet fogadja és szolgálja ki a vendégeket. Nemcsak az étterem berendezését, bútorzatát, de az étlap megjelenését, az ételeket, a tányérokat, evőeszközöket is hozzá lehet igazítani a kastélyhoz illő korhoz. Például egy középkori kastélyban, egy lovagi- vagy középkori lakoma alkalmával az étlap szerepét betöltheti egy fatábla, az ételt is felszolgálhatnák fatányérokban, az italokat fakorsókban, az evőeszközök is fából lennének és természetesen szintén a korhoz igazodó zeneszó kísérné az étkezést. Külön látványelemként szolgálhat, ha a rendelt ételek a vendégek szeme láttára készülnek el.



Mindezen szolgáltatások és a hangulat varázsa által a vendégeknek olyan nem mindennapi élményben lehet részük, ami nemcsak azt garantálja, hogy az adott látogató a későbbiekben akár többször is visszatér az étterembe, hanem kitűnő reklámot is jelent, hiszen a vendég minden bizonnyal mesélni fog róla barátainak, ismerőseinek. Az pedig köztudott, hogy a szójpropaganda az egyik legsikeresebb marketingelem.

Kastély mint múzeum

A kastélyok múzeumként való hasznosítása - ahogyan azt már korábban is említettem - az egyik legmegfelelőbb módja ezen épületek turisztikai célra való hasznosításának, mivel - a kastélyszállodákhoz hasonlóan - nemcsak megőrzik a ház eredeti jellegét, hanem kevesebb vagy egyáltalán semmilyen átalakítást nem igényelnek. Ugyanakkor hátrányként említhető, hogy a múzeumként való üzemeltetés nem képes fedezni a kiadásokat, a karbantartási költségeket.

A múzeumként való használat keretében csupán a kastélyok egy kis részét, legtöbb esetben csupán egy-két termét, helyiségét veszik igénybe, az épület többi része kihasználatlan marad. Ebben az esetben vegyes hasznosítási módokat kívánatos alkalmazni, azaz a múzeum mellett étterem, kávézó, vendégfogadó, ajándéküzlet működtetésével, rendezvény- illetve konferenciahelyszín kialakításával lehet a kastélyépületet teljes egészében turisztikai célra igénybe venni. Ez a megoldás a látogatók számát és egyúttal a bevételeket is növeli.

A kastélymúzeumokban általában kastély- és helytörténeti gyűjtemény, az egykor itt élt tulajdonosok, családok vagy olyan híres ember, emberek élettörténete, személyes tárgyai, dokumentumai, fotográfiái, gyűjteményei tekinthetők meg, akik valamilyen formában kapcsolatba hozhatók az épülettel. De előfordulnak más, a kastélyhoz kapcsolódó - például fegyver-, borászati-szőlészeti-, szobrászati - kiállítások is.

Fontos figyelmet fordítani rá, hogy az egyes kiállítások kínálata gazdag legyen, folyamatosan változzon, esetleg időszakosan ismétlődhet, de ne legyen állandó, változatlan, hiszen azt is számításba kell venni, hogy egy látogató esetlegesen többször is visszatér a kastélyba, hogy megtekintse a múzeum tárlatait.

Kastély mint rendezvényhelyszín

A kastélyok turisztikai hasznosításának egyik formája a rendezvények, programok e történelmi épületekben való megtartása is. Az egyes kastélyok ma már kitűnő technikai felszereltségének köszönhetően nem csupán konferenciák, előadások, de házassági évfordulók, esküvők, fogadások, családi összejövetelek, termékbemutatók, gálaestek, bálók, koncertek, kiállítások, sajtótájékoztatók vagy vásárok megrendezéséhez is tökéletes helyszínül szolgálnak. Ugyanakkor az esetek többségében a rendezvények is csupán kiegészítő turisztikai szolgáltatásként szerepelnek a kastélyok kínálatában.

A hasznosítás ezen formája kifizetődő, hiszen napjainkban egyre többen választják valamely kastélyt egy-egy rendezvény lebonyolításának helyszínéül, hiszen egyedinek, különlegességnek számít egy kellemes, történelmi hangulatú díszterem illetve helyiség vagy akár egy kastélypark is. A kastélyok ilyen célú hasznosítása emellett jó megoldás a történelmi épületek használatára is, hiszen hozzájárul a történelmi értékek megővéséhez és prezentálásához egyaránt.

A különböző rendezvénylehetőségek közül a továbbiakban szeretném kiemelni az esküvőket és a vár- illetve palotajátékokat, melyek valószínűleg a leggyakoribb és legismertebb ilyen jelegű rendezvények.

A kastélyok kedvelt és egyúttal csodálatos helyszínei az esküvőknek, akár az épület belsejében, akár a kastélyparkban - egy sátorban vagy a mesterséges tó közepén elhelyezkedő



szigeten - kerül sor lebonyolítására. Elsősorban romantikus, különleges voltuk miatt népszerűek a kastélyesküvők; és amennyiben az adott épület szállodaként is működik, étteremmel is rendelkezik és a vendégek előtt nyitva áll egy-két további nagyobb terem, helyiség is, akkor akár egyetlen helyszínen lebonyolítható az egész esküvő: a ceremónia a kastélyparkban vagy az épület egy nagyobb termében, az ünnepi vacsora a díszteremben, a táncmulatság egy másik nagyobb teremben; és a vendégek elszállásolása is adott.

Azokban a kastélyokban, ahol esküvők lebonyolítását is vállalják, igyekeznek minden téren kielégíteni a házaspár kívánságait és igényeit, a szervezők a legtöbb esetben hajlandóak mindent a megrendelők kedve szerint alakítani, akár kisebb változtatásokat is végezni a kastélyban vagy annak kertjében.

Egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a történelmi helyszíneken megrendezett vár- és palotajátékok is. Ezen rendezvénysorozatok által teljes mértékig ki lehet használni mind a hely, mind az épület adta lehetőségeket.

Ilyen típusú programoknak akár még a romos állapotú kastélyok, várak is otthont adhatnak, így - más megoldás nem lévén - még ezek hasznosítása is megoldható lehetne.

A romok között kalandtúrák, teljesítményversenyek szervezhetők, amelyek elsősorban a fiatalabb korosztályt vonzanák. A várak, kastélyok némelyike arra is alkalmas lehet, hogy abban akár egész évben folyamatosan vagy csak az év egyes időszakaiban különböző programokat, rendezvényeket tartsanak, mint például kazamatajátékokat a várakban; ünnepekhez kapcsolódó, változatos témájú hagyományörző bálakat, estélyeket a kastélyokban.

A vár- és palotajátékok alkalmával az adott építményhez kapcsolódó eseményeket új életre keltő programok széles palettájával találkozunk: lovagi torna-, lovas és íjász-, fegyveres-, ügyességi-, harci és más, a várakhoz, kastélyokhoz kapcsolódó bemutatók; középkori- és néptánc bemutatók, színházi előadások, zenei programok szórakoztatják a közönséget, akik aktívan is részt vehetnek az ezen bemutatók köré szervezett versenyeken, megtekinthetik a kiállításokat, sétálhatnak a középkori vásárban, betérhetnek egy borozóba. Elsősorban a gyermekeket - és rajtuk keresztül természetesen a szülőket - célozzák meg a helyszínen felállított játszóházak, a gyermekeknek szóló báb- és színházi előadások, versenyek, ügyességi vetélkedők. (Keszi, 2007)

Ellenőrző kérdések:

1. Mutassa be a gasztronómiai és a kulturális turizmus kapcsolatát!
2. Milyen speciális gasztronómiai kínálat jellemzi a wellness szállodákat?
3. Hogyan építhetők be a gasztronómiai értékek a falusi turizmus kínálatába?
4. Milyen gasztronómiai kínálat jelenik meg a kastélyturizmus területén?

Kompetenciát fejlesztő kérdés:

Dolgozzon ki egy gasztronómiai vonatkozású programajánlatot az Észak-Alföld régió hagyományaira építve!



5. Gasztronómiai turizmus

5.1 A gasztronómiai turizmus fogalma, jelentősége

Hagyományosan az étel- és italfogyasztás a turisztikai termék fontos része, hiszen a turistának utazása alatt ennie, innia kell. Ugyanakkor a jellegzetes helyi specialitások megismerése vagy éppen híres italok megkóstolása a 20. század első feléig nem jelent meg elsődleges utazási motivációként. Az ételek-italok megkóstolása céljából utazók száma még ebben az időszakban is meglehetősen alacsony volt, nem csupán az érdeklődés hiánya, hanem az utazás jelentős anyagi terhei miatt is. A technológiai fejlődés, a motorizáció elterjedése nyomán egyre többen juthattak el egyre távolabbi helyekre, így nem meglepő, hogy Németországban már az 1920-as években létrehozták az első borutakat. A második világháború után a nyugati világban a kereskedelemben kapható élelmiszerek választéka fokozatosan bővült, az utazás lehetősége pedig egyre szélesebb társadalmi rétegek számára adatott meg. Ennek eredményeképp a turisták növekvő hányada mutatott érdeklődést a felkeresett úti cél helyi konyhája iránt. A fizikai szükségletek kielégítése mellett az étel- és italfogyasztás mindinkább a társadalmi státusz kifejezési eszközévé vált. Habár a gasztronómiai célú utazások már a 20. század első felében elkezdődtek, igazán csak a század második felében, az 1970-es években váltak népszerűvé. Ehhez a fogyasztói preferenciák változása mellett az is hozzájárult, hogy a nyugat-európai mezőgazdasági támogatások csökkenésével a termelőknek új jövedelemforrásokat kellett keresniük. Ennek egyik módja a termékeik közvetlen értékesítése volt, mely termelői piacokon, illetve saját gazdaságukban folyt. Ez a tendencia a mai napig folytatódik, érintve Dél-, illetve Közép-Kelet Európát is.

A gasztronómiai turizmus fogalma olyan utazásokat foglal magában, melynek elsődleges motivációja az ételek, italok illetve étkezési alapanyagok termelőinek, feldolgozóinak felkeresése, gasztronómiai fesztiválokra való részvétel, éttermek és más vendéglátóhelyek látogatása, és/vagy a gasztronómiájáról híres desztináció felkeresése a helyi ételek, italok megkóstolása, előállításának megismerése céljából. (Hjalager – Mitchell, 2001)

A gasztronómiai turizmus szereplői olyan turisták, akik utazásukat részben vagy egészben azzal a szándékkal tervezik meg, hogy utazásuk során kipróbálják a helyi konyhaművészet kínálatát, vagy gasztronómiával kapcsolatos tevékenységet végezzenek. (UNWTO, 2012)

A gasztroturisztikai élményt a turista különböző elemek attribútumai alapján ítéli meg. Ezek főként az étel minősége és mennyisége, a környezet tulajdonságai, a szolgáltatás színvonala, a közreműködő humán erőforrás.

A post-experience (a turisztikai élményt követő) elégedettség igen jelentős a turista lojalitása szempontjából is. Az elégedettség nagymértékben szubjektív, függ a turista előzetes elvárásaitól. Az elégedettség és annak megélése kulturálisan meghatározott. Az elvárások túlságosan magasak lehetnek az intenzív marketingtevékenység következtében.

