Budapesti Gazdasági Egyetem

Kereskedelmi, Vendéglátóipari

és Idegenforgalmi Kar

A Mészáros Vendéglő étlap elemzése

Konzulens:

Balog-Siposné Szőcze Anikó

Mestertanár

Készítette:

Donkó Levente

Felsőoktatási szakképzés

Turizmus-vendéglátás

Vendéglátó szakirány

nappali

2018

18 57
BGE

IGAZOLÁS
Szakdolgozati / projektmunka konzultációkról

Hallgató neve: DONKÓ LEVENTE
Tagozat, képzés, szak, specializáció/szakirány: nappali, FOSZK, turizmus-vendéglátó
Belső konzulens neve, beosztása: Balog-Siposné Szőcze Anikó vendéglátó mesztertanár
Szakdolgozat / projektmunka címe: Vt Mészáros Vendéglő étlap elemzése

	Konzultáció időpontja	Konzultáció tartalma	Témavezető aláírása	Hallgató aláírása
1.	2018. 09. 10.	Interjú készítése	BSné	Donkó Levente
2.	2018 10. 15.	Hivatkozások	BSné	Donkó Levente
3.	2018 11. 05.	Formázás	BSné	Donkó Levente
4.				
5.				

(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

Kelt: Budapest, 2018. november 05.

BSné
Belső konzulens aláírása

18 57

BGE

Budapesti Gazdasági Egyetem
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforlgalmi Kar
Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projektmunkáról

Hallgató adatai		
Név, Neptun-kód	DONKÓ LEVENTE	YEWQ1V
Elérhetőség	Telefonszám: 06/30/554-3390	
	E-mail cím: idonk77@gmail.com	
Levelezési cím (ir. sz., vár (utca, házszám stb.)	2740 Abony	
	Vasút út 99	
Kar (rövidítve), tagozat, szak	KVIK nappali TVFOSZK, vendéglátó	

Szakdolgozat/projektmunka adatai			
Szakdolgozat/projektmunka címe	A Mészáros Vendéglő étlapja elemzése		
Témavezető	Balog-Siposné Szőcze Anikó		
Beadási határidő	2018.11.13	Oldalszám összesen	28+16

Alulírott Donkó Levente nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védésre beadott szakdolgozat/projektmunka teljes egészében a saját munkám. A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projektmunka más szakon vagy intézményben sem a saját nevemben, sem másában nem került beadásra. Tudatában vagyok annak, hogy plágium (más munkájának sajátomként történő feltüntetése) esetén a szakdolgozat/projektmunka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.

Donkó Levente
(aláírás)

Tartalom

Tartalom.....1
1. Abony és környéke.....2
2. A vendéglő elhelyezkedése üzlettípusa, arculata alapján.....5
3. Reggelik.....9
4. Levesek és egyéb előételek.....12
5. Húsok fajtánként való eloszlása.....16
6. Köretek.....23
7. Befejező fogások.....25
8. Összegzés: Mi lehet a siker titka?.....26
Melléklet.....30
Irodalomjegyzék.....44

1. Abony és környéke[1]

Kénytelen vagyok egy fejezetet szentelni a városomnak, Abonynak. Felelőtlenség lenne részemről, ha azt feltételezném, hogy nevének említésére mindenki el tudja helyezni, hogy hol is járunk kishazánkban. A vendéglő, amelyről ebben a projektmunkában szólni fogok pont itt található, s mondhatom rengeteg embernek Abony városa összefonódott az emlékezetében a Mészáros Vendéglővel.

Abony Pest megye Dél-keleti csücskében helyezkedik el. A négyes út mentén követi Ceglédet és megelőzi Szolnokot, szinte fél úton a kettő között. Habár manapság már elkerülő van építve, a vendéglő is ennek az útnak köszönheti a hírnevét, mivel valaha ez a hatalmas forgalmat lebonyolító főút kettészelte a várost.

Itt az Alföld közepén a síkság az úr, semmilyen jellegű emelkedés sem tapasztalható a körzetben, bár tiszta időben északra tekintve kirajzolódik a Mátra sziluettje, úgyhogy ezzel kell beérniük az erre tévedőknek.

Abony még éppen a Duna-Tisza közén fekszik, lévén hogy Szolnokon keresztül folyik a Tisza. Valaha az abonyi határ is árterület volt s vannak olyan feltételezések, hogy egykoron ezen a területen folyt a Zagyva. Mára csupán egy nagyobb kanális maradt, mely hol előkerül, hol eltűnik város szerte.

Ez a valamikor folyók által öntözött terület igen jó minőségű termőföldből áll, kedvezve ezzel a növénykultúrák termesztésének, konyhakertek létesítésének.

Népességét tekintve egy álmos alföldi kisvárosnak tűnhet, amely részben igaz is, viszont a majd tizenötezer ember valamivel kevesebb, mint tizenháromezer hektáron éli mindennapjait, beleértve ebbe a város határát is.

Első írásos említése az ezernégyszázas évek második feléből származik. Birtokolja a területet többek között Kinizsi Pál –akinek nevét ma a gimnázium őrzi- és Werbőczy István is. Természetesen járnak itt a törökök is, majd egy tatárbetörés hullám következtében egy időre elnéptelenedik a környező falvakkal együtt. Jó száz

[1] Az információk Abony város hivatalos honlapjáról származnak, forrásmegjelölés az irodalomjegyzékben.

évig tart ez az állapot majd, a Rákóczi-szabadságharc idején indul újra az élet, huszonnégy családot telepítenek itt le.

Az ezerhétszázas évek közepén vásártartási szabadalmat és mezővárosi rangot kap, ezzel beindul a fejlődés. Ez idő alatt rengeteg nemesi család telepszik meg a településen. Manapság is áll még a kúriákból és kastélyokból néhány, de rossz abba belegondolni, hogy milyen lehetne, ha jobban vigyáztak volna a mára eltűnő vagy az enyészetre bízott épületekre.

A tizenkilencedik század elején megépül a reformátusok és római katolikusok ma is álló temploma, s később a zsinagóga is. Ez idő tájt egy kolerajárvány is bővíti a viszontagságok sorát.

A negyvennyolcas események előtt, Abonynak az ezernyolcszáznegyvenhetes év szintén nagyon fontos ugyanis ideér a vasút, jelentősen fellendítve ezzel a gazdasági pezsgést.

A szabadságharcból is kivette a részét a város. Gyulai Gaál Miklós tábornok is itt van eltemetve, Kinizsihez hasonlóan egy iskola őrzi nevét.

A századfordulóig szépen fejlődik a település, a mezőgazdaság a mozgatórugó, majd jönnek a háborúk, melyek abonyi hőseinek neveit emlékművek őrzik. A nagy kommunizmusban elveszti városi rangját, amelyet csak a „rendszerváltás” után kap vissza. A mezőgazdaság visszaesik, kénytelenek az emberek a település négy TSZ-ének valamelyikébe tartozni. A mai napig is üzemelő strand is ez idő tájt épül. Itt alapítják meg az ország első falusi zeneiskoláját, de volt itt téglagyár, mechanikai művek is. Sajnos utóbbi kettő már csak volt.

Van egy két híres szülötte vagy itt élő nagysága is Abonynak. Többek között Abonyi Lajos író, Varga János olimpiaibajnok birkózó, Mucsi Zoltán kortárs színész illetve Zalán Tibor kortárs költő.

Íme, Abony múltja! Helyenként dicső; de azért eléggé megtépázták az évszázadok viszontagságai. De köszöni szépen, jól van és él a mai napig. Ennek a városnak egyik híres vendéglőjébe kívánom elkalauzolni az olvasót.

A Mészáros Vendéglő

Mint már említettem, a vendéglő a négyes úton található a város keleti oldalán. Nevének nincs köze a mészáros mesterséghez, annál inkább a tulajdonosához és egyben főszakácsához, akit Mészáros Istvánnak hívnak. Egy erdő tövében található, ahol néhány évvel ezelőtti elköltözéséig egy állatkert üzemelt. A várost tehermentesítendő elkerülő út megépítéséig itt haladt át a Debrecent Budapesttel összekötő útvonal, hozva magával megannyi fuvarost, utazót, kirándulót, komoly vendégkört jelentve a vendéglőnek.

Viszont a történet 1982-ben indul, amikor is megnyílik a vendéglő. Egy egyszerű étlappal indult az üzlet, s csupán két dolgozóval, Mészáros úrral és feleségével. Egy konyha, és egy igen kicsi vendégtér, s ezeket összekötötte egy átadóablak. Ez volt a vendéglő. Az üzlet fellendülésével nőtt az alkalmazottak száma, mind a konyhán, mind a vendégtérben. Ezzel együtt nőtt az egység területe is, ezáltal a befogadókapacitása, a kisvendéglő státuszt kinőve.

A vendéglő manapság már rendelkezik két belső teremmel, valamint egy hatalmas fedett kerthelyiséggel. Az évek folyamán a vendéglő profilja bővült különböző frissensült péksütemények elkészítésével, melyek kettő hagyományos fatüzelésű kemencében készülnek. A két kemence a vendégek által is megtekinthető, hajazva ezzel egy látványpékségre.

A hely alkalmas volt a múltban is és a jelenben is különböző családi vagy kulturális rendezvények lebonyolítására. Rendelkezett színpaddal is, ahol rendszeresek voltak a zenei előadások. A vendégkör összetételének változásával viszont a színpad helyére egy játszótér került. A zene azért ma is felhangzik az épület falai között. Minden hétvégén egy helyi billentyűs szórakoztatja az idelátogató vendégeket, aki sajnálatos események miatt elvesztette a két szeme világát. Különböző projektnapok is vannak a vendéglőben, amikor ételakciók valamint meghívott előadók emelik a színvonalat és próbálják emlékezetessé tenni az ott eltöltött időt.

A vendéglő a múltban gyakran vett részt különböző gasztronómiai és egyéb rendezvényeken. Ezek mostanság nagyobb magánrendezvényekre történő ételszállításra korlátozódtak.

A vendéglőbe lépve a látogató egy üzletet lát, amelyben kicsit megállt az idő. Népies hatást keltő díszítő elemek, kitömött állatok, trófeák valamint helyi festők által készített festmények váltják egymást a falakon. Az egyik teremben egy kemence fogadja az embert, körülötte rengeteg díj, elismerés és fénykép a fényes múltról és jelenről. Mire ezt az emberi tudat felfogja és elhelyezi, addigra egy felszolgáló meg is szólítja.

Az étlapon hatalmas választék áll rendelkezésére a vendégeknek. Dominálnak benne a magyaros ízek, ételek. Pontosan ez az, amit a következő lapokon kicsit bővebben be fogok mutatni.

2. A vendéglő elhelyezkedése üzlettípusa, arculata alapján

A Mészáros Vendéglő, ahogy a nevében is megmutatkozik a vendéglátó üzlettípusok közül a vendéglő kategóriába tartozik. Habár vannak olyan jellemzői, amelyek akár az étterem kategóriába is sorolhatnák. Lássuk mi a közös és mi az eltérés a két üzlettípus között!

A két említett üzlettípus, ugyanabba az üzletprofilba tartozik. A vendéglő és az étterem is melegkonyhás üzlet. Ez annyit tesz, hogy az itt fogyasztható hideg-meleg ételek helyben készülnek. Ezen felül az üzlet forgalmazhat cukrászati termékeket, édesipari árukat valamint szeszes és szeszmentes italokat egyaránt. (STROH, 2013) Az első ellentmondás a vendéglő specializációja, ugyanis főként a magyaros ízvilágot mutatja be népies ételek formájában, viszont megtalálható az étlapon egy-két étel, ami az előző állítást megcáfolja. Például egy milánói spagetti a pacal pörkölttel egy étlapon szerepel vagy egy gordon bleu, amely habár manapság széleskörben elterjedt hazánkban, nem a honi gasztronómia szülötte.

Az étteremre jellemző a széles választék (STROH, 2013), de ennek a feltételnek a Mészáros Vendéglő szintén eleget tesz, így ezzel a tulajdonsággal

inkább egy étteremre hajaz, mint vendéglőre, amely általában egy kisebb és specializáltabb választékkal dolgozik (STROH, 2013).

A vendéglő egy könnyedebb, kötetlenebb társas étkezésre alkalmas üzlettípus, a vendég otthonosabban érzi magát. Ezzel szemben egy étteremben vannak bizonyos normák és szabályok, amelyek ha nem is korlátok közé szorítják a vendéget, de egyfajta külső erőként jelen vannak az ott tartózkodás során. Félreértés ne essék! Mind a két helyen kulturáltan és etikusan kell viselkedni minden esetben. Egy nagycsaládi összejövetel megrendezésére alkalmasabbnak tartok egy vendéglőt, mint egy éttermet. Egy üzletiebédre vagy bankettre pedig sokkal megfelelőbb egy étterem, a maga kifinomult és az alkalomhoz illő elegáns környezetével és légkörével. Ezek alapján ez az abonyi vendéglő megkérdőjelezhetetlenül a vendéglő üzlettípusba sorolandó

Eddig a vendéglő-étterem kontesztust vizsgáltam, de bekúszik egy harmadik típus is, amelynek egyik fő jellemzője a Mészáros Vendéglő sikerének az egyik kulcsa. Ez az üzlettípus a csárda. A csárdák régen a városok települések határain kívül estek. (STROH, 2013) Ennek oka lehetett, hogy az itt megforduló vendégek vagy nem mehettek be a városba, mert kitiltották vagy hivatásukból adódóan itt tudtak megállni, illetve ha az illetők saját jóbelátásuk miatt nem mentek be egy-egy településre. A kitiltáson nincs mit magyarázni. Régen a hajdúk hajtották a marhát szerte Európában, ezek a szilaj legények nem voltak szívesen látott vendégek a városokban, de őket is ki kellett szolgálni. Erre volt jó a csárda a városhatáron kívül, pláne hogy a jószág is a határban pihent, míg nem adtak túl rajta. Az általam említett harmadik ok egy igazán magyar specialitás, amelynek hagyatékát manapság rengeteg vendéglátó egység használja. Ezek a betyárcsárdák. Sok-sok híres betyárcsárda van szerte Magyarországon.

Ami pedig a vendéglőt illeti, a csárdák forgalmas utak mentén voltak a városszélen, ahogy a Mészáros is. Így a csárda ülettípusból is egy elég hangsúlyos tulajdonságot tudhat magáénak. Ha az összes dolgot összevetjük, végül bebizonyosodik, hogy az üzletünk egy vendéglő. Az étteremmel közös benne a nagy választék, a csárdával az elhelyezkedés. A vendéglő fogalmát pedig önmagában teljesen kimeríti. Egy kicsit kilóg felfelé is és lefelé is. A vendéglők között egy széles spektrumon mozog. Ezért kiemelkedő a saját szintjén.

Egy üzletnek nagyon fontos része az arculata, amely mindenhol megjelenik és összefonódik a vállalkozással. Így van ez a vendéglátó egységekkel is. Ennek egyik fő eleme egy megfelelő logó vagy jelkép, ami egyedi és összetéveszthetetlen. A logónak nem szabad túl bonyolultnak lennie. Egy egyszerű viszont annál szignifikánsabb formának, feliratnak vagy épp együtt a kettőnek kell lennie. Ez megjelenhet az üzlet termékein, eszközein, különböző reklámfelületeken.(VASZARI, 2008)

Természetesen a Mészáros Vendéglőnek is megvan a maga logója. Szó volt róla, hogy a vendéglő egy népies stílusú üzlet, így a jelkép is népies töltetű. A vendéglő logója épp ezért egy lőcsős szekér sziluettje lett körülötte a névvel. Ez a logó köszön vissza az étlapokról, a pénztárnál lévő aprópénztartóról, a cég bélyegzőjéről. Mivel ez egy útszéli vendéglő, a cégérnek jól kell látszani. Egy nagyon látványos megoldást választottak erre a célra. Az út mellé egy emelvényre elhelyeztek egy valódi lőcsös szekeret, ezzel a logót kézzelfoghatóvá téve, elérve ezzel az összetéveszthetetlenséget. Egy ugyanilyen szekér a kerthelyiségben is helyet kapott. Ugyan ez ma már eltűnt, mert az idő nem volt kegyes a szekerekhez és tönkrementek. Viszont oly sokáig volt ez látható, hogy egy asszociációs kapcsolat jött létre a szekér és a vendéglő között.

A lőcsös szekér motívum a vendéglő egész területén felelhető. A péksüteményes zacskón fehér alapon piros színnel jelenik meg. Szintén ilyenformán a felszolgálók kötényén, ingén névvel ellátva. A textíliák egy-egy sarka is viseli a jelet. Annyira sok helyen látja a vendég, hogy tudat alatt is megjegyezi.

Nem csak a logó a kizárólagos eszköze az arculat és imidzs építésnek. Vannak egyéb kiegészítők is, amelyek ugyanúgy formálják az üzlet arcát. Ezek lehetnek különleges tevékenységek és ehhez kapcsolódó eszközök, esetleg valami híres tárgy, relikvia, építészeti megoldás vagy műsor, amely az adott helyre jellemző. (VASZARI, 2008)

A vendéglő egyik bónuma, a frissen sült kemencés péksütemények. Ezek a kemencék nem direkt módon, de ugyanúgy szerves részét képezik az üzlet arculatának és már puszta létükkel egyedivé teszik a helyet. Szintén ehhez kapcsolódik a vendéglő által szervezett úgynevezett pogácsa-show, amely

óvodások és kisiskolások részére tartanak. Ezeken az alkalmakon együtt keverik össze a tésztát, majd dagasztják meg és fogyasztják el munkájuk gyümölcsét. Ezzel is maradandó emléket visznek haza, öregbítve a vendéglő hírnevét.