A gasztronómiai turizmus különböző altípusait különböztethetjük meg, aszerint, hogy milyen ételek és italok állnak a középpontjában. A leggyakoribb ételek a gasztroturizmus kínálatában: olaj, sajt, sonka, húsok és halak, gyümölcsök, szarvasgomba, csokoládé.

A leggyakoribb italok: bor, sör, whisky, cider, pezsgő, szake, tea, kávé.



A felsorolt ételek és italok gyakran szerepelnek tematikus utak, gasztrofesztiválok, vezetett gasztronómiai séták központi kínálati elemeként. A gasztroturizmusnak számtalan megjelenési formája van. Új, innovatív gasztroturisztikai termékek folyamatosan jelennek meg.

A legelterjedtebb formák:

- Gasztrofesztiválok
- Gasztronómiai témájú tematikus utak
- Gasztronómiai múzeumok
- Különleges éttermek, cukrászdák, borászatok
- Gasztrotúrák, gasztronómiai séták
- Tematikus étkezések
- Főzőiskolák

A borturizmus a gasztronómiai turizmus egy altípusának tekinthető, mely a bortermelő vidékekre, pincészetekbe, borfesztiválokra, borbemutatókra való látogatást takarja, ahol a bor kóstolása, a borvidék megismerése elsődleges utazási motivációként jelenik meg.

Az ételek, italok és az azokhoz kapcsolódó terület megismerése mint elsődleges motiváció az utazási döntés során különös jelentőséggel bír. Egy étteremlátogatással egybekötött utazás önmagában nem tartozik a gasztronómiai turizmus körébe. Hall és Mitchell (2005) Sharpley munkája nyomán a következő kategóriákat különbözteti meg.

A gourmet turizmus elsősorban drága, előkelő éttermekbe, fesztiválokra történő látogatást jelent. A gasztronómiai, illetve a kulináris turizmus az ételek, italok iránti mélyebb érdeklődést feltételez, mely magában foglalhatja a drága és exkluzív ételek és italok fogyasztását is, de az ételek, italok szélesebb körére vonatkozik, valamint kiterjed a kultúra és a táj megismerésére is. A turisztikai termék része lehet minden esetben olyan kapcsolódó szolgáltatások igénybe vétele, mint például főzőiskolák vagy a helyi piac felkeresése. Végül a helyi ételek fogyasztása lényeges eleme lehet akár a falusi, akár a városi turizmusnak, de ez nem elsődleges fontosságú az utazási döntés során.

A gasztronómiai turizmus számos pozitív hatással bír a termelők, az élelmiszergyártószámára, különös tekintettel a kistermelőkre. Ezek a következők lehetnek:

- Kapcsolatteremtés a vásárlóval: az eladó és vevő között létrejövő kapcsolat elősegítheti a közvetlen és a közvetett eladást is. A szájhagyomány útján további vevők is megnyerhetők
- Nagyobb árres a termelők számára: mivel az értékesítés kereskedő(k) közbeiktatása nélkül zajlik, így a termelő magasabb árat szabhat
- A fogyasztónak több lehetősége van a termék kipróbálására, „megkóstolására”, mint egy szokványos kiskereskedelmi üzletben
- A márkahűség kialakítása: a termelő és vásárló közötti közvetlen kapcsolat révén könnyebben alakítható ki márkatudatosság
- Pótlólagos értékesítési lehetőség a kistermelők számára: különösen azok a kistermelők számára előnyös, akik nem képesek megfelelő mennyiségű kínálatot folyamatosan biztosítani
- Marketing információk a termékekről és a vásárlókról: a közvetlen kapcsolat által a termelők azonnali információkat gyűjthetnek a meglevő és piaci bevezetés előtt álló termékeikről valamint a vásárlói igényekről
- Tanulási lehetőségek a vásárlók számára: a látogatók megismerik és ezáltal megtanulják értékelni az ételek különböző fajtáit. Ez a fajta tudás és érdeklődés növekvő fogyasztást eredményezhet.

A gasztronómiai turizmus jelentős pozitív hatást gyakorolhat az érintett régióra is. A turizmus gazdasági hatásai mellett, mint például a foglalkoztatottság növelése, jövedelemtermelés,



adóbevételek növelése a desztináció pozitív imázsához nagy mértékben hozzájárulhatnak a helyben előállított minőségi termékek. Az autentikus turisztikai élmény fontos részévé válhatnak bizonyos ételek, különösen a hagyományos helyi specialitások. A helyi termelőkkel való kapcsolat erősíti a hiteles, eredeti élmény megélését. Végül a helyi ételek, élelmiszerek önmagukban is turisztikai vonzerővel bírnak. A piacok, a termelőktől való vásárlás, a pincészetek és a táj, amelyhez a gasztronómiai élmények kapcsolódnak elegendő motivációt jelenthetnek a desztináció felkeresésére. A folyamatosan megújuló turisztikai termékek a tartózkodási idő növekedését is eredményezhetik. A gasztronómiai turizmus lehetőségei a vidékfejlesztésben kiemelkedőek.

A gasztronómia szerves részét képezi a turizmusnak. A régióként változó magyar és nemzetiségi gasztronómiai hagyományok a vidéki térségek kínálatának egyediségét és turizmusának erősségét adja. A térségi gasztronómia megismerése elősegíti a turisták és a helyi lakosság kapcsolatteremtését. A hazai gasztronómia köré épülő turizmus lehetőséget kínál, hogy megerősödjön a magyar vendéglátás jó híre, a helyi lakosság vendégszeretete, hogy felelevenedjenek a térségi hagyományok, a feledésbe merült népszokások, gazdasági ünnepek, tájjellegű ételek készítése. A gasztronómiához kapcsolódó programok, rendezvények nem korlátozódnak a főszezonra, meghosszabbítja a vendégek tartózkodási idejét (Fehér – Kóródi, 2008).

A gasztronómiai turizmus sikertényezői

- Magas színvonalú gasztronómiai kínálat kialakítása, mely a helyi lakosság számára is értékként jelenik meg.
- Kiemelkedő éttermek hálózatának kialakítása, együttműködésének erősítése külföldön is, melyek alkalmasak arra, hogy megismertessék a nemzeti és regionális konyhát.
- Az ételek és italok exportjának növelése
- Oktatás és képzés
- Világszínvonalú chefek kinevelése
- A gasztronómiai kínálat és a turisták által támasztott kereslet összehangolása.

A gasztroturizmus meghatározó nemzetközi trendjei (UNWTO, 2012)

- Dinamikus növekedés
- Gasztroturisták mint fogyasztói csoport megjelenése
- Terroir koncepció térhódítása
- Termékközpontúság
- Kulturális örökség
- Fenntarthatóság
- Minőség
- Kommunikáció
- Együttműködés



Dinamikus növekedés

A nemzetközi turisztikai piacon az egyik legdinamikusabban fejlődő szektor. Paradox módon a globalizációval egyidejűleg fokozatosan nő a kereslet a helyi értékek, az autentikus élmények iránt.

Gasztroturisták mint fogyasztói csoport megjelenése

A kulturális fogyasztás új trendjének résztvevői. Különösen figyelmet fordítanak a termékek származási helyére. Hajlandóan új dolgokat elsajátítani. A gasztronómiát a kapcsolatteremtés, közösségépítés eszközeként értelmezik. Magas költségűek. Kerülik az uniformizált kínálatot, igényeik magasak és kifinomultak. A gasztroturisztikai terméknek „személyiséggel” kell rendelkeznie.

A terroir koncepció térnyerése

A konyhaművészet helyspecifikus. A „terroir” a hely identitásának kifejezője. Elemei a természeti környezet, a történelem, a kultúra, a hagyományok, és a helyi konyha.

Termékközpontúság

A gasztronómiai turizmus alapját a termék (helyi étel, ital) képezi. Termékfejlesztési döntések során számba kell venni a kulturális és természeti erőforrásokat, melyek alkalmasak a desztináció identitásának kialakításához.

Kulturális örökség

A gasztronómián keresztül a turisták átélhetik, megtapasztalhatják a helyi kultúrát.

A kulturális örökség „kézzel fogható” része a gasztronómia.

Hagyomány és innováció folyamatos jelenléte szükséges.

Fenntarthatóság

A gasztronómiai turizmus fejlesztése a fenntarthatóság alapelvei szerint történhet.

A kultúra kommercializálódása veszélyforrás. A gasztronómiai turizmusban a meglevő értékeket kell megőrizni, a turistának ezt kell megtapasztalnia

Minőség

A gasztroturisztikai desztinációknak nagy gondot kell fordítaniuk a minőség biztosítására.

A helyi termékek védelme, felismerhetőségük biztosítása különösen fontos.

Versenyképes termék kialakítása

A humán erőforrás szakértelme (tréningek)

Fogyasztóvédelem

Kommunikáció

Az utazási élmény megváltozott: nem a tényleges indulással kezdődik. A turista inspirációt kap, információt gyűjt, összehasonlításokat tesz, majd vásárol. Az élmény azzal a momentummal végződik, amikor a turista megosztja értékeli és megosztja a véleményét a közösségi kapcsolatain keresztül. A gasztroturisztikai desztinációnak a folyamat teljes szakaszán át kommunikálnia kell.

Együttműködés

A helyi érintettek kooperációja kiemelkedő fontosságú (termelők, kereskedők, turisztikai szolgáltatók, önkormányzatok, stb.)

5.2 Gasztrofesztiválok

A hazai kulturális élet viszonylag újszerű, ugyanakkor nagy tömegeket és sok helyszínt elérő kínálatát jelentik a különböző fesztiválok.

Mára a fesztivál kifejezés az intenzív élményt és kötetlen kikapcsolódást nyújtó rendezvények szinonimájává vált, holott

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



sokáig csupán a művészeti fesztiválok számítottak „igazi” fesztiválnak. Napjainkra a művészeti fesztiválok mellett a fogyasztói világ ízlését tükröző rendezvények is bekerültek ebbe a körbe és világszerte elterjedtek. Sőt, a 21. században a fesztiválok a legpiacképesebb kulturális „árúk” közé tartoznak. A híres, országhatárokon is túlnyúló hatású nagyrendezvények mellett a becslések szerint ma már minden évben, országosan mintegy 3–6 ezer fesztivált rendeznek. Ezek évente 5–6 millió látogatót vonzanak.

Vitathatatlan, hogy a fesztiválok gazdasági szerepe a turizmusra gyakorolt hatásuk révén a legszembetűnőbb. A fesztiválok turizmusban betöltött szerepe elsősorban az, hogy erősítik a turisztikai desztinációk vonzerejét. Bár a fesztivállátogatás a legtöbb esetben nem szerepel az utazás elsődleges motivációi között, a fesztiválok jelentős turisztikai értéke abban rejlik, hogy a más célból érkező turistáknak kiegészítő programot kínálnak, alkalmasak a turisztikai szezon meghosszabbítására, a szezonális enyhítésére.

Ezt erősíti meg a Magyar Turizmus Zrt. megbízásából, a M.Á.S.T. Piac- és Közvélemény-kutató Társaság által 2008 júliusában, 1000 fős, település, kor és nem szerint reprezentatív lakossági mintán végzett kérdőíves vizsgálat is, amelynek elsődleges célja a Kulturális Turizmus Éve témaév megalapozása volt. A „kulturális utazók” (tehát ahol az utazás elsődleges célja valamely kultúrához kapcsolódó tevékenység volt) 11%-a részt vett valamilyen fesztiválon, rendezvényen, még ha nem is ez volt az utazás fő célja. A kulturális turisták programjában ennél magasabb aránnyal csak a különböző műemlékek (várak, kastélyok, világörökségi helyszínek, építészeti emlékek), illetve a múzeumok megtekintése szerepelt. Az sem lényegtelen, hogy a fesztiválturisták a legtöbbet költő vendégek közé tartoznak, és ez elsősorban a vegyes „profilú” (gasztronómiai elemeket is felvonultató) fesztiválokra igaz. A Fesztivál-világ tanulmánykötetben közreadott vizsgálatok során a látogatók átlagos, egy főre jutó költségét is felmérték. A Keszthelyi Tánccanorámát kivéve a kifejezetten a fesztivál miatt érkezők költsége kisebb-nagyobbra fesztivál miatt érkezők költsége kisebb-nagyobb fesztiválokra igaz.

A 21. században a fesztiválok a legpiacképesebb kulturális „árúk” közé tartoznak. A fesztiváljelenség szerteágazó, összetársadalmi üggyé vált. A szervezésben és a finanszírozásban a legkülönbözőbb háttérű intézmények, szervezetek, csoportosulások vesznek részt, közönségét pedig a legkülönbözőbb társadalmi szegmensek adják. A híres, országhatárokon is túlnyúló hatású nagyrendezvények mellett, a becslések szerint országosan mintegy 3–6 ezer fesztivált rendeznek minden évben. Ezek évente 5–6 millió látogatót vonzanak.

A szervezési munkákból jellemzően az önkormányzatok veszik ki a részüket legaktívabban. A fesztiválok széleskörű elterjedésében azok identitáserősítő, vállalkozástámogató, imázsteremtő jellege játszotta a főszerepet. A vállalkozások főként azokon a területeken jelentek meg, ahol a legjobbak a megtérülési mutatók, így elsősorban a könnyűzenei és gasztronómiai fesztiválok vonzóak számukra. A fesztiválok bevételei azonban a legtöbb esetben nem érik el azok bekerülési költségét, így azok többsége jelentős – elsősorban állami – támogatásra szorul. A fesztiválok gazdasági szerepe a turizmusra gyakorolt hatásuk révén a legszembetűnőbb. A fesztiválok turizmusban betöltött szerepe elsősorban az, hogy erősítik a turisztikai desztinációk vonzerejét. Bár a fesztivállátogatás a legtöbb esetben nem szerepel az utazás elsődleges motivációi között, a fesztiválok jelentős turisztikai értéke abban rejlik, hogy a más célból érkező turistáknak kiegészítő, „terven felüli” programot kínálnak és alkalmasak a turisztikai szezon meghosszabbítására, a szezonális enyhítésére.

(Benedek – Stark, 2009)



A fesztiválok csoportosítása

„Fesztiválnak nevezhető minden olyan – egy vagy több téma köré szerveződő, rendszeresen megrendezésre kerülő, egy vagy több helyszínen történő, meghirdetett programmal rendelkező kulturális, művészeti, gasztronómiai, sport vagy egyéb – eseménysorozat, amelynek célja, hogy közönsége részére kiemelten színvonalas, értékközvetítő, minőségi, ismereteket is bővítő és egyben szórakoztató, szabadidős közösségi élményt nyújtson.”

(I44)

A fesztiválok számos jellemző alapján kategorizálhatók. Az időtartam alapján beszélhetünk egy- és többnapos, egyhetes vagy akár több hónapos fesztiválokról. A fesztivál vonzáskörzete szerint megkülönböztethetők helyi, regionális, nemzeti vagy nemzetközi hatókörű fesztiválok. Getz szerint turisztikai szempontból azon rendezvények jelentősek, amelyek meglátogatása a szokásos lakóhelyen kívüli (min. 60 km-es körzeten túli) utazással és legalább egyéjszakás ott-tartózkodással jár. A megrendezés gyakorisága szintén fontos ismerv: vannak egyszeri és periodikusan visszatérő rendezvények. Utóbbiak jelentősége abban áll, hogy a visszatérő rendezvények komoly márkáépítő hatásúak lehetnek, és akár egy egyszeri apropó (jubileumi év) is tudatosan felépíthető úgy, hogy az fémjelző eseményként későbbi, azonos tematikájú rendezvénysorozatnak legyen a kezdete (Getz, 1991).

A fesztiválok csoportosításának egyik alapvető szempontja az esemény témája, amely terén rendkívüli változatosság tapasztalható: a palettán az amatőr és professzionális művészetek fesztiváljától a gasztronómiai rendezvényeken át a környezetvédelmi eseményekig a rendezvények sokasága található meg. A fesztiválok két jellemző csoportját lehet megkülönböztetni aszerint, hogy az esemény elsődlegesen a kultúra közvetítése vagy a résztvevők szórakoztatása céljából került megrendezésre. Ebben a dimenzióban a két végletet a művészeti fesztiválok és a vigasságok, fieszták jelentik.

A fesztiválokat műfaji szempontból a Magyar Fesztivál Szövetség az alábbiak szerint csoportosítja: 3 • művészeti fesztiválok (zenei, színház, tánc, irodalom, képző- és iparművészet, film, videó, fotó, multimédia, népművészet/folklór, cirkusz, egyéb művészeti). Ezen kategóriák szerint történik hazánkban is a fesztiválok 2009-ben elindított regisztrációja és minősítése.

- tisztán amatőr művészeti és „felmenő versenyek” (szavaló, kórus, színjátészó, tűzoltó és egyéb zenekar stb.),
- gasztronómiai fesztiválok (étel, ital, termény, gasztronómiai hagyományokat ápoló, kulináris stb.),
- egyéb, nem művészeti fesztiválok (tájhoz, természeti értékhez kötődő, hagyományőrző, illetve történelmi helyszínhez kötődő rendezvények, várjátékok, ünnepekhez, népszokáshoz kötődő (egyházi, világi) falunap, búcsú, vigalom, karnevál, sokadalom, fieszta, sport, természet, környezetvédelem, promóciós, márkához kötődő) (I44).

A tematikus csoportosítás során a nemzetközi szakirodalom gyűjtőfogalomként kezeli a fesztiválokat és a fesztivállal kiegészített nagyrendezvényeket. Ez utóbbi a következő kategóriákat tartalmazza: karneválok, művészeti fesztiválok (például tánc, színház), zenei fesztiválok, gasztronómiai és borfesztiválok, vallási fesztiválok, cirkuszok, sportrendezvények, megarendezvények (olimpiai játékok, kulturális olimpiák és kapcsolódó fesztiválok), kulturális nagyrendezvények (például Európa Kulturális Fővárosa fesztiválsorozatai) (Sulyok – Sziva, 2009).

A gasztroturizmus elsősorban a különböző gasztronómiai „termékek és szolgáltatások” köré szervezett utazásokat, rendezvényeket jelenti. Mivel a szakemberek magát a

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



gasztronómiát a kultúra részeként értelmezik, így a gasztroturizmus is a kulturális turizmus egyik válfaja.

Bár a gasztronómiai célú utazások története régebbre nyúlik vissza, igazi fellendülése a 20. században kezdődött, s egyértelműen kijelenthető, hogy napjainkban éli virágkorát. Elsősorban a rendezvényekben megmutatkozva pedig a turizmus kapcsán is kiemelten kell foglalkoznunk a kérdéssel. A Magyar Turizmus Zrt. is fontosnak tartja a különböző fesztiválok, rendezvények kérdését, melyek kapcsán a gasztronómiai vonatkozású események fejlődése is megmutatkozik. Egy 2010-es kutatásból többek közt azt is megtudhatjuk, hogy a legtöbb fesztivállátogató a Balatoni régiót részesíti előnyben; ugyanakkor a kutatásból az is kiderül, hogy a fesztivállátogatók közül legtöbben a gasztronómiai rendezvényeket preferálják (30,8%), amely típus ezzel megelőzi a manapság oly trendinek tartott könnyűzenei fesztiválokat is (18,6%).

A gasztronómiai rendezvényeket számos rendező elv mentén csoportosíthatjuk:

1. Rendezvény célja szerint:

- Hagyományokra épülő rendezvények: e rendezvények célja a különböző régiók és népcsoportok hagyományos ételkészítési, táplálkozási szokásainak ápolása és felelevenítése.

- Kulinaritást előtérbe helyező rendezvények: e rendezvények célja a különleges gasztronómiai élmény nyújtása.

- Szakmai jellegű rendezvények: pl. szakácsolimpiák, gasztronómiai versenyek (Mészáros és Voleszár (2004))

2. Témakörök szerint:

- magyaros ételekhez kapcsoló
- jeles napokhoz kapcsoló
- népi, tájjellegű gasztronómiához kapcsoló
- a magyarság múltjához kapcsoló
- gasztronómiai szakmai jelleghez kapcsoló (Vízügyi és Környezetvédelmi Központi Igazgatóság, 2008).

Az Észak-alföldi régió gasztronómiai rendezvénykínálatának sokszínűségét mutatja a fent felsorolt néhány rendezvény. Egyes rendezvények csak egy településhez kötődnek, de van olyan fesztivál, amit több területen is megrendeznek. A gasztronómiai rendezvények kiváló példák arra, hogy a mezőgazdasági termékek hogyan válhatnak turisztikai terméké, miközben érvényesül a régi hagyományok őrzése, illetve azok ápolása egyaránt. Ezek a fesztiválok tükrözik annak eredményességét, hogy ha az emberek összefognak, együttműködnek, kimagasló eredményeket lehet elérni.

A gasztronómiai rendezvények hozzájárulnak

- a turizmus fejlesztéséhez, a turizmusból származó bevételek növeléséhez,
- a helyi hagyományok fennmaradásához
- a kultúra, a művészetek más ágainak megismertetéséhez (pl. zene, képzőművészet)
- a helyi közösség formálásához.

A gasztrofesztiválok sikeréhez fontos a helyi szervezetek (civil és kormányzati) összefogása.



5.3 Gasztronómiai tematikus utak

A tematikus utak olyan turisztikai termékek, amelyek különböző közlekedési formák igénybevételével megközelíthető természeti és mesterséges attrakciókat fűznek fel egy kiválasztott téma köré. Az útvonalak a fenntarthatóság elveinek figyelembevétele mellett egyszerre kínálnak ismeretszerzési és szórakozási, kikapcsolódási lehetőséget. A kulturális utak olyan tematikus utak, amelyek központi témája valamilyen kulturális érték, örökségem, s amelyekben domináns szerepe van a kulturális attrakcióknak.