A vendéglőnek volt egy híres vendége, amely a korabeli bulvársajtó is felkapott. Pál Gyulának hívták az urat és hírnevét feneketlen gyomrának köszönhette. Egyszer tiszteletét tette a vendéglőben. Erről fénykép is készült, majd a fényképről egy helyi érdekeltségű festő készített egy képet. Természetesen nem ő volt az egyetlen neves vendég vagy közéleti személyiség, aki megfordult az üzletben, viszont utána maradt egy festmény, amely jelenleg a vendéglő által készíttetett kártyanaptáron szerepel, melyet a vendégek szívesen visznek magukkal a pulttól való távozáskor.

A vendégtérben gyakran megjelenik a tulajdonos, Mészáros Úr. Előfordul, hogy épp a konyhából jön ki munkaruhában. Elbeszélget a személyzettel, valamint a vendégekkel, állandó kapcsolatot tartva a dolgozókkal és a látogatókkal. Egy-egy ilyen megjelenéssel is építi az arculatot. Ezt már meg is szokta a vendégkör, mert már hozzátartozik a helyhez, hogy a ház ura sokszor megfordul a vendégtérben, hitelessé téve mindazt, amit kínál. Ehhez kapcsolódik, hogy egy ilyen komoly múltú üzletről sok mindent el lehet mesélni. Jó arculat elem lehet, ha a vendég mindig hall vagy lát valamit a történelemből. Ennek nem kell hosszú monológnak lenni, vagy egy egész könyvnek, mert az unalomba fullad. (VASZARI, 2008) Élőszóban a legjobb egy-egy rövid anekdota, amelyet ezen a helyen Mészáros Úr vagy a főpincér mond el, mivel ők a régi bútordarabok a helyen, mindenki ismeri őket s jobb kedvre derítik az étkező vendéget. A történelmet pedig rengeteg kép, cikk és emléklap őrzi a falakon, amelyre a vendég rá tud pillantani, ha arra van igénye.

Persze egy vendéglőnek a profilt mégiscsak az étlap, s az azon található választék építi legjobban. Távozáskor a vendégben az utolsó elfogyasztott falat íze marad meg, s persze a tulajok reménye szerint a vágy, hogy legközelebb is időt töltsön a helyen. Ha pedig már visszatér először, majd sokadszor, kialakul benne egy rutin, hogy itt mit készítenek pont az ő szájíze szerint. Ezért az egyedi elnevezésekkel megkönnyíthetjük a vendég számára a memorizálást és akár fogalommá is válhat benne egy-egy frappáns név, melyről rögtön az étel és az üzlet

jut eszébe elsőre.(VASZARI, 2008) Ez a vendéglő esetében is megtalálható. Van egy két étel, amely a szokványostól eltérő nevet visel, ezek főként olyan ételek, melyek nagy népszerűségnek örvendenek. Ez is szerves része a vendéglő imidzsének.

Összegezve a dolgot, az abonyi Mészáros Vendéglő egy hiteles hely minden értelemben. Egy színvonalat képvisel a saját szintjén és nem próbál meg olyan határokat feszegetni, amelynek átlépéséért fel kellene adni az önazonosságát. Ez egy magyar vendéglő. Ezt erősíteni hivatott a kialakított miliő, mind a belső térben mind a kínált ételek ízében. Nagy népszerűségnek örvend a környéken és azon is túl, mert az utazók elviszik a hírét szerte a világba. Választékában megtalálhatóak egyszerű hétköznapi ételek, de ezek mellett mindig van valami különlegesség is, ami csak a Mészárosra jellemző.

Az alatt a hosszú idő alatt, mióta üzemel volt rá lehetőség, hogy a saját arculatát megteremtse. Ezt számos módon bemutattam. Ezen a helyen a kemencék, a kerthelység rönkbútorai, a paprikafüzérek a söntésben, a trófeák a falon, az ott dolgozó felszolgálók és szakácsok és az általuk manifesztálódó élmény az, amely olyan arculatot ad a helynek, mely egyedivé teszi. Ebből a sok elemből elég, ha csak egy jelentéktelennek tűnő darab marad meg a vendégben. Ő legközelebb is pont azt fogja keresni. Ez az igazán megfelelő reklám egy vendéglátóhelynek.

Árai megfizethetők, amely nagyon fontos a mai világban. Viszont található az étlapon olyan étel is, amit nem mindenki engedhet meg magának. Így nem állíthatjuk, hogy csak az alsóközéposztály jár ide. Nem sorolhatjuk az átlagos vendéglők közé, mert más üzlettípusok sajátosságait is birtokolja, ezzel mozgásteret képezve magának. De szigorúan megmarad annak, aminek indult, vendéglőnek.

3. Reggelik

„Reggelizz, mint egy király, ebédelj, mint egy polgár, vacsorázz, mint egy koldus”-tartja a közmondás. Ez a közmondás is, mint a legtöbb örökérvényű és igaz. A reggeli a napindító étkezés. Az ilyenkor elfogyasztott ételeknek és italoknak tápanyagban és energiában gazdagnak és lehetőleg tartalmasnak kell lennie. Ébredés után a szervezet le van lassulva, jobb esetben az előző esti táplálékot

megemésztette, amit hasznosítani tudott belőle hasznosított és a fölösleg is távozott. Az energia raktárt fel kell tölteni. Pont erre való a reggeli. Illetve ez lenne a normális. Sajnos, ez a valóéletben nem így van. Ennek okai lehetnek külső tényezők, például a munka. Nincs idő, korán kell kelni, indul a busz, vonat, villamos, a kocsiban meg nem eszünk. Sokaknál szocializáció kérdése. Nem reggelizett régen se, ezért nincs a szokásai között. Ők vannak többségben.

Kultúránkból adódóan nem vagyunk egy reggeliző nép, mint mondjuk az angol, orosz vagy az amerikai. (STROH, 2010) Ők bőségesen reggeliznek, helyenként már túl is lőnek a célon, gondoljunk csak egy angol villásreggelire, ahol a kontinentális reggelit alkotó élelmiszereken felül, kolbászok, tojásételek, paradicsomos bab, gomba, az úgynevezett „black puding", amely egyfajta véreshurkának felel meg, szerepelnek. Egyszóval több mint elégséges. Ezzel szemben mi magyarok, inkább reggelizünk latinosan, bekapunk valamit délelőtt és az elég is délig, pedig ez nem igaz. Mivel ilyen lóti-futi módon étkezünk reggel és délelőtt sokan már nagyon várják az ebédszünetet, hogy végre ehessenek valami „komolyat". Úgy alakult, hogy mifelénk az ebéd és a vacsora a hangsúlyosabb étkezés. Ebből a kettőből tudja az ember valamelyiket társaságban, családban elkölteni, mivel mindenkinek máskor indul a reggel.

A vendéglátásban a reggeli többféle formában zajlik. Általában a szállodákban találkozni reggelivel, az éttermekben, vendéglőkben manapság már nem jellemző a külön reggeli étlap, de előfordul, mint a Mészáros esetében is. A szállodákban ezt általában büféasztalos eljárással oldják meg. A büféasztalokon a választék fel van tálalva, a vendég pedig kedvére ehet igényeinek megfelelően.(STROH, 2010)

A Mészáros Vendéglő üzemeltet reggeli étlapot is külön az állandó étlap mellett. Ez nyitástól, amely reggel hat óra, egészen tíz - féltizenegy magasságáig van érvényben. Onnantól kezdve készételekkel tud szolgálni a vendéglő illetve péksüteményekkel, míg delet nem üt az óra, onnantól kezdve aktív az állandó étlap.

Fél nyolc az időpontja, amikor kisülnek az első pogácsák. Ezek tepertős és sajtos formában léteznek, kisebb és nagyobb formában. Ezeket követik a töltött bucik, melyek a csülkös cipó és a Kinizsi batyu nevet viselik. Mind nagyon népszerűek. A csülkös cipó, mint neve is mutatja egy kelt tészta apróra vágott füstölt főtt

csülökkel, almával, tormával és mustárral töltve, borsos ízvilággal. A Kinizsi batyu fantázia névvel pedig ugyanaz a kelt tészta, mint a csülkös esetében, viszont ez egy kolbászos-káposztás töltelékkel van ellátva. Később megjelennek az édes sütemények élen a túrós batyuval. Ezt követi a máglyarakás vagy meggyespite. Sütnek itt egy különleges szilváspapucsot is, amely elsőre elég bizarr, mert tepertős tésztából készül, de egészen érdekes ízpárt alkot a szilvalekvárral. Ezek a kis méretű pogácsákkal együtt vendégváró szerepet töltenek be az Á'la carte étkezések alkalmával. Időszakosan készítenek még réteseket is, almás, mákos, túrós és meggyes ízben, valamint egy hájas tésztát szintén szilvalekvárral töltve. Ezek azok a kemencés péksütemények, amelyeknek köszönhetően már a reggeli órákban is számottevő vendég fordul meg a vendéglőben. Gyakoriak a turista buszok, amelyek Kelet-Magyarországról a főváros felé, itt teszik az első komolyabb megállójukat és igaz ez fordítva is. A buszsofőrök már régről ismerik a helyet s idehozzák a csoportokat. Ezt a vendéglő is honorálja, a sofőröknek ingyenes a fogyasztás.