Az elmúlt évtizedben egyre népszerűbbé váltak a tematikus jellegű turisztikai attrakciók. Egy jól kiválasztott téma önmagában is képes a potenciális látogatók figyelmének felkeltésére: tárgyiasult formában, azaz megfelelő interpretációs eszközökkel bemutatva és a látogatók igényeit kielégítő szolgáltatásokkal kiegészítve pedig jelentős regionális, nemzeti vagy akár nemzetközi vonzerővé is válhat. A tematikus jellegű attrakciók közül legismertebbek a tematikus parkok, a meghatározott témán alapuló, illetve a tematikus utak.

Turisztikai termékként a tematikus utak számos olyan tulajdonsággal rendelkeznek, amelyek a turizmus fejlesztésében megkülönböztetett szerepet biztosíthatnak ezen termékfajta számára:

- viszonylag kis befektetéssel kialakíthatóak,
- képesek a turisztikai kereslet időbeni és különösen térbeni diverzifikálására,
- hozzájárulhatnak eddig kihasználatlan erőforrások turisztikai hasznosításához,
- új keresleti réteget nyerhetnek meg a turizmus adott típusa, például a gasztronómiai turizmus vagy a borturizmus számára.

Egy kulturális út kialakítása látszólag egyszerű feladat: ki kell választani egy témát, hozzá kell rendelni néhány attrakciót, majd mindezt promóciós eszközökkel el kell juttatni a lehetséges fogyasztókhoz. Egy ilyen projekt megvalósításában azonban számos kritikus pont van, a téma megfelelő meghatározásától a partnerek kiválasztásán és együttműködésének kialakításán keresztül a komplex marketingtevékenység és a működtetés biztosításáig (Puczko – Rátz, 2000)

A kulturális értékek tematikus utak formájában való turisztikai hasznosítása, illetve az ennek alapjául szolgáló együttműködési hálózatok kialakítása és működtetése megkívánja az együttműködő felek között a folyamatos kommunikációt, a különböző érdekek és értékek ütköztetését, a közös megoldások kidolgozását, a közös cselekvési programok kialakítását és megvalósítását, tehát mindenképpen dinamizmust biztosít. A résztvevők önálló kulturális identitásának alapján a tematikus utak létrehozása során ki kell, hogy alakuljon egy olyan közös kulturális image, amely vonzó a turisták számára és amellyel minden résztvevő képes azonosulni. A kulturális út, mint turisztikai termék központi eleme ez tehát egy közös kulturális identitás, amely köré szerveződik maga a tárgyiasult termék.

Az Európa Tanács Kulturális Útjai

Az Európa Tanács Kulturális Utak projektjének legfőbb célkitűzései között szerepel az európai kultúra ismertségének a turizmuson keresztül való növelése, ennek érdekében olyan turisztikai hálózatok létrehozása, amelyek kapcsolódnak Európa kulturális földrajzához, illetve az európai civilizáció jelentős útvonalainak és helyszíneinek turisztikai attrakcióként való népszerűsítése. A program céljai továbbá a kulturális turizmus szabadidős tevékenységgé alakítása, valamint a kapcsolatteremtést a turizmus, a tudományos kutatás, az örökségmegőrzés és az oktatás között.

Az Európai Kulturális Út olyan tematikus út, amely egy vagy több országon vagy régión halad át, alapvetően európai történelmi, művészeti vagy társadalmi témára épül, földrajzilag is létező





útvonalat követ vagy európai jelentőségű helyszíneket köt össze, illetve az út látnivalói az európai kultúra kiemelkedő képviselői. Az utak témái az európai civilizáció fejlődésének áramlataihoz, az európai népekhez, az Európán belüli migrációs folyamatokhoz kapcsolódnak, több európai ország számára is relevánsak, különböző régiókból érkezett szakértők által kerülnek kidolgozásra és tükrözik a mai Európa kulturális sokszínűségét.

A gasztronómiai témájú tematikus utak igen népszerűek, itthon és a világban is. A gasztronómiai tematikus utak összekapcsolják az érintett területeket, ezeken végighaladva a látogató egyedi és eredeti gasztronómiai élményben részesül. A tematikus utak működtetésébe bekapcsolódnak a turizmussal és gasztronómiával foglalkozó intézmények, a helyi termékek és kézműves élelmiszerek előállítói, az éttermek és turisztikai szolgáltatók, valamint a helyi lakosság is.

A helyi, hagyományos ételek és termékek illetve a turizmus összekapcsolásával a gasztronómiai útvonalat bejárók nem csak különleges nézőpontból – az ízek birodalmán keresztül – ismerkedhetnek meg a látnivalókban gazdag területekkel, de közvetlenül támogatják a helyi termelőket és hozzájárulnak az érintett területek identitásának erősítéséhez, hagyományainak megőrzéséhez is.

A következőkben egy sikeres hazai példát mutatunk be.

A Szatmár-Beregi Szilvaút

A Szatmár-Beregi Szilvaút Egyesület 2001. évben alakult azzal a céllal, hogy a térség turisztikai látványosságait a szilvára fókuszálva mutassa be, valamint megismertesse a látogatókkal az ún. „Nemtudom” szilvából készült "finomságokat", úgymint a híres szatmári szilvapálinkát, szilvalekvárt vagy az aszalt szilvát.

A turisták két útvonal közül választhatnak: az egyik a Kis szilvaút, mely Penyigétől Panyoláig tart, a másik a Nagy szilvaút, amely Vásárosnaményból indul, és ugyanoda is tér vissza, miközben tizenhat szatmár-beregi településen halad keresztül. Bármelyiket is járjuk be, egy biztos: az út során szerzett élményeket csak fokozzák az elfogyasztott pálinkák, lekvárok és a különféle ínycsalatok, valamint a mindehhez társuló lenyűgöző természet, a helybeliek vendégszeretete pedig garantáltan visszacsábít minket erre a vidékre.

A Nagy szilvaút állomásai

Vásárosnamény–Tákos–Csaroda–Bregdaróc–Beregsurány–Márokpapi–Tarpa–Tivadar–(Fehérgyarmat)–Penyige–Túristvándi–Szatmárcseke–Tiszacsécse–Milota–Sonkád–Kölcsé (Fehérgyarmat)–Panyola–(Olcsvaapáti–Olcsva, kompátkelés)–Vásárosnamény.

Vásárosnamény

A Nagy szilvaút első állomása a Bereg kapujaként ismert Vásárosnamény. A városka a körbejárható útvonal kiindulópontja és bázisa is egyben, ugyanakkor csillagtúraszerűen is érdemes innen naponta kirándulásokat tenni. A kisváros a Tisza, a Szamos és a Kraszna összefolyásánál, a Beregi-Tiszaháton található. Ajánlatos megtekinteni a Tomcsányi-kastélyba költözött Beregi Múzeum öntöttvas gyűjteményét. A városhoz csatolt Gergelyjugornya kedvelt üdülő- és fürdőhely, mely elsősorban az Atlantika Vízi Vidámpark miatt népszerű. Ha hűvösebb az idő, akkor az egész éven át nyitva tartó Szilva gyógy- és wellnessfürdő termálvizében és élménymedencéiben kereshetünk felüdülést.

Tákos

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



DEBRECENI EGYETEM

A település református temploma a környék talán legszebb műemléke. A híres, mezítlábas Notre-Dame-nak nevezett, 18. századi paticsfalas, zsindegyházzal fedett református templom Tákos központjában található. Az épületet 58 kazettából álló, virágdiszes famennyezete teszi egyedivé. A faluban található népművészeti emlékek, a beregi emberek vendégszeretete és a csodálatos természeti értékek évente több ezer turistát vonzanak a településre.

Beregsurány

Ha Beregsurányban járunk, nem szabad kihagynunk a gótikus református templom és a tájház megtekintését. Az út mellett a gyönyörű Uray-kastély tűnik fel, melynek parkjában még ma is áll néhány 200 évnél is öregebb, ritkaságnak számító famatuzsálem (kocsányos tölgy és hársfa). A kastély ma a polgármesteri hivatalnak és a kultúrháznak ad otthont. A falu másik műemlékét, a Bay-kúriát szintén a főúton továbbhaladva láthatjuk.

Tarpa

A következő állomás Tarpa, a híres kuruc község. A település református temploma késő gótikus stílusban épült, impozáns belső terében értékes gótikus freskók díszlenek. Különleges műemlék a szárazmalom, amelyet érdemes belülről is megnézni. A hajdanán lóval mozgatott hatalmas, fából készült fogaskerek zsindegyház tető alatt található.

A falu a beregi keresztszemes himzés egyik központja, s mintái közül említést érdemel a „tarpai tulipános” és a „tarpai szegfűs”. A település ad helyet a nagy múltú szatmár-beregi szilvanapnak, melyet szeptember végén rendeznek meg. A rendezvényen megízlelhetjük a szilvából és a térség más tájjellegű terményeiből készült finomságokat, és természetesen a világhírű tarpai szilvapálinka is terítékre kerül.

Tivadar

Tarpától négy kilométerre délre található Tivadar, mely arany homokos tiszai strandjával a Bereg legszebb települései közé tartozik, és nyaranta a strandolni vágyók és vízitúrázók tömegeit vonzza. Keressük fel a töltés mellett található barokk stílusú református templomot, illetve az 1947-es tiszai árvíz 50. évfordulójára emelt árvízi emlékparkot.

A Kis szilvaút állomásai

Penyige–Túristvándi–Szatmárcseke–Tiszacsécse– Milota–Sonkád–Kölcsé (Fehérgyarmat)–Panyola.

Penyige

Az út Tivadar után Fehérgyarmaton keresztül Penyige irányába folytatódik. Akik szeretnének bepillantást nyerni a lekvárkészítés rejtelseibe, azok mindenképpen látogassanak el a Lekváriumba, az ország első szilva- és lekvármúzeumába. A múzeumban lehetőségünk nyílik használat közben is megtekinteni a szilvatermesztéshez, valamint -feldolgozáshoz használt régi eszközöket, s ha kedvünk támad, még apró ajándéktárgyakat is vásárolhatunk.

Szatmárcseke

Szatmárcsekén megtekinthetjük Kölcséy Ferenc sírját a híres „csónakos” fejfás temetőben. A Kölcséy-kúria helyén álló művelődési házban emlékszobát rendeztek be a költő tiszteletére, ahol életét és munkásságát követhetjük nyomon.

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Tiszacsécsé

A települést Móricz Zsigmond tette híressé, Tiszacsécsén található ugyanis az író egykori szülőháza, ahol az életútját bemutató tárlatot tekinthetjük meg, s egyben bepillantást nyerhetünk a hajdani szegényparasztság életébe is. A ház udvarán Varga Imre egész alakos Móricz-szobra látható.

Milota

Nevezetessége a műemlék jellegű, 1772-ben, későbarokk stílusban épített református templom. Szenteljünk néhány percet a templom mellett álló tornácos, rédelyes parókiaépületnek is, amely 1890-ben épült. A település világhírű terménye a vékony héjú, úgynevezett papírhéjú milotai dió. A dióbéllel töltött aszalt szilva és az éretlen dióból készült diólikőr igazi csemegének számít.

Panyola

Fehérgyarmaton keresztül jutunk el Panyolára, a három folyó – a Tisza, a Szamos és az Öreg-Túr – által határolt kedves kis faluba. Itt található a panyolai gyümölcseszefőzde, ahol megtekinthetjük a hagyományos kisüsti eljárással készült Panyolai Elixírt, az érlelt szatmári szilvapálinkát, valamint a főzde bejárása során megismerkedhetünk a kisüsti pálinkafőzési eljárással is. S hogy a torkunk se maradjon szárazon, kóstolhatunk is a zamatos nedűből, és ha elnyerte tetszésünket, vásárolhatunk is belőle.

Szatmár-Szatmár Szilvaút

A Szatmár-Beregi Szilva Út Egyesület a Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend Egyesület és a romániai Szatmár Megyei Agrár, Kereskedelmi és Iparkamara partnereként a Magyarország-Románia Határon Átnyúló Együttműködési Program keretein belül „Szilvaturizmus – A szilva, mint összekötő kapocs a szatmári vidék turisztikai fejlesztésében” címmel közös projektet valósított meg. A projekt célja a térségben rejlő turisztikai potenciál minél nagyobb mértékű kiaknázásának elősegítése, közösségi marketingtevékenység folytatása a szilva, mint közös motívum segítségével.

A projekt keretében került sor Magyarországon a Szatmári szilva háza és tájjellegű fajtagyűjtemény létrehozására, Romániában pedig Szatmári szilva bemutatóhely került kialakításra. A bemutatóhelyek kialakítása mellett egy termékfejlesztési folyamat során elkészült a Szatmár-Szatmár Szilvaút tematikus turisztikai útvonal mint önálló termék programja, koncepciója, illetve közös marketingtevékenység került megvalósításra.

A Szilva Út Egyesület a programalkotásban, illetve a közös marketingtevékenység során rendezvények szervezésében-lebonyolításában, szakmai tanulmányutak lebonyolításában, invitatív turisztikai kiadványok és bemutatófilm készítésében vállalt vezető szerepet, valamint jelen oldal is a projekt keretében került kibővítésre online turisztikai adatbankkal, a Szatmár-Szatmár Szilvaút bemutató aloldallal, és a projekt során megvalósult fejlesztésnek köszönhetően a magyar mellett már román nyelven is elérhető.

A tematikus utak és a gasztronómiai fesztiválok egymással összekapcsolható turisztikai termékek. A következő példák a Szilvaút állomásain megrendezett gasztronómiai fesztiválokat, rendezvényeket mutatják be.

Csaronda Parti Kulturális Fesztivál - Csaroda

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



DEBRECENI EGYETEM

Július közepén a Csaronda patak partján nyüzsög az élet. Még az Árpádkori templom is csak évente egyszer láthat ilyet. Lábánál sátrak állnak, a sátrak körül sokadalom. Mesterek kínálják portékájukat, háziasszonyok főztjüket, a színpadon néptánc és népzene.

Kuruc Nap - Tarpa

A hagyományos beregi gasztronómiai és népzenei kínálaton túl a rendezvény egyediségét a kuruc kori időszakot idéző falusi utcai életkép és felvonulás adja. A korhű ruhába öltözött helybeliek és a sarcot szedő labancok koreografált utcai harca idézi fel a Rákóczi-szabadságharc korának hangulatát.

Nemzetközi Halászléfőző Verseny - Túristvándi

Reggel horgászversennyel indul a program, majd a kezdetét veszi a halászléfőzés. Egész napos kulturális és zenei programokkal várják az érdeklődőket. Megtekinthetjük még a népművészeti egyesületek és a régi mesterségek bemutatóját is, valamint megismerkedhetünk a Szatmári Pálinkákkal.

Nemzetközi Diófesztivál - Milota

A település világhírű terménye a vékonyhéjú ún. papírhéjú dió. A milotaiak olyan büszkék diójukra, hogy a híres termény népszerűsítése érdekében évente augusztus utolsó szombatján Nemzetközi Diófesztivált rendeznek. A virágokkal díszített községben ezen a napon számos dióból készült ételt kóstolhat a vendég. Új élményekkel, ismeretekkel gazdagodhat az, aki ellátogat az ország e legkeletibb csücskébe.

Nemzetközi Szilvalekvárfőző Verseny - Szatmárcseke

Szatmárcsekén mindenki megismerheti, hogyan készül az igazi szilvalekvár. Az egész éjszakán át tartó kavarást bárki kipróbálhatja. A rendezvény helyszíne a sportpálya szomszédságában lévő Kölcsény Fogadó. Százéves fák árnyékában állítják fel a lekvárfőző sátrakat, ahol vályogból rakott katlanokban fő a cibere, majd a lekvár két napon át. A fogadóban szállás és étkezési lehetőség várja a vendégeket. A kertben szabadtéri színpad található, a sportpálya vidámpark és játékos vetélkedők helyszíne. A szomszédos területen kirakodóvásár, népi mesterségek bemutatója várja az érdeklődőket. Évek óta 20-26 - hazai és külföldi - település főzőcsapata garantálja a sok finomságot, a látnivalót és a jó hangulatot.

Szenkeparti Nagyvásár - Penyige

Penyigén a Szenke patak partján kerül évente megrendezésre augusztus végén a Szenkeparti Nagyvásár. A rendezvény hagyományörző, gasztronómiai, turisztikai látnivalókban bővelkedik. A vásárban kereskedelmi forgalomban nem kapható termékek vásárolhatók. A régi ízek szabad tűzön programban megkóstolhatják a szatmári paraszti konyha remekeit, megtekinthetik a népi színjátszók fesztiválját, kiállításon, koncerten vehetnek részt. Este Vízi-mozi várja a vendégeket. Évről évre több tízezer vendég élvezi a vásári sokadalmat.

Szilvanap - Az új pálinka ünnepe - Tarpa

A Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend rendezvénye. A lovagok felvonulása, az új pálinka minősítése, pálinkaverseny. Egész napos programok: minden ami szilva, lekvárkóstolás, pálinkakóstolás, aszalványkészítés, ismerkedés a helyi gasztronómiával.

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



5.4 Gasztrotúrák

A gasztronómia iránti növekvő érdeklődés növekedésével népszerűvé váltak a gasztrotúrák is, legyen szó akár Magyarországra, akár a külföldre irányulókról. Szervezett utak keretében rendszerint kislétszámú, 10-15 fős csoportokban ismerkednek a résztvevők a helyi gasztronómiával. Ezek az utak a speciális érdeklődésű turisták számára készülnek, de jellemző, hogy a kulináris érdekességek mellett a helyi nevezetességeket is megtekintik. Az ilyen utak ára természetesen magasabb a szokásos nyaralóprogramokénál.

A hazai gasztroturisták számára Erdély, Olaszország, Franciaország, Portugália, Szardínia és Isztambul a szervezett gasztrotúrák népszerű célpontjai. A programok során a résztvevők bort kóstolnak Görögországban, és ellátogatnak például egy olívafarmra Dél-Olaszországban, ahol megízlelhetik a helyi olívaolajat. Párizsban például meg lehet nézni egy pékségben, hogyan készül a bagett, vagy részt lehet venni egy egész napos pezsgőtúrán is. Kedvelt turisztikai termék a gasztrohajóút is magyar idegenvezetővel, amelynek tematikája a bor és a helyi gasztronómia köré épül.

A gasztroturák során a turista képet kap a helyi kultúráról, és a kihagyhatatlan természeti és ember alkotta látványosságok megismerésén túl betekintést nyer az adott ország, régió vagy város igazi életébe. Az ilyen utak különleges, egyedi és maradandó élményt nyújtanak, hiszen autentikus tapasztalatokat szerezhetnek a vendégek, sok-sok remek étellel és itallal.

Az étkezéseket nem kizárólag éttermekben fogyasztják el, hiszen így egyoldalú képet kapnánk a helyi gasztronómiáról. A helyiek által látogatott informálisabb létesítmények vagy akár az utcai étkezés is helyet kaphat egy kulináris utazáson, csakúgy mint egy-egy autentikus kávézó, cukrászda vagy borospince felkeresése. A kulináris utazások gyakran tartalmazznak főzőtanfolyamot, ahol a résztvevők megtanulhatják néhány helyi specialitás elkészítését.

Példaként egy erdélyi szervezett gasztronómiai utazás programját mutatjuk be, amely jól illusztrálja a gasztronómiai és az örökségturizmus kapcsolódását (I46).

Erdélyi gasztronómia

Az erdélyi konyha vegyes, mint a népek, amelyek lakták, mint a történelem, ami oda-vissza vonulgatott rajta, mint az élmények, amelyekkel ma találkozunk, és mint az érzelmek, amelyekkel hazatérünk. Egyszerű és őszinte, szegény és becsületes, hagyományos. Az utóbbi félezer évben olvasztótégelyként fogadta magába a magyar, székely, szász, örmény, zsidó, ruszin, román és török gasztronómia legizgalmasabb fogásait. Ez a keveredés gasztronómiai szempontból is gazdagodást jelentett, minden nép beleolvasztotta kedvenc fűszereit, ételeit. A magyarok, mint az évszázadokon át többségi nemzet, bravúrosan ötvözte az újat a régivel, ugyanakkor sohasem adták fel a saját ízvilágukat. A világon sehol sincs olyan tárkonyos pityókaleves, fokhagymás padlizsánkrém és kürtöskalács, mint a vadregényes Erdélyben. Fűszeres tokányok és különleges pogácsák, puliszkák enyhítik az arra kalandozók éhségét. Az erdélyi gasztronómia számtalan remek ételkülönlegességgel büszkélkedik.

A gasztronómiai utazás során egyaránt a vendégek betekintést kapnak a hagyományos erdélyi konyha fortélyaiba és a modern kulináris újítások világába, a helyi fűszerek hagyományhű használatába. Megismerkednek a feltörekvő erdélyi borokkal, a jellegzetes, helyi szőlőfajtákkal és a kedvelt erdélyi pálinkával.

A gasztronómia nyomában Erdélyben

*1. nap, szombat: Budapest – Ménesi borvidék – Déva – Nagyszeben
Budapestről a korai órákban indulunk, Nagylaknál lépjük át a határt. Ebédre érünk Arad mellé, a ménesi borvidékre, ahol*



borkóstolóval várnak minket a Balla pincészetben, mely során megismerhetjük a borvidéket, annak történelmét, a céget és a boraikat. A prémium kategóriás borok bemutatásából álló borkóstoló mellett finom ebédet is fogunk fogyasztani. Továbbutazunk Déva érintésével Nagyszebenbe, az erdélyi Szászföld fővárosába, amely 2007-ben Európa kulturális fővárosa volt. Szállás 4*-os szállodában a belvárosban, vacsora a szállodában (1 éj).

2. nap, vasárnap: Nagyszeben – Fogarasi-havasok – Brassó

Délelőtt városnézés Nagyszeben kiterjedt területen fekvő, hangulatos óvárosában. Megnézzük a főter híres házait, a Brukenthal múzeumot kívülről, a Kispiac teret (Hazugok hídja, legrégebbi patika). Ha időnk engedi, felmegyünk a Tanácsstoronyba is, gyönyörködünk a kilátásban. Végül a Huet téren a szász evangélikus templom nevezetességeit tekintjük meg, sőt rövid sétát teszünk majd az alsóvárosban is. Ezután útra kelünk a Fogarasi-havasokba – pisztráng-ebéd a fellegekben, a Belae-tóra épített étteremben. Estére érkezünk Erdély legszebb fekvésű városába, Brassóba és egy hangulatos helyen vacsorázunk, a város egy patinás és különleges éttermében, majd továbbutazunk a szálláshelyre, egy 4*-os kastélyszállodába (2 éj).