A választék felér egy kisebb mintapékség felhozatalával, azzal a különbséggel, hogy az itt árusított pékipari termékek nem tartalmaznak semmilyen adalékanyagot, ez a titka a töretlen népszerűségüknek. Ezzel lefedi azt a vendégkört is a vendéglő, aki csupán egy kis pékárut kíván enni. Viszont olyan pékáruval is szolgál, amely átmenetet képez egy egyszerű kelt tészta és egy melegkonyhai reggeli között, ezzel kedvezve azoknak az embereknek, akik nem tudnak megvárni egy reggelit, viszont egy pogácsánál kiadósabb étkezésre vágynak.

A közönség azon részét, aki pedig egy villásreggelit fogyasztana el, reggeli étlap várja. A rajta szereplő ajánlat pedig már-már egy angol reggelire hasonlít, de az ízvilága és az alapanyagok nagyon is magyarossá teszik azt.

A tojásrántotta számtalan kiegészítővel van jelen az étlapon. Némi felárért pedig a kedves vendég össze tudja állítani a saját kénye kedve szerint. Talán a feltétek közül egyet érdemes kiemelni, ami eltérhet a más vendéglátóhelyeken kínált rántottáktól, ez pedig a velős rántotta. Megfigyelhető, hogy a hagymás velőragu, az állandó étlapon is több ízben megjelenik, mint egy-egy étel plusz összetevője.

Ami merőben magyarrá teszi a felhozatalt, az a hagymásvér. Ez a nagyszerű reggeli a disznótorok elengedhetetlen étele. A savótól eltávolított alvadt sertésvért,

forróvízben megabáljuk, majd apróra vágva pirított hagymán készre sütjük, sóval, borssal, majoránnával és pirosparikával fűszerezzük. Ez az étel vendéglátóipari egység étlapján ritka. Kiválóan színesíti a felhozatalt. Ennek az ételnek a párja a sertésmáj velővel. Tokányra vágott sertésmáj a már említett hagymás velőraguval van összesütve, fűszerezése megegyezik a hagymásvérnél használtakkal. Van még egy sertésmájból készült reggeli étel, ez a fokhagymás roston máj. Kettő szeletmáj zsiradékon megsütve, ugyanolyan ízvilággal mint a fentebbi kettőnek van. Ezek az ételek készültek belsőségekből, illetve folyékony kötőszövetből.

Készítenek itt még lacipecsenyét, sült csülköt és bőrös malacsültet is. A csülök és malacsült a kemencékben van megsütve, különleges ízvilágot adva ezzel nekik. Ez a két étel az állandó étlapon is szerepel, de ott már Csülök Pékné módra és Ínyenc malacsült néven, burgonyakörettel, párolt lilakáposztával. Itt csak sima káposzta ágyon van, tormával.

A reggeli étlapnak van három jól elkülöníthető része. A tojásrántották számtalan feltéttel, egy általános reggeli megtestesítői. A sertés belsőségek egy ínyencebb vendégkört kívánnak meg, mert olyan alapanyagokból készülnek, amelyet vagy szeret az ember vagy nem. A harmadik pedig a sülthúsok, amelyek már egy kiadós reggelihez való ételek. Az ízek ugyanígy oszlanak el, mert az egyes blokkok hasonló ízesítéssel válnak ínycsiklandóvá. Egy közös van az összesben. Mindet kenyérrel kínálja a vendéglő.

Ez a reggeli felhozatala a vendéglőnek, amely teljesíti a vele szemben elvártakat. Mindenki jól tud itt lakni az egyéni igényeinek megfelelően. Kínál könnyebb és nehezebb ételeket is, tud a vendég péktermékeket is fogyasztani, de rendelkezik melegkonyhai reggeli ételekkel is. Mivel nem ez a vendéglő elsődleges vendégfogadó ideje, egy ekkora reggeli ajánlat kellőképpen el tudja látni a reggeli idősávban étkezni kívánók vendégkörét.

4. Levesek és egyéb előételek

Az előételek, ahogy a nevük is mutatja, a főételek előtt fogyasztandók. Szerepük szerint étvágygerjesztő céllal vannak felruházva mintsem a laktatással. Elfogyasztásukkal megágyazunk a nagyobb volumenű ételeknek.(BÁDONYI, 2017) Ugyanaz a dolga, mint az aperitif italoknak a menüsorhoz tartozó italsor legelején, a gyomornedvek működésének serkentésével segítve az egészséges vágy létrehozását a szervezet részéről, a táplálékbevitelre.

Az előételeket három nagy csoportra osztjuk. Hideg előételekre, levesekre és meleg előételekre tagolódnak. A menüsorban is ugyanez a sorrendjük. A hideg előételeket hidegkonyhai konyhatechnológiai eljárásokkal készítik. Ezek lehetnek hideg főzelékek, összetett saláták, koktélok, hideg tojásételek, gyümölcsök, pástétomok, habok, galantinok, kocsonyák, hideg sültek és felvágottak, vegyes ízelítők és akár szendvicsek is.

A levesek az átmenet a hideg-és meleg előételek között. Ezek már tartalmasabbak, mint a hideg előételek. A leveseket is csoportosíthatjuk. Beszélhetünk híglevesekről, sűrített levesekről ezen belül egyszerű sűrített levesekről, krémlevesekről, pürélevesekről, valamint nyáklevesekről, gyümölcslevesekről és összetett levesekről.

A meleg előételek csoportja manapság helyenként összemosódik a főételek csoportjával, mivel a vendégek gyakran főételként fogyasztanak egyes meleg előételeket. Ide tartoznak a zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek, a tésztaételek, a rizottók, a sajtokból készíthető meleg előételek, a tojásból készíthető melegelőételek, a húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek és a meleg vegyes ízelítők.

A három fő csoportból csupán kettő található meg az abonyi Mészáros Vendéglő kínálatában. A hideg előételek hiányoznak. Ennek egyik oka talán a vendégkör összetétele, mivel főként átutazók és családok alkotják, nincs igény hidegelőételre. A másik ok, hogy Magyarországon az előételek közül a leves rendkívül hangsúlyos és egy hétköznapi ebéd sem képzelhető el nélküle. Így érthető, hogy ez az ételcsoport nem jelenik meg. Annak, aki pedig a leves előtt vágyik, valami harapnivalóra ott van az étlapokkal egyszerre az asztalra kerülő kistepertős pogácsa és lekváros papucs, amely kiválóan pótolja a hideg előételeket.

A köznyelvben az ebéd áll egy levesből és egy másodikból. Ez is jól szemlélteti az ebédkor elfogyasztott leves prioritását a „második” azaz a főétellel szemben. A Mészárosban étkező embereknél is megfigyelhető, hogy aki ebédidőben látogatja meg az üzletet szinte biztos, hogy fogyaszt valamilyen levest. Sőt a magyar gasztronómia egyik nagy előnye, hogy olyan leveseink vannak, melyek önmagukban is megállják a helyüket. Így gyakori, hogy csak egy levesre lépnek be a vendégek. Persze ezeket, úgy is kell elkészíteni, hogy laktatók legyenek.

Az étlapon a levesek sorát híglevesek nyitják. Csontleves, különböző betétekkel, mint cérnametélt, májgombóc és daragaluska. Az első kettőnél fel van tüntetve egy bizonyos Palágyi módozat, amely a betéteken felül fürjtojást tartalmaz. Az vaderőlevesekbe szoktak tenni betétként fürjtojást általában. Van egy hiba az étlapon. A csontleves, a májgombóc és a daragaluska is ugyanaz a leves csak a betét más. Mindháromban van fürjtojás, viszont csak az első kettőnél van feltüntetve, a daragaluskánál csupán zárójelben. Ez így nem veszi ki magát túl jól. Ez a kisebb gond, viszont a „Húsleves daragaluskával” nevű étel ugyanaz a csontlé mint másik két társáé. A leves nem marhahúsból készül, hanem sertésből, így kötelező lenne feltüntetni, mert a húsleves mindenféle jelző nélkül csakis marhából készül, minden egyéb húsból főzve fel kell tüntetni a felhasznált állatot. A levesek zöldséggel és húsos csonttal vannak tálalva magasfalú leveses tányérba. Ez a három leves nagyon közkedvelt, a fürjtojás adja a jellegzetességét, amellyel az emberek összekötik a vendéglőt.

Kettő önálló fogásnak is megfelelő leves a palócleves valamint a babgulyás következik. Hétköznap nincs mindig párhuzamosan mindkettő, de előfordul, hogy nem csak hétvégén futnak egymás mellett. A kettő közül a babgulyás az erősebb vendégvonzó, így azt mindennap készítenek. Kisbográcsba történik a tálalásuk, a babgulyáshoz apróra vágott füstölt főtt csülök jár, a palócleves pedig egy fürjtojással bővül. Csípős íz jellemző rájuk, ezért nagyon közkedveltek. A palóclevest tejföllel kínálja a vendéglő, de gyakran kérnek hozzá a vendégek külön plusz ecetet.

A következő egy magyaros hígleves, a bográcsgulyás. Tálalása ugyanolyan kisbogrács, mint a babgulyás és a palóc esetében. Itt is ugyanaz a hiba jelentkezik,

mint a húslevesnél, ez is sertésből készül és nincs feltüntetve. Ez egy jellegzetes magyar étel, bár itt a külföldi vendégek alacsony száma miatt nem kap központi szerepet, mint egy nagy turisztikai desztinációban.