3. nap, hétfő: Brassó – Sinaia – Hochenzoller-kastély – Brassó

Délelőtt ellátogatunk Sinaia üdülővárosába, amely Erdély határához közel, de már a Kárpátokban található. Egész Románia egyik leglátogatottabb idegenforgalmi látnivalóját, a román királyi család nyári rezidenciáját tekintjük meg, amely a német várkastélyok mintájára épült, látványos, lenyűgöző épület-komplexum. A Hochenzoller -kastély legfőbb jellemzője a sokféle fából készült nagyon gazdag díszítés. Ebédre egy 1800-as években alapított pezsgőkészítő pincébe megyünk, ahol megismerkedhetünk az előállítási technikákkal és háromféle pezsgőt is kóstolhatunk. 2006 áprilisában a pincészet pezsgője elnyerte a legrangosabb kitüntetések egyikét, megkapja a „I Mihály királyi udvarának beszállítója” jogcímet. Délután visszatérünk Brassóba, a belváros nevezetességeit tekintjük meg. Sétát teszünk a meredek hegyek által körülölelt, különlegesen szép fekvésű városban, melyet védőfal vesz körül. A valahai harminckét torony és bástya legtöbbje ma is áll. Megnézzük a hangulatos főteret és a híres, gótikus Fekete-templomot, mely tűzvészben megfeketedett falairól kapta a nevét. Este egy barcasági csángó mulatóprogramon vesszünk részt. A program keretein belül bemutatnak egy igazi, több mint száz éves barcasági csángó lakóházat, megismerkedhetünk életükkel, történelmükkel, népszokásaikkal, zenéjükkel, táncaikkal, amelyekre minket is megtanítanak.

4. nap, kedd: Brassó – Töröcsvár – Prázsmár – Csíkszereda

Reggel a mesebeli töröcsvári Drakula-kastélyba látogatunk, amely a Déli Kárpátok egyik legfontosabb szorosát védelmezte, a 19. században pedig román királyi nyaralóhely volt. A várba menet a helyi skanzennal is megismerkedünk, illetve elmerülünk a piac rejtelmeibe – házi készítésű sajtokat, ordát, pálinkákat, lekvárokat várálhatunk. Ezután Székelyföld felé utazunk, és útközben megnézzük a legkülönlegesebb szász erődtemplomot Prázsmárban. Ebédelni Kézdivásárhelyen, a patinás kisvárosban fogunk, amely a Kárpát-medence legkeletibb magyarlakta városa. Gyönyörű főtere és különleges, udvarterekkel tarkított városszerkezete miatt sokak kedvence. Délután elfoglaljuk Csíkszeredán a szálláshelyet (3* szálloda, 1 éj), majd ha időnk engedi, megnézzük a Makovecz Imre által tervezett gyönyörűsége Milleniumi templomot. Este egy fáklyás-vacsorás esten veszünk részt egy székely úri kúria udvarán, ahol szabad ég alatt, tábortűz mellett, fáklyákkal körülvéve és élő népzene mellett fogyaszthatjuk izletes vacsoránkat, falusias módra. Ráadásul a falu mesélője szórakoztat bennünket érdekes történetekkel. Az udvaron ütjük fel a „Laci-konyhát”, parázson sütjük a húst, szalonnát, kolbászt. Mellé pedig friss zöltségeket, krumplisalátát és pityókás, rozsos házikenyeret szolgálunk fel. A juhsajt, juhtúró, orda kedvelői is



szabadon csipegethetnek a kínálatból. Az ital sem marad el, a vendégek sör, bor, pálinka között válogathatunk kedvükre.

5. nap, szerda: Csíkszereda – Szent Anna-tó – Tusnádfürdő – Gyimesbükk

Délelőtt a közel 1000 méter magasságban fekvő Szent Anna tavat, Európa egyetlen nagyméretű vulkán krátertavát nézzük meg és a Mohos-tőzeglápot fedezzük fel. Tusnádfürdön egy nagyon rusztikus, hagyományos székely fogadóban ebédelünk, igazi székely finomságokat. Délután a csíksomlyói templomnál és kegyszobobornál teszünk látogatást, este pedig elmegyünk a Gyimesekbe, a csángókhoz, ahol részt veszünk egy vacsorával egybekötött fantasztikus, egyedülálló mulatóprogramon. Népviseletbe öltözött híres gyimesvölgyi zenészek, énekesek és táncos párok fogadják a vendégeket, akiket köményes pálinkával, kínálnak. Száll az ének, sír a hegedű, bűg a gardony, ősi csángó népdalok csendülnek fel. Az előételek elfogyasztása után (orda, juhsajt, házi füstölt malacszalonna, túróspuliszka savanyúsággal), elsétálunk az ezeréves határhoz, a Gyimesi-szoroshoz és a Rákóczi-vár romjaihoz egy rövid és rendhagyó történelemórával. Mire visszasétálnunk, már sül – egy hatalmas tárcsán – a flekken, amelyet erdélyi borok társaságában szolgálnak fel. Közben, folyik a mulatozás, a tánc, moldvai csángó népdalok hangzanak el. Szállás Gyimesbükkön a Deák panzióban (2 margarétás, 1 éj).

6. nap, csütörtök: Gyimesbükk – Székelyudvarhely – Madarasi-Hargita

Reggeli után utazás Székelyudvarhelyre, megnézzük az Emlékezés Parkját, majd csodálatos kirándulás következik a székelyek szent hegyére, a fenyőrengetegek között található Madarasi-Hargitára traktor vontatta szekérrel. Pihenő a menedékháznál, rövid séta az 1800 méteren lévő csúcsra, ismerkedés a szökőlap ritka rovarrevő növényeivel és a gyógyászati célra használt természeti kincsekkel. Hegyi patakból kifogott pisztrángos ebéd után sétálunk a jó levegőn, majd visszautazunk Székelyföld egyik hagyományörző falujába, ahol először vacsorázunk, majd este székely multság vár ránk (folklórbemutató, néptánc és népdaltanítás, hajnalig tartó multság élő zene mellett). A mulatozás után szállás 3*-os wellness szállodában (1 éj).

7. nap, péntek: Segesvár – Marosvásárhely – Torda

Reggeli után Segesvárra, az egykori szász városba utazunk, ahol a világörökség részét képező várnegyed és a romantikus, középkori óvárost barangoljuk be. Innen Marosvásárhelyre utazunk, rövid városnézés a buszból, majd az ingyencek által ajánlott Haci csárdában ebédelünk. Délután a misztikus tordai sóbányát fedezzük fel, majd továbbutazunk az Aranyos völgyén át az esti szálláshelyünkre. Bátran állítjuk, hogy ez Erdély egyik legkülönlegesebb szálláshelye (4 margarétás, 1 éj), borospincéjében pedig az enyedi borvidék remekeivel ismerkedhet majd meg a társaság.

8. nap, szombat: Torda – Kolozsvár – Királyhágó – Nagyvárad – Budapest

Utolsó napunkon visszafele utazunk már, Kolozsváron a belváros nevezetességeivel ismerkedünk: Szent Mihály-templom a Mátyás szoborral, Mátyás király szülőháza, Farkas utcai református templom. Majd Kalotaszegre utazunk, ahol megebédelünk. Egy valódi csűrben fogadnak majd bennünket és megkóstolhatjuk a kalotaszegi ételeket, ráadásul a híres kalotaszegi népviseletet is bemutatják nekünk, valamint Ady hársfája mellett (ahol írta a Kalota partján című versét) egy igazi kazettás mennyezetű templomot is meglátogatunk. A Királyhágón búcsút veszünk Erdélytől, ezután még Nagyváradon ismerkedünk a legfontosabb látnivalókkal. Lehetőség szerint látogatás a gyönyörű barokk Püspöki székesegyházban. (146)

További példák a nemzetközi gasztrotúrák világából:

Csokoládékészítés Belgiumban

A csokoládé egyik fellegvárában, Belgiumban lehet meglesni, hogyan is készül az igazi finom belga csokoládé. A

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



csokoládégyár látogatás után pedig saját magunk is megtanulhatjuk a trükköket és így elkészíthetjük saját csokoládé-csodánkat.

Spanyolok titka: Tapas

Remekül megkomponált falatok, játékos ízelítők, aprócska fogások - ez a tapas, a spanyol konyha tradicionális jellegzetessége. Tanulja meg Ön is ezen apró falatok valódi elkészítését, hogy otthon is bármikor megidézhesse a mediterrán hangulatot.

Főző party Jamie Oliver módra

London, Nothing Hill és Jamie Oliver receptjeit lehet megtanulni a mesterszakács tanfolyamain. A Wellington szelet titka, a hozzátevők darabolásának technikája és a tökéletes puding elkészítése Jamie Oliver módra.

Főzőtanfolyam és borkóstolás Toszkánában

Toszkánában a Fonte de' Medici hangulatos villában történő nyaralás mellett vehetnek részt a turisták egy igazi toszkán főző tanfolyamon az Osteria di Passignano étterem szervezésében és bort is kóstolhatnak az Antinori Chianti Classico pincészetben.

Bortúra Nagy Sándor nyomában

Nagy Sándor kortársai a "föld vérének" nevezték a bort. Az ókori Görögország területéről már Kr.e. 4200-ból is került elő olyan kerámiaedény, melyben bor nyomait találták. A görög mitológia szerint, Dionüszosz, a bor és a mámor istene még gyermekkorában felfedezte, hogy a szőlőből bort lehet készíteni. A programon a turisták borkóstoláson vesznek részt, valamint megismerkedhetnek a borkészítés titkaival.

Olajbogyó szüret Görögországban

Egy igazi, görög hangulatú túra Görögország egyik legjobb olajbogyó termő vidékén. Messinia Koroneiki fajtájú olajfái első osztályú gyümölcscsel és olajjal örvendeztetni meg a gazdákat, melyet a turisták is szedhetnek és kipróbálhatják az olajpréselést is.

Keverjen koktélt New Yorkban

A világon alig van még olyan hely, ahol autentikusabb lenne megtanulni koktélt keverni, mint annak spirituális szülőhelyén: New York-ban. A 30-as évek szesztilalmának hangulatát idéző környezetben szombat délutáni mixer tanfolyamok.

Reggelizzen Isztambulban

Isztambul ott fekszik, ahol az Ázsiából kiinduló fűszer-út eléri Európát! Ahhoz, hogy megértsük Isztambul gazdag kulturális örökségét, elengedhetetlen, hogy meglátogassuk a halpiacot, eltöltsünk egy kis időt a fűszer és zöldség piacon.