A végére kettő könnyedebb leves maradt. A gombaleves állandóan kapható a vendéglőben. Ez az egyszerű sűrített levesek közé tartozik, világos rántással van sűrítve. A vendéglő tejfölösen galuskával árulja. Ez a fent említett levesekkel szemben már csészébe kerül kitálalásra.

Szintén csészébe tálalva fogyasztható a hideg gyümölcsleves, melynek fő alkotó eleme a meggy. Édeskés kissé fanyar ízvilága van. Tálaláskor tejszínhab kerül a tetejére.

A melegelőételeknél is felfedezhető egy apró visszásság. Az étlapon a tésztaételek külön vannak fel tüntetve, pedig a meleg előételek közé tartozik. Ez betudható a már említett jelenségnek, miszerint vannak olyan előételek, amelyet főétel gyanánt fogyasztanak a vendégek. Itt kiemelésre került a tésztaétel, ezzel is segítve a fentebb leírtakat. Milánói spagetti és túróscsusza, amit ez alatt találunk. Önmagukban nem igazán örvendenek közkedveltségnek, viszont kettő olyan étel is van az étlapon, amely népszerűbb, ez a milánói sertésborda és a marhapörkölt túróscsuszával.

A vendéglő a főételei elég nagy adagok, így itt fokozottan érvényes az előételek főétellé nemesedése. Létezik itt egy grillsajt névre hallgató étel, amely vitamin salátával van tálalva. Ez a vitaminsaláta, fejes salátából, hagymából, rukkolából és paradicsomból áll, tzatziki öntet jár hozzá és itt is megjelenik a fürjtojás, bár itt füstölt formában.

A fennmaradó négy előétel háromféle melegelőételfajtához tartozik mégis nagyon hasonszőrűek, mivel panírozott ételekről van szó. A zöldségfélék közül megtalálható itt rántott karfiol illetve rántott gombafej. Egy belsőségből készült étel sertés velőrózsa rántva, valamint egy klasszikus étel, amely majdnem minden vendéglőben fellelhető, ez a rántott sajt. Köreteiket tekintve a rántott karfiol a kivétel, amely rizzsel van ajánlva, a többihez sült burgonyát tálalnak.

Ezek az ételek alkotják az előétel választékot. A három nagy csoportból ugyan csak kettő található meg, de a meglévő kettő sem kimondottan az előételek

feladatát hivatott ellátni. Magyar vendéglő révén, a levesek a komolyabb tételek. Innen kerül ki több zászlós hajója is a vendéglőnek, mint a májgombóc leves vagy a babgulyás.

A levesek között szerepel könnyebb és nehezebb étel is. Talál magának az a vendég is megfelelőt, aki vegetáriánus étrendje miatt nem fogyaszt húst, esetleg vallása vagy egészsége nem engedi neki. Komoly beltartalommal bíró levesek is szerepelnek a választékban, ezért kiszolgálják a szerényebb igényeket is. Aki főételt nem is eszik, egy levessel is jól tud lakni.

Van egy nem mindennapi összetevő is, a fürjtojás, ami egyedivé teszi a csontleves, májgombóc-és daragaluska leveseket, ezzel is építve az üzlet arculatát. Aki édeskés ízre vágyik, az sincs kizárva a levest fogyasztók köréből. A gyümölcsleves az ő igényeit próbálja kielégíteni.

A levesek kielégítik a vendégkört, még úgy is, hogy nem minden leveskategóriából tudnak választani, de ez nem is célja a vendéglőnek. Vannak jellemző specialitások mind a magyar gasztronómiára, mind a vendéglő saját ízlésvilágára. Ez egy vendéglő sikeres működéséhez elegendő választék.

A melegelőételek inkább a főfogások funkcióját töltik be, ez a vendégkör és az adagok nagysága miatt alakulhatott így. A felhozatal meglehetősen egysíkú a sok panírozott ételnek köszönhetően. A köretek sem oldják az egyhangúságot. Rengeteg más előételkategória is van, amely nem reprezentálódik az étlapon. A választék ezen részére ráférne egy átgondolás. Olyan előételeket is lehetne ajánlani, amely megtartja a magyaros ízlésvilágot viszont a hétköznapiságot nélkülözi, tartalmaz valami átlagon felülit. A különlegességekkel és szerényebb adagokkal vissza lehetne állítani az ételek előétel mivoltát, formálva ezzel is a látogatók gasztronómiai szokásait.

5. Húsok fajtánként való eloszlása

A húsok étrendünkben jelentős szerepet töltenek be. Rengeteg fehérje, zsír, ásványi anyag és vitamin található benne, köztük olyanok is, amelyeket más

élelmiszerben nem találunk meg. (DR. CSIZMADIA, 2005) Fogyasztásuk így nem csak élvezetet nyújt, hanem a változatos és egészséges étkezés fontos része is.

A húsok minőségét számos tényező befolyásolja. Nem mindegy a levágott állat kora, mert egy fiatal állat húsa sokkal puhább, mint egy öregebbé. Az állat nemén is sok múlik. Egy hím állatban dúlnak a hormonok, amelytől a hús kellemetlen szagúvá és ízűvé vállhat. Ennek megelőzése céljából szokták ivartalanítani őket még fiatal korukban. Nagyban meghatározza egy hús szerkezetét az állatot körülvevő környezet és a takarmány is. Egy szabadtartásban nevelt állat többet mozog, nem zsírosodik el annyira, mint egy ketrecben vagy istállóban élő állat, egy táppal etetett jószág húsa, kevesebb hasznos anyagot tartalmaz, mint a rendes takarmányon élő társaié. Vannak olyan húsok, amelyek közvetlenül a vágás után elkészítve a legélvezetesebbek, míg akadnak olyanok is, amelyeknek jót tesz a pácban való több napos pihentetés, érlelés. (DR. CSIZMADIA, 2005)

A húsokat többféle képpen is csoportosíthatjuk, mint például a konyhatechnológia eljárások szemszögéből vagy húsokat adó állatok fajtái szerint. A fejezet címében meg is jelöltem, hogy én a második lehetőség alapján fogom bemutatni a Mészáros Vendéglő étlapján szereplő húsételeket. Az egyes ételeknél ki fogok térni az elkészítési módjukra, de nem minden esetben. Ebben a fejezetben kívánom tárgyalni a halételek témakörét is.

Köztudott tény, hogy a halhús és a hidegvérű állatok húsa nagyon egészséges, ahogy az is, hogy mi magyarok keveset fogyasztunk belőle. Tenger híján részben érthető, viszont édesvízből elég jól áll az ország. Főként pontyot, harcsát, keszegféléket és fogast fogyasztunk. (BÁDONYI, 2017)

A Mészáros Vendéglő az Alföld közepén, nem kifejezetten halászcsárda, de azért egy két halétel fellelhető kínálatában. Van létjogosultsága, mivel tíz kilométerre Szolnokon folyik a Tisza, sőt horgász tava is van a településnek. Négy étel alkotja a halételeket. Az első a filézett pontyhalászlé. A halászlé lehet szegedi vagy bajai. Mindkettőnek megvannak a sajátosságai. A szegedinél lepasszírozzák a halhúst a csontról, ezzel sűrítve a hallevet és tesznek bele külön még halhúst is egészben, míg baján nem passzírozzák, de kerül bele belsőség is, valamint tésztával kínálják. Mivel a Tisza szomszédságában vagyunk, itt a szegedi módon készül. A

már említett kis bográcsba tálalják, némi tejföllel. Nehezen indult be ez az étel, de azóta kedveli a közönség.

A másik három egyaránt sült hal, ezek viszont erős magyarázatra szorulnak. A ropogós pisztráng fokhagymás lisztben van megforgatva és egészben kisütve, sült burgonya a köret hozzá. Egyértelműen kijelenthető, a halételek közül a legnépszerűbb. A következő étel a harcsaderék rántva, de az étlapon zárójelben meg van jegyezve, hogy pangasius filéből készítik. Ha beszélhetünk olyan ételekről, amelyek emelik a vendéglőt és arculatot építenek, akkor meg kell említeni, hogy ez az az étel, ami lehúzza. Mi is az a panagsius? Teljes neve Pangasius hypopthalmus, azaz a vietnámi cápaharcsa. Önmagában nem is lenne vele probléma, viszont a tenyésztése erősen környezetkárosító, valamint a hal húsa gyakran toxikus. Az Amerikai Egyesült Államokból már réges-régen kitiltották. (VINKÓ, 2012[2]) Valószínűleg gazdasági megfontolás áll amögött, hogy szerepel az étlapon, mivel rendkívül olcsó. Bécsi panírral ellátott filézett formában kínálja a vendéglő, a körete megegyezik a pisztrángéval. Szerencsére egyre többen ismerik a „jó hírét" ennek a halnak és inkább választanak mást. A harmadik sült hal, egyben utolsó halétel, a rántott pontypatkó egy fantom étel, ugyanis szerepel az étlapon, de a háromhónapos gyakorlatom alatt egyszer sem állt a vendégek rendelkezésére.

A szárnyasokból készült ételek a világ minden pontján elterjedtek. A háziszárnyasokat két csoportra osztjuk a húsuk színe szerint. Fehérhúsú szárnyas a tyúk és a pulyka, barnahúsú a liba, kacsa, gyöngytyúk illetve a házi galamb. A vendéglő étlapján a két fehérhúsú háziszárnyas szerepel valamint a liba- és kacsahús.(BÁDONYI, 2017)

Szárnyas belsőségből készült étel a taréjpörkölt kakasherével, valamint a rántott libamáj. A pörköltet önállóan és pacalpörkölttel együtt is fogyasztják a vendégek. Egy nagyon hangsúlyos ételről van szó. Ezek az ételek a megfigyelésim alapján, az idősebb korosztály kedveli jobban. Manapság a vendéglő libamáj eladása nem jelentős.

Ha a szárnyas belsőségeket külön kategóriának tekintem, akkor egy szinten állnak a barnahúsú szárnyasokkal. Sült liba-és kacsacomb szerepel az étlapon. Mindkettő sous-vide eljárással készül. Nyolc órát töltenek a befűszerezett combok

[2] Internetes forrás, az irodalomjegyzékben megtalálható

a hatvan fokos sous-vide sütőben. Köretük hagymás tört burgonya és az elmaradhatatlan párolt lilakáposzta. A barnahúsú szárnyasoknak a testtömegükhöz viszonyítva magas a csonthányada. A húsuk a hőkezelés után könnyen kiszáradhat, amely nagy térfogatvesztéssel jár. (BÁDONYI, 2017) A sous-vide technika előnye, hogy a sous-vide zacskóban a hús hermetikusan le van zárva, a levegő ki van szivattyúzva, így a nedvesség és az ízanyagok sem tudnak távozni belőle és természetes textúráját is megőrzi a hús.

Természetesen a legnagyobb hányadát a szárnyasételeknek, a fehérhúsú szárnyasok teszik ki. A csirkeételek vannak nagyobb számban. Pulykaételből három található meg. Rántott pulykamell az első. Egy jelentéktelen étel, ugyanis, ha lekerülne az étlapról, észre se vennénk. A másik kettő is bécsi bundás, viszont ezek már töltött húsok. A tarján pulykamell fűszerezett juhtúróval van megtöltve, tetejére tejföl van rakva, vegyes körettel tálalva. Ugyanez az étel megtalálható sertéskarajból elkészítve. A harmadik a sajttal-sonkával töltött pulykamell. Egy egyszerű gordon bleu, szintén megtalálható a sertésből készült változat is. Ennek a körete sült burgonya. A csirkeételek alatt értendő ételek mind csirkemellből készülnek. A variációk a bundájukban valamint a töltelékükben találhatók meg. Egy étel lóg ki a sorból. A roston sült csirke vitaminsalátával. Ez csirkemellcsíkokból áll és a körete az előételeknél már bemutatott vitaminsaláta. A töltött húsoknál szerepel gombával, illetve sajttal és baconnal töltött verzió. A második rendkívüli népszerűségnek örvend és a Csirkemell Polgármester módra néven fut. A panírja szezámmagos, de nem csak ennek az egynek. Szezámmagos csirkeérme is van valamint sajtbundás csirkemell. Mindegyik köret megegyezik, sült burgonya.

A szárnyasételek elég egyhangúak, már-már felüdülés egy zaftosabb taréjpörkölt és a kacsa-és libacombok a sok bécsi bundás étel mellett. Látható, hogy nem vállalt kockázatot a vendéglő, amikor kialakította a szárnyasételek választékát. A taréjpörköltön kívül nincs átlagon felüli étel ebben a kategóriában.

A lábasjószágokból készült ételek három részre oszthatók. A borjút és a marhát egy blokkba veszem, habár a különbség köztük gasztronómiai értelemben jelentős, a Mészáros étlapján nincs akkora szerepük, hogy külön-külön tárgyaljam őket.

A pacalpörkölt a ház egyik zászlóshajója, így megérdemli, hogy kiemeljem a belsőségből készült ételek közül. A szarvasmarha recésgyomrából készítik, de alapos tisztítás után. Hosszú blansírozás követően csíkokra vágják és pörköltet készítenek belőle. Általában kap valami plusz kiegészítőt, a vendéglő esteében, ez a velő és a kakastaréj pörkölt herével. Ez az étel már a legelső étlapon is megtalálható volt és biztos a helye a választékban. Körete sós burgonya, viszont nagyon sokan köret nélkül kenyérrel fogyasztják.

A marhapörkölt is szerepel az étlapon, de csak a pacal árnyékában. Nem kapható állandóan. Általában hétköznapokon a sertéspörkölt a váltótársa. A marhapörkölt fogyasztható sós burgonyával, de itt is eredeti köretével, galuskával vagy túróscsuszával ajánlja a vendéglő elsősorban. A kettő borjú étel pedig nem más, mint a borjú bécsi sült burgonyával és ugyanez gombával töltve. Nem túl széles tehát a marha- illetve borjúhúsból készült ételek listája.

A birka-és bárányhús ételek száma a szarvasmarháénál is szerényebb, mindössze három. Egy klasszikus alföldi étel a birkapörkölt az egyik, a másik kettő pedig szinte ugyanaz, bárárnysteak illetve baconos bárányesteak lyoni hagymával. A birkapörköltön nincs mit magyarázni, egy pásztorételről van szó. Jelentős csonthányaddal bír. Az alföldi emberek nagy kedvence, az átutazó közönség pedig nagyrészt belőlük áll, az étlapon való szereplésének létjogosultsága megkérdőjelezhetetlen egy a magyar Alföldön üzemelő vendéglő vagy csárda esetében. A vendéglőben a bárányesteaket igazándiból bárányjava azaz combszeletből készítik. Bardírozott[3] formája a népszerűbb, lyoni hagyma és sült burgonya a körete. Nem befolyásolja a forgalom alakulását, mivel jelentéktelen az eladás mértéke.

A legnagyobb csoport a sertéshúsból készült ételek csoportja. Alapvetően, a magyar ember nem volt nagy sertéshús fogyasztó, ám a történelmi helyzet úgy hozta, hogy ez mára megváltozott. A török a középkorban, hazánkban eltöltött százötven évének hozadéka, a sertéshús fogyasztás térnyerése. Vallási előírásaik miatt a sertéshús fogyasztása tiltott volt számukra, így a helyi lakosságtól a marhát, birkát, szárnyasokat elhajtották. A magyar pedig leleményes, elkezdett sertést

[3] A hús szalonnával történő beburkolása, megvédi a kiszáradástól

nevelni, mert az megmaradt neki. Így mára ez a legnagyobb arányban fogyasztott húsfajta hazánkban. Felhasználása teljeskörű, fülétől a farkáig feldolgozzuk.

A vendéglőben is sertéshúsból készült ételekből van a legszélesebb választék. A sor kettő zaftos étellel kezdődik. A már említett sertéspörkölt és a bakonyi sertésszelet, mindkettő galuskával. A bakonyi egy tejszínes gombás ragu egy natúrszeletre tálalva, tejföllel a tetején. A sertéspörkölttel ellentétben a bakonyi állandóan fogyasztható.

Kettő sertéshús étel szerepel a konyhafőnök ajánlatában, a csülök Pékné módra valamint az ínyenc malacsült. Ezt a két ételt a reggelik témakörében már kifejtettem, köretük itt sült burgonya illetve hagymás tört burgonya, mindkettő párolt lilakáposztával. Ezeket az ételeket inkább főételként fogyasztják a vendégek, mint a reggeli ajánlat keretein belül.

Az étlapban a lábasjószágokból készült ételek, frissensültek címszó alatt futnak és jól megfigyelhető a szerkezet. Kezdődik a bécsi bundás ételekkel, először a két borjú utána a számtalan sertés, majd két natúrszelet, ezeket sertésmájból készült fogások követik, jön kétféle cigánypecsenye, egy Óvári sertésszelet és a végén egy tésztás étel a Milánói sertésborda. A borjúval már foglalkoztunk, az csak a szerkezet miatt került említésre. A bécsi bundás sertés ételek mindegyik sertéskarajból készül, a különbséget az egyes ételek között vagy a méretük, vagy a töltelékük jelenti. Az egy kivétel a már a szárnyasoknál is megtalálható sajtbundás sertés, ez a panírban mutat másságot a többihez képest. Étlapon szerepel az egyszerű rántott szelet és az óriás bécsi szelet is. Itt a méret a különbség csupán, de ugyan arról az ételről beszélünk. Ezeket követik a töltött húsok. Egyetlen egy olyan van közöttük, amelynek nem készítik szárnyasból készült változatát. Ez a velővel töltött sertésszelet rántva névre hallgat. Ennek oka az lehet, hogy a hagymás velőragu is sertésbelsőség és azt nem adják szárnyashoz. A maradék három töltelék semleges ebből a szempontból, ezek a pirított gomba, a sajt-sonka töltelék valamint a fűszeres juhtúró.