Berlini Street Food

Az „imbiss” és „bisztró” kultúra, a fűziós konyha és a gourmet konyhaművészet egyaránt jelen van Berlinben és felfedezésre vár. A turista belekóstolhat a német street food ízeibe, és átélheti Berlin színes kulturális forgatagát. (I47)

Mind hazánkban, mind külföldön egyre népszerűbbek a kulináris élményekkel gazdagított városnézések, „gasztroséták”. Ezek az utak gyakran személyre szabottak, illetve kis létszámú csoportokban zajlanak.

A „Budapest Delicatessen” nevű, városnézéssel kombinált gasztrotúrán általában külföldi vendégek vesznek részt. A mintegy négyórás program során négy különböző helyszínen állnak meg a résztvevők, melyek között van piac- és henteslátogatás, és felkeresnek egy cukrászdát és romkocsmát is. A helyszínek változnak, pl. a nemzetközileg is elismert Fogas ház és a Szimpla kedvelt célpontok.

Az egyéni utak résztvevői többnyire Nyugat-Európából és az USA-ból érkeznek. A gasztroséták során bemutatott magyar gasztronómiát illetően elmondható, hogy az édességek



rendszerint mindenki tetszését elnyerik, kivéve a Túró Rudit, amit vagy szeret valaki, vagy nem, és általában nagyon érdekli a vendégeket a paprikakóstolás.

A gasztrotúrák a belföldi turizmusban is szerepet kapnak. Magyar vendégek számára a Lucullus Bt. a TableFree.hu oldallal közösen szervez gasztrotúrákat Budapesten Két típusú út van: az egyik, a „TableFree Sétáló Gasztrotúra” során a magyar- és nemzetközi konyha nevezetességeivel lehet megismerkedni 4-5 óra alatt, egymás után három belvárosi étterem megtekintésével. A személyre szabott ajánlatok 2-50 főnek szólnak, profi „kulináris idegenvezetővel”.

Az aktívabb gasztrotúrának része lehet egy főzőiskola felkeresése is. Budapesten például egy félnapos program során a Nagycsarnok meglátogatásával kezdenek a turisták, de ez ki is hagyható. A főzőprogram során, 10-től 14 óráig egy háromfogásos ebédet főznek meg és fogyasztanak el a vendégek – általában olyan fogásokat, mint meggy leves, tárkonyos raguleves, paprikás csirke, palacsinta, almás rétes. (I48)

5.5 Gasztronómiai helyszínek mint turisztikai attrakciók

Számos turisztikai attrakció központi témája a gasztronómia. A következőkben gyakorlati példákkal illusztrálunk néhány sikeres termékfejlesztési koncepciót, melynek alapjául valamilyen gasztronómiai specialitás vagy éppen ital szolgált.

Csokoládémúzeum

Praliné túra: a túra a csokoládé szökőkútnál kezdődik. Minden vendég felszúr pálcikára egy marcipán, vagy csokoládé golyót, amit aztán a csokoládé szökőkútból bugyogó csokoládéba márt, és elfogyaszt. A Rákóczi Lovagteremben a vendégek megnézik a Rákóczi festményeket, és kóstolnak hozzá egy különleges csokoládézott aszúszemet vagy egy csokoládés édességet.

A vendégek közös sétát teszünk csokoládék terén, ahol századfordulós csokoládéboltok kirakatait tekinthetik meg a látogatók, illetve csokoládéval kapcsolatos történeteket hallgathatnak meg, csokoládékóstolóval. Látogatást teszünk a Rákóczi Pincébe. Századfordulós butéliák, üvegek sokasága között haladva pálinkakóstolóra kerül sor. A gyerekek és kiskorúak csokoládét kapnak. Saját csokoládéjukat is elkészítik a résztvevők: süteményből készült tálkába csorgatnak csokoládét, azt különböző fűszerekkel (színes cukorral, kókusszal, chilivel stb.) díszíthetik. Ezt díszdobozba helyezve a túra végén hazavihetik, akár ajándékba is adhatják. Amíg a saját csokoládé megszilárdul, addig minden látogató, kezében egy csésze forrócsokoládéval beül a Filmmúzeumba, ahol a csokoládé történetét mutatjuk be egy régebben készült film segítségével. Közben csokoládékóstolók színesítik a programot. A film után szóbeli előadást, kiegészítést hallhatnak a csokoládéről, és választ kaphatnak kérdéseikre.

A program végén megnézik az első Stühmer Csokoládébolt berendezésének korhű másolatát, és kedvükre vásárolhatnak a Csokoládé Múzeum mintaboltjában Európa legkedveltebb csokoládéiból. (I49)

Bormúzeumok

Hazánkban számos bormúzeum található, így például Villányban, Egerben, Miskolcon, Tolcsván, Szekszárdon, Szentendrén.

Nemzeti bormúzeum - Szentendre

1993-ban nyitotta meg kapuit a hazai és hazánkba látogató, borkultúrát ismerő és ismerni vágyó közönség számára. A közel



DEBRECENI EGYETEM

650 m²-es ódon hangulatú, télen-nyáron kellemes klímát biztosító pincerendszer ad otthont a Múzeumnak, kóstoló utcának, Pálinkatárnak és a "borshop"-nak. A Múzeum bemutatja a magyar szőlő és borkultúra fejlődését. A hazai szőlőtermelő tájegységek jellegzetességeit a több nyelven beszélő tárlatvezetők ismertetik.

A borkóstoló során pincemesterek tanácsadásával kóstolhatják a látogatók a legnemesebb borokat is. A bortúra során borkorcsolyát szolgálnak fel. A 22 magyar bortermelő tájegység, közel 150 pincészetének, mintegy 4000 palackja biztosítja a borbolt egyedülállóan széles kínálatát. Pincemestereink szaktanácsadással segítik látogatóinkat a megfelelő bor kiválasztásában, helyes tárolásában és fogyasztási szokásaiban. Nagyértékű, muzeális borok is szerepelnek kínálatban, melynek egy része megvásárolható. (I50)

Gasztrofalu – Köveskál

Kiemelkedő példa a gasztronómiai alapú turisztikai termékfejlesztésre a Köveskálon létrehozott „Gasztrofalu”.

Köveskál a Káli-medence gasztronómiai közepe: a 400 fős település három jegyzett minőségi étteremmel és több pincészetrel büszkélkedhet, és majd minden évben szárba szökken egy új gasztronómiai kezdeményezés. A falu főutcáján haladva sorra érik egymást a finom borok és elsőosztályú fogások, ez a gondolat hívta életre a Gasztrofalu kezdeményezést is. Leghíresebb vendéglátóhelyek: a Káli Art Inn, a Miakő, Kővirág, Trombitás Pince, Káli Kövek borászat.

Az itteni vendéglátóhelyekben közös, hogy kiváló minőségű, helyi alapanyagokból készült fogásokat kínálnak. (I51)

Ellenőrző kérdések:

1. Határozza meg a gasztronómiai turizmus fogalmát!
2. Melyek a gasztroturizmus fő sikertényezői?
3. Milyen turisztikai termékek tartoznak a gasztronómiai turizmus körébe?
4. Jellemezze a tematikus utakat.
5. Mi jellemzi a gasztrofesztiválok látogatóit?

Kompetenciát fejlesztő kérdés:

Dolgozzon ki egy gasztroturisztikai programcsomagot Magyarország egy választott turisztikai régiójának erőforrásaira alapozva!

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



IRODALOMJEGYZÉK

Berke Sz. (2004): A táplálkozási előnyök szerepe a fogyasztók élelmiszerválasztásában. Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing. 1. évf. 1-2. sz. pp. 45-54.

Benedek Mariann – Stark Judit (2009): Fesztiválvilág. Turizmus Bulletin XIII. évfolyam 3. szám

Bourdain, A. (2009): Francia bisztrókonyha: A klasszikus bisztrókonyha módszerei, receptjei és technikái. Tericum Kiadó, Budapest, 302 p.

Burkáné Sz. Á. (2005): Vendéglátó szakmai alapismeretek. Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 171 p. (ISBN: 963 336 971 1)

Dudás R. (2000): A táplálkozás. Útmutató Kiadó, Budapest, 128 p. (ISBN: 963-9001-54-6)

Farkas I. – Szánthó A. (1995): Allergia. Magyar Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 134 p. (ISBN: 963 234 610 6)

Fehér P. – Füreder B. – Várvi P. (2010): A magyar gasztronómia és vendéglátás helyzete napjainkban. Turizmus Bulletin. 14. évf. 4. sz. pp. 34-43.

Fehér I. – Kóródi M. (2008): A vidéki turizmus fejlesztése. Szaktudás Kiadó Ház, Budapest, 196 p.

Getz, D. (1991) Festivals, Special Events, and Tourism. Van Nostrand Reinhold, New York

Hargitai Zs (2007).: A jövő hotelje-„az én hotelem”. in *A vendég*, 2007. 1-2 sz. 18-19 p.

Hjalager A. – Richards, G. eds (2001): Tourism and Gastronomy. Routledge, London – New York.

Herbst-Krausz, Z. (2004): Régi zsidó ételek. Corvina Kiadó, Budapest, 79 p. (ISBN: 963 13 5379 6)

Horváth P. (2002): Táplálkozástan. Képzőművészeti Kiadó Kft., Budapest, 195 p. (ISBN: 963 336 897 9)

Husz M. (2007): Hét fejezet a kulturális örökségturizmusból 44.o.





Kallós A. (2008): Különleges étrend ajánlása, készítése. Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest, 35 p.

Kaufmann E. L.(2002).: Wellness Turizmus ,Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universitaet, Bern, www.espa-ehv.com

Kesjár Szilvia (2015): Speciális étkezési igények és megjelenésük a debreceni vendéglátás kínálatában. Debreceni Egyetem BSc szakdolgozat

Keszi Á. (2007): Múlt, jelen, jövő: Hazánk kastélyai Fejér megye példáján keresztül. Szolnoki Főiskola, Szakdolgozat

Kovács D (2003) Falusi vendéglátás Magyarországon (Rural Tourism in Hungary) Agroinform Kiadó 123p

Kozák Á. (2009): Táplálkozás, fogyasztás és életmód a rendszerváltás utáni Magyarországon. Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing.6. évf. 1-2. sz. pp. 19-23.

Könyves E. – Müller A. (2001): Szabadidős programok a falusi turizmusban. Szaktudás Kiadóház, Budapest

Vízügyi és Környezetvédelmi Központi Igazgatóság (2010): 2013: Vásárhelyi Terv Továbbfejlesztése (I. ütem), Tájgazdálkodási Kézikönyvsorozat, A vidéki turizmus http://www.vizugy.hu/uploads/csatolmanyok/160/cigand_tajekoztato_videki_turizmus_a5.pdf

KPMG Consulting (2002): Egészségturizmus tanulmány,Turizmus Bulletin VI: évf.2.szám,70 p.

Lehota J. (2004): Az élelmiszerfogyasztói magatartás hazai és nemzetközi trendjei. Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing. 1. évf. 1-2. sz. pp. 7-14.