Ezeket roston sült ételek követik. Csemege sertéssült név takarja a natúrszeletet pecsenyelével, ennek másik variációja, amikor pirított gomba is párosul hozzá. Egy kósza bécsibundás étel jön, a rántott sertésmáj, amely az alapanyaga miatt került a lista ezen szakaszára, mivel őt követi a fokhagymás

sertésmáj és a Szapári sertésmáj fantázia nevű étel, amely annyiban különbözik az őt megelőző fogástól, hogy a tetejére a már sokszor említett hagymás velőragu kerül.

A vendéglőben készített cigánypecsenye, egy kicsit át van értelmezve, amely nem feltétlen válik előnyére. Itt tarjából készül, erősen fűszerezve, tetején kakastaréj, a „Szódás" változata pedig itt is a velőragu pluszt jelenti. Az Óvári sertésszelet és a Milánói sertésborda zárja a sort. A tarján sertésszeletet leszámítva – amely vegyes körettel kerül a tányérra – mindegyik sült burgonyával szerepel az étlapon.

Arányaiban itt is jól látható, hogy a sertéshús adja a gerincét az étlapnak, a csirkehús, azon belül is a csirkemell a másik számottevő húsfajta a választékban. Elenyésző bárány, borjú, pulyka, liba, kacsa valamint marhahús szerepel. Vadat egyáltalán nem is látunk. Ez nem feltétlen hátrány, mert a vendéglő nem egy vadászat szempontjából központi régióban fekszik. A mellékelt interjúból kiderül, hogy próbálkozás volt ezen a téren, de nem sikerült maradandót alkotni belőle.

A választható ételek száma nagyon magas, így érthető az egyhangúság. Ezt könnyen ki lehetne küszöbölni, ha átgondolásra kerülne az étlap összetétele. Kevesebb étellel, de több egyediséggel ugyanazt a sikert el lehetne érni. A borjú és marhahús adta lehetőségek kiaknázatlanok. Rengeteg módozat ismert, amelyekkel színesíteni lehetne a választékot. A sertéshús dominanciáját ezzel lehetne ellensúlyozni. A monotonitást azzal próbálja megtörni a vendéglő, hogy tálakat állít össze a fent említett ételekből, amely nagyobb társaságok számára kiváló, viszont a húsok felhasználása szempontjából ugyanaz, ugyanis főként sertés a felhasznált alapanyag.

A vendéglő étlapja ebből a szempontból mindenképpen megreformálásra szorul. Tartja a mondás: „A kevesebb, néha több!". Ezen a vonalon kellene elindulni. Ha kevesebb étellel dolgozna a vendéglő, viszont azok az ételek mind különböznének, átfedés-mentes lenne az étlap. Ha a legtöbb húsfajta megjelenne benne, kettő- három étellel már egy gazadag étlapról beszélhetnénk, mert a mennyiség nem menne a minőség rovására.

6. Köretek

A főételek mellé mindig társul valamilyen köret. Kiegészíti, a kettő együtt alkot egy komplex fogást. Változatosságot is kölcsönöz az étkezésnek, ugyanis nagyon sok féle köretet lehet készíteni. A köretnek dekoráló szerepe is van, nagyban hozzájárul az étel esztétikai értékéhez. (BÁDONYI, 2017) Figyelni kell az egyensúlyra is, hogy ne adjunk túl sok vagy éppen túl kevés köretet az ételhez. Arra is figyelni kell, hogy milyen köretet kínálunk az egyes ételekhez. Vannak ételek, amelyek több fajta körettel is tálalhatók, de akadnak olyan emblematikus ételek is, amelyek megkívánják, hogy kizárólag egyfajta köret párosuljon hozzájuk, különben elvesztik az egyediségüket. (BÁDONYI, 2017)

A köreteket is csoportosíthatjuk. Készíthető köret zöldségfélékből, gabonából, tésztából, gyümölcsből és beszélhetünk vegyes köretről is. A zöldségfélék közül kiemelendő a burgonya, a számtalan elkészítési mód miatt. Ugyanígy külön kell említeni a főzelékeket, mint köretet.(BÁDONYI, 2017)

Az abonyi Mészáros Vendéglő esetében meglehetősen szűk az a keresztmetszet, amely az itt fellelhető köreteket illeti. Mind a felhasznált anyagok és az elkészítési módjuk változatosságának terén is van hova fejlődniük.

A legnagyobb mennyiségben burgonyából készülnek a köretek a vendéglőben. Használnak még káposztát és hagymát. Ezzel a felhasznált zöldségek köre be is zárult. A gabonaköret is csupán a párolt rizs. Tésztaköret pedig a spagetti és a galuska. Ebből is látszik, hogy nem használják ki a köretek sokfélesége nyújtotta előnyöket a változatosság fenntartására. A vendéglő egy nagy állandó étlappal működik, amelyen tetemes mennyiségű étel van jelen, de ezek között van átfedés. Ezeket az átfedéseket lehetne oldani a változatosabb köret kínálattal.

Az elsődleges köret a sült burgonya. Az ételek nyolcvan százalékához ezt a köretet párosították. A zaftosabb ételekhez vagy mártásos ételekhez száraz köretet szokás adni, míg a szárazabb ételekhez lédúsabb köret illik. (DR. CSIZMADIA, 2005) A burgonya a vendéglőben háromféle elkészítési módban jelenik meg. Sütve, főzve és hagymás törtburgonyának elkészítve. Ez elegendő is lenne, ha hét- nyolc féle zöldséget használna fel a vendéglő és mindegyikből csak egy-két különféle köretet készítene. A káposztát párolt formában kínálja a vendéglő, de csak olyan ételekhez,

amelyekhez jellegüknél fogva azt illik adni, mint a Csülök Pékné módra vagy a sült libacomb. Ezekhez kötelező adni, viszont ez nem azt jelenti, hogy más ételekhez nem kínálható. A tészta, mint köret egy speciálisabb forma, mivel inkább az rá a jellemző, hogy nem minden ételhez kínálható viszont vannak olyan ételek, amelyek csak vele elképzelhetők. A vendéglőben galuska szerepel és spagetti. Ez elégséges is mivel az az egy-két étel, amihez köretként párosul, megköveteli a tésztaköretet. Manapság egyre népszerűbbek a különféle gabonaköretek, mint a bulgur, a kuszkusz, a hajdina, a gersli. A vendéglőben kizárólag párolt rizst ajánlanak, és alapvetően azt is csak limitált számú ételhez. Készítenek lyoni hagymát, de azt is csak speciálisan néhány ételhez kínálják. Ilyen kevés körettel dolgozva, nem meglepő, ha a vegyes köret is csak sült burgonyából és párolt rizsből áll.

A már fentebb említett száraz ételekhez, gondolok itt a sok panírozott húsra, egyaránt sült burgonya a kínált köret. Főzeléket egyáltalán nem látunk, pedig egy egyszerű rántott szelet mellé tökéletesen passzolna, nem lenne hétköznapi, de így csak „rántott hús lesz, krumplival". A magyar gasztronómiára pedig jellemző a főzelék, mégpedig a világon szinte egyedülállóan rántással sűrítve. Ez egy magyaros vendéglő profiljába is beleillik. A burgonyaköretet lehetne színesíteni tócsnival, rösztivel. Ugyanaz az alapanyag, de más elkészítési mód.

Egyáltalán nem szerepel zöld köret az étlapon. Répával sem találkozunk. Lehetne használni kelvirágot a változatosság eléréséhez. Az ott létem alatt sokszor találkoztam azzal a problémával, hogy a vendég egyszerűen beleunt az állandó burgonyafogyasztásba és igényelte, hogyha vendéglőben étkezik, kapjon valami különleges köretet.

Megvizsgálva a Mészáros Vendéglő étlapján szereplő köreteket kijelenthető, hogy nem korszerű. El van tolódva egy alapanyag használata felé, kibillenve az egyensúlyból. A köretnek alkalmas zöldségekből minimális az, amit használ, ezzel megfosztva magát és a vendégeit a változatos étkezés biztosításától. A választékát egyáltalán nem színesíti főzelékfélékkel, amely kényelmesen beleillene egy magyaros vendéglő profiljába. A gabonaféléből készült köretek közül egyedül rizzsel találkozunk, de ennek a variációs lehetőségeit sem használja ki. Nem találunk rizi-bizit, gombás- vagy tojásos rizst. Más gabonafélék pedig teljesen hiányoznak. Mivel nem egy olasz étteremről van szó a tésztaköretek száma az

egyedüli, amelyben nem találni kivetni valót. A köretek elkészítési módja nem változatos, a felhasznált anyagok száma gyér.

7. Befejező fogások

Az étkezéseket általában valamilyen befejező fogás zárja le. Ezek lehetnek éttermi meleg tészták, cukrászsütemények, különböző krémek, fagylaltok, parfék, de ide tartoznak a sajtok és a gyümölcsök is.(DR. CSIZMADIA, 2005)

Az abonyi Mészáros Vendéglő nem rendelkezik a befejező fogások összes fajtájával, de ez nem meglepő, mert manapság már a sajt és gyümölcskészítmények a magasabb színvonalú vendéglátó egységekben fordulnak elő. A desszertek címszó alatt találjuk meg ezeket a fogásokat az étlapon. Nagy az átjárhatóság a reggeli étlap és a desszertek között, mivel számos olyan kemencés sütemény készül, amely alkalmas egy étkezés zárófogásaként is.

Kettő egészen hétköznapi étellel indul a desszertek sora. A somlói galuska egy cukrászipari termék, az egyik leghíresebb magyar édesség. Viszont a vendéglő nem egy cukrászdától vásárolja ezt, hanem saját maga készíti. Kehelybe tálalja, ahogy a gesztenyepürét is. Ez a két legkedveltebb desszert a felsorolásban, ezért ezek nyitják a sort.

Ezeket követi egy hétköznapi kevert tészta, a palacsinta. Készítenek ízes palacsintát saját készítésű lekvárral, egyszerű csokis palacsintát, Gundel palacsintát valamint túró töltelékkel is a vendégek rendelkezésére áll.

Egy másik kevert tészta is kapható, ez a túrógombóc, melyet egyaránt kínál cukrostejföllel és lekvárral is.

A reggeli étlapról a leggyakrabban desszert gyanánt, a máglyarakás kerül a vendég elé, de a rétesek is ebbe a metszetbe tartoznak, amelyet a desszertek és a kemencés sütemények halmaza alkot.

Láthatjuk, hogy nem túl széles a befejező fogások választéka. Nem ez, az a fogás, amelyre a vendéglő összpontosít. Sokkal inkább az előételek és a fő ételekre

fordít nagyobb figyelmet. Az adagok nagysága is megmagyarázza a befejő fogások szegényes felhozatalát.

8. Összegzés: Mi lehet a siker titka?

A dolgozat ezt megelőző fejezeteiben a Mészáros Vendéglő elhelyezkedéséről, üzletprofiljáról és étlapjáról az ott töltött gyakorlati idöm alatt megfigyelt és tapasztalt dolgok kerültek bemutatásra. Vannak tények, amelyek teljesen objektív módon kerültek bele és vannak szubjektív, azaz a saját megfigyeléseim alapján hozzákapcsolt megállapítások. Ebben a fejezetben szeretném ezeket az információkat összegezni valamint összevetni az általam választott kutatási módszer eredményeivel, amely a mellékletben közölt interjú a tulajdonossal, Mészáros Istvánnal. A végcél, megtalálni, hogy mitől volt eddig ilyen sikeres ez a vendéglő és miben lehetne még fejlődni a jövőbeli sikeresség megtartásához.

Szó volt a vendéglő elhelyezkedéséről. Nem egy frekventált turisztikai központi régióban fekszik, így a tömegturizmusból, amely az ilyen központokat előszeretettel látogatja, nem igazán tud előnyt kovácsolni. Mégis sikeres és nagy forgalmat bonyolít le már évtizedek óta. Ennek oka mégis a jó helyválasztás, mert az ország legforgalmasabb fő útja mellett helyezkedik el. Ez egy sikeres vendéglő működéséhez egy alapvetés, mert hiába főznek jól, ha nincs, aki elvigye a hírét. Ez az elsődleges és leghitelesebb reklám.

A megcélzott elsődleges vendégkör az utazóközönség volt s részben még a mai napig ők adják a gerincét az idelátogatóknak, habár Mészáros Úr elmondása alapján mára átalakult az összetétel és kezdenek megjelenni a családok, akik nem feltétlen átutazó közösség.

Az étlap nagy, széles választékkal bír. Kezdetben persze megvolt a plafon. Volt néhány étel, abból lehetett választani. Ami nagyban segítette a sikeressé válás folyamatában, az egyfajta folytonosság. Az étlapon szereplő ételek között még nagyrészt megtalálható az induláskor használatos első étlap felhozatala. A régi vendégek így mindig hazaérkeztek és egy biztos ponttá válhatott az utazásik során

a vendéglő. Megvoltak azok az ételek - ez a mai napig releváns - amit legszívesebben itt fogyasztottak. Természetesen azért, hogy ez kialakulhasson tenni kell. A vendéglő nagyon jól használta a marketing azon eszközét, amellyel elérte, hogy a vendégkör emlékezetébe bevésődött valami apró részlet az üzletből és abból, amit kínál. Ezek az apró üzenetek megjelennek az ételekben, egyes szignifikáns, a vendéglőre jellemző alapanyag felhasználásban, a belső környezet kialakításában. Bővítette kínálatát kemencés süteményekkel, ezzel bővítette vendégkörét is. Olyan gesztusokat tett a vendégek felé, ami miatt visszajárnak.

Egyértelmű identitása van. Ez elengedhetetlen. Hagyományos, magyaros, népies vonal az, amelyet kijelölt magának és erről nem is tért le az évek folyamán. Ez biztonságot nyújt a vendégnek, ha látja, hogy a szemlélet változatlan, mert akkor az feltételezhető, hogy az ételek is megmaradtak olyannak, amilyennek először érezte.

Mint kiderül az interjúból, a vendéglő soha nem próbált megfelelni mindenkinek. Ha ezt teszi, akkor valószínűleg eltűnnek belőle azok a rá jellemző vonások, amely a filozófiáját adja. Nem kínál külön olyan ételt, amely speciális étkezési igényeket hivatott kielégíteni, mint például a vegetáriánus vagy valamilyen élelmiszerintoleranciával élő vendégek számra készített ételek. Viszont előre egyeztetve, készen áll a különleges kérések teljesítésére. Ez egy határozott és egyenes viselkedés. Nem árul zsákbamacskát. Az ilyen jellegű őszinteség mindig sikert eredményez.

Természetesen egy vendéglátó üzlet sikerének legnagyobb részét az ott elkészített ételek adják. A dolgozat is javarészt a vendéglő ételeinek bemutatásával foglalkozik.

Rendelkezik reggeli étlappal, amely nem elvárás egy vendéglőtől, amely elsősorban a déli és az esti idősávban érkező vendégekre épít. Az előételek terén főként a hazai vendégsereg igényeit elégíti ki a leves választékkal, melyek egyszerű ételek, viszont a hétköznapiságot elveszi tőlük valamilyen alapanyaggal, amelyet otthon nem igen fogyaszt az átlagember. A fő ételek domináns alapanyaga a sertéshús, ennél kevesebb szárnyas - főként csirke - marha, borjú és birka szerepel az étlapon. Vadat nem látunk, de valaha készítettek, ez derül ki az interjúból. A bécsi bundás ételek nagyszámban megtalálhatóak emiatt kicsit egysíkúvá válik a

felhozatal. Különböző fantázia nevekkel próbálja a vendéglő kiemelni egy-egy ételét, ezzel megtörve a monotonitást. A készételek terén viszont nagyon változatos, számos pörköltet kínál, így a zaftos ételek is megjelennek. Az ételekhez tartozó köretek hagynak kivetni valót maguk után bőven. A sült burgonya az egyeduralkodó. Ez a folyamatosság egyik negatív mellékhatása. Míg régen, ha az ember vendéglőbe ment a sültburgonya is különleges volt, mert nem minden héten evett az ember otthon, de mára ez megváltozott. Mészáros Úr az ezt firtató kérdésemre, számomra kitérő választ adott. Állítása szerint megpróbáltak mást helyette, de nem sikerült bevezetni, mert az embereknek csak a sült burgonya kell. Ez nem állja meg helyét, mint állítás, mert napjainkban sokféle köretet el tud készíteni egy vendéglő, az igény pedig megvan rá. Ahogy a változatosságra is. Említette a tulajdonos, hogy régebben sokkal könnyebb volt bevezetni egy új ételt, de ma már nehéz. Lehet ez az oka a köretek merev változatlanságának. Végül a desszertekkel tudja az ember befejezni az étkezést. Nem ez a legerősebb száma az üzletnek, ez megnyilvánul az étlapon is. Különlegessége csupán a házi készítésű alapanyagok felhasználásában és a kemencés sütésben rejlik. Nem a desszert az, amely sikeressé tette.

A vendéglő sikerének titkát burkolva mondta el nekem Mészáros Úr. Egy őrzőt említett, amelyet nyitva hagyott, minden magyarázat nélkül. El is gondolkodtam rajta. Utána viszont az azonosságot említi. Mióta üzemel ez a vendéglő az ételek nem változtak számottevően. Ugyanúgy készülnek, mint készültek egykor. Ízesen főznek, beletesznek mindent, amit bele kell tenni az ételbe, hogy jó ételről beszélhessünk. Létezik a jó étel, amely az alapvető fűszerezettséget hozza és létezik a még jobb étel, amelyben plusz összetevő is van, de az alapja ennek is a jó étel. Ez alapján úgy gondolom, hogy készíthet bármit az ember, illetheti bármilyen névvel, lehet a felhasznált alapanyag prémium minőségű, de elsősorban az egyszerűségre kell törekedni. Ha nem tudod az alapételt elkészíteni, hiába gondolod újra vagy csinálsz ételkülönlegességet az nem lesz ízletes. A vendéglő a biztosra megy az ételeivel