Lelovics Zs. (2011): Dietetikai – táplálkozástudományi alapfogalmak. Nemzetközi Táplálkozáskutató Intézet, Pécs, 16 p. (ISBN: 978-963-08-2945-8)

Magyar Turizmus Rt. - M.Á.S.T. Piac- és Közvéleménykutató Társaság – A magyar lakosság étkezési és alkoholfogyasztási szokásai és Magyarország gasztronómiai imázsa 2005-ben, Turizmus Bulletin X. évfolyam 1. szám, 42. oldal

Magyar Turizmus Zrt. – M.Á.S.T (2006) A magyar lakosság fesztiválatogatói szokásai, kutatási jelentés <http://neta.itthon.hu/download.php?docID=34213c>



Máté A. – Szabó G. (2011): Bor- és gasztronómia terméktípus pp. 133-138. In: Turisztikai terméktervezés és fejlesztés. (Szerk. MICHALKÓ G. et al.). Kempelen Farkas Hallgatói Információs Központ, Budapest, 212 p. ISBN: 978-963-642-435-0

Mészáros T. – Voleszár, Z. (2004): : Villásreggelitől a gálavacsoráig, Gasztro-könyvek sorozat, Voleszár Zoltán Kiadó.

Myhrvold, N. – Young, C. – Bilet, M. (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. Volume 1. The Cooking Lab, Bellevue, 335 p.

Mohácsi E. – Mezei Gy. (2003): Allergia – iskola – sport. Springmed Kiadó Kft., Budapest, 90 p. (ISBN: 963 9456 27 6)

Muraközy Gy. (2008): Allergia. Kossuth Kiadó, Budapest, 127 p. (ISBN: 978-963-09-5740-3)

OKM (2006): A Kulturális Turizmus Stratégiája 2006-2010

Orient-Express Trains and Cruises, 2001)): Information presse 4 p.

Petrini, C. (2002): A lassúság dícsérete: Egy könyv a zamatokról, a hagyományokról, és az ételek élvezetéről. HVG Kiadó Rt., Budapest, 345p. (ISBN: 9637525254)

Puczkó L. – Rátz T. (2000) Az attrakciótól az élményig. Geomédia Kiadó, Budapest

Rigó J. (2002): Dietetika. Medicina Könyvkiadó Rt., Budapest, 328 p. (ISBN: 963-242-705-X)

Risi, A. – Zürrer, R. (2007): Vegetáriánus élet. Mandala-Véda Kiadó Kft., Budakeszi, 150 p. (ISBN: 978-963-246-009-3)

Rohály G. – Mészáros G.: Bemutatkozik a Slow Food Budapesti Vendégköre, *Pincér* X. évf.6.sz. 22.p.

Schlosser, E. (2003): Megetett társadalom: Hogyan fizetsz rá a hamburgerre? HVG Kiadó Rt., Budapest, 317p. (ISBN: 9637525262)

Schobert N. (2011): Norbi Titok. Norbi Update International Kft., Budapest, 368 p. (ISBN: 978-963-08-1700-4)

Sulyok J. (2005): Kulturális turizmus az európai városokban, Turizmus Bulletin 2005/3.



Sulyok J. – Sziva I. (2009): A fesztiválturizmus nemzetközi és hazai tendenciái. Turizmus Bulletin XIII. évf. 3. szám

Swarbrooke, J. (1994): The Future of the Past: Heritage Tourism Into the 21st Century. – In: Puczkó L.–Rátz T. 2000: Az attrakciótól az élményig. Geomédia Szakkönyvek, p.70.

Szabó B. (2009): A falusi turizmus helyzete és gazdasági kérdései. MTA Társadalomkutató Központ, Budapest

Szathmári G. (2010): Divatos diéták. Diéta & Fitnesz. 2010. évf. 2. sz. pp. 30-31.

Szendi G. (2009): Paleolit táplálkozás. Jaffa Kiadó, Budapest, 320 p. (ISBN: 978 963 9971 01 1)

Szepessy V. (2007): Karcsúsodás a 4 napos szétválasztó diétával. Pro Rehabilitáció Kft., Nyíregyháza, 132 p. (ISBN: 978 963 87546 08)

T. Fodor Zs. (1994): Lisztérzékenyek, tejcukorérzékenyek könyve. Alimenta Kiadó, Budapest, 119 p. (ISBN: 963 85369 1 8)

This, H. (2006): Molecular gastronomy: Exploring the science of flavor. Columbia University Press, New York, 392 p.

Tóth G. (2004): Allergia- és Candida-kalauz. Pilis-vet Bt., Pilisvörösvár, 283 p. (ISBN: 963-214-184-9)

Törőcsik M. (2010): Életstílust kifejező ételfogyasztás, a food-trendek hatása. Korunk. 2010 évf. 12. sz. pp. 58-65.

UNWTO (2012): Global report on Food Tourism. WTO, Madrid.

Travis, J. (1977): Wellness Workbook for Health Professionals. Wellness Publications, Mill Valley.

Tusor A. (1999): Gasztronómia: Étel- és italismeret. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest, 219 p. (ISBN: 963 336 814 6)

Voleszák Z. (2011a): Vendéglátó és turizmus ismeretek 1. OE, Sopron, 350 p. (ISBN: 978 963 9980 08 2)

Voleszák Z. (2011b): Vendéglátó és turizmus ismeretek 2. OE, Sopron, 320 p. (ISBN:978 963 9980 05 1)



Elektronikus források:

I01: Ismeri az „evés” és a „táplálkozás” közötti különbséget?

<http://gnld-termek.hu/tudastar/ismeri-az-%E2%80%9Eeves%E2%80%9D-es-a-%E2%80%9Etaplalkozas%E2%80%9D-kozotti-kulonbseget.html>

I02: A helyes táplálkozás szerepe a gyermek életében

<http://gondolkodjegyesszesen.hu/a-helyes-taplalkozas-szerepe-a-gyermek-eleteben/>

I03: Itt a világ vallási térképe

<http://www.metropol.hu/cikk/978582-itt-a-vilag-vallasi-terkepe>

I04: Mit jelent az, hogy „halal”?

http://magyariszlami.hu/mikmagyar/articles.php?article_id=82

I05: Allergy statistics from the EAACI

http://www.foodsmatter.com/allergy_intolerance/miscellaneous/research/allergy_statistics.02.11.html

I06: Laktózérzékenység – laktózmentes diéta

<http://www.etelallergia.hu/allergia/laktozerzekenyseg.htm>

I07: Tojásallergia

<http://www.etelallergia.hu/allergia/tojasallergia.htm>

I08: Az Amerikai Táplálkozástudományi Szövetség és a Kanadai Diétaszpecialisták állásfoglalása

http://okovolgy.hu/wp-content/uploads/amerikai_allasfoglalas_vegetarianizmusrol.pdf

I09: Az étrendről

<http://harcosoketrendje.hu/az-etrendrol/#esszencia>

I10: Slow Food: akik az étel- és az élet élvezetért láznak

<http://www.fuggetlen.hu>





DEBRECENI EGYETEM

I11: Bioélelmiszerek

<http://www.alon.hu/index.php/article/articleview/4438/1/5>

I12: Itt a bio, hol a bio? <http://www.biopiac.net/showcikk.php?idx=63>.

I13: Biotermékek és biotermesztés: http://www.agraroldal.hu/eu-2_cikk.html

I14: www.biokristaly.hu

I15: <http://www.kavehazak.hu/kavehazak/kavehaz.php?id=118>.

I16: <http://www.cisalpino.com>

I17: http://www.elvetino.ch/d_speisewagen.cfm

I18: http://www.euro-express-sonderzuege.de/zugfahrten/zugfahrten_barwagen.htm

I19: Új gasztronómiai trendek 2015-ben
<http://www.foodandwine.hu/2015/01/02/gasztronomiai-ettermi-trendek-2015/>

I20: <http://www.ikonrestaurant.hu/az-ikon/>

I21: Fúziós konyha eredete

<http://www.wisegeek.org/what-is-fusion-cuisine.htm>

I22: A molekuláris gasztronómia története

<http://www.mindmegette.hu/gasztrotrend-2-a-molekularis-gasztronomia-41103>

I23: Fúziós konyha

<http://www.mindmegette.hu/gasztrotrend-1-a-fuzios-konyha-40992>

I24: Fúziós konyha jelentése

http://hu.wikipedia.org/wiki/F%C3%BAzi%C3%B3s_konyha

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



I25: BujdosóZ. – Kerekesné M. Á. – Ujvári K. (2011): Gasztronómia a vendéglátásban.

Károly Róbert Főiskola, Gyöngyös

http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2010-0010_12_Gasztronomia_a_vendeglatasban/2970/index.html

I26: A street food jelentése, eredete http://en.wikipedia.org/wiki/Street_food letöltés dátuma: 2015.01.01

I27: A bisztrókonyha kínálatának jellemzői <http://www.mindmegette.hu/bisztro-igazibol-a-trend-es-az-eredet-48766>

I28: A street food jellemzői

http://streetfood.org/index.php?option=com_content&task=view&id=31&Itemid=48

I29: www.gfk.hu/sajtokoz/majus2003/etkszcsoportokj.htm

I30: www.gfk.hu/sajtokoz/articles/200505241200.htm

I31: Tusor A.: Gasztronómia

<http://mek.niif.hu/00100/00129/html/index.htm#Tartalomjegyzék>

I32: „2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról” <http://www.hungarikum.hu>

I33: Hungarikumok az agrár- és az élelmiszergazdaság, valamint a turizmus – vendéglátás területéről

<http://www.hungarikum.hu>

I34: A PICK szalámi: www.pickmuzeum.hu

I35: Az akácmévről: www.mezfarm.hu

I36: A makói hagyma: <http://new.mako.hu/voroshagyma>

I37: Az Unicum Bárpult: www.gourmandnet.hu; Zwack unicum publisher= hvg.hu
Az unicum története: koktelhuliganok.hu

I 38: A mexikói konyha: <http://www.mindmegette.hu/irany-mexiko-46257>

I 39: A thai konyha: <https://www.google.hu/#q=thai+konyha+jellemz%C5%91i>

I 40: Az iraki konyha: http://kitekinto.hu/eia/2011/01/24/iraki_konyha-_tobbezer_eves_kulinaris_elvezetek/#.VWdPMNLtmko

I41: www.danubiushotels.com/hu/danubius_healthy_choice





DEBRECENI EGYETEM

I42: Biohoteleké a jövő?

<http://www.konferenciak.hu/index.php?page=article&id=1112>

I43: Zöldház panzió: <http://www.zoldhazec.hu/hu/zoldhaz-bio-panzio-magunkrol>

I44: Gasztronómiai fesztiválok, fesztiválok. Magyar Fesztivál Szövetség

<http://www.fesztivalszovetseg.hu>

I45: A Szatmár – Beregi Szilvaút: www.szilvaut.hu

I46: Gasztronómiai túrák: www.gasztroutak.hu

I47: Külföldi gasztroutak: www.vista.hu

I48: Gasztroséták: www.TableFree.hu

I49: Csokoládémúzeum: www.csokolademuzeum.hu

I50: Bormúzeum Szentendre: <http://www.bor-kor.hu/hu>

I51: Gasztrofalu Köveskál: <http://www.szeretlekmagyarorszag.hu/gasztrofalu-jollakni-lehet-de-betelni-vele-lehetetlen/>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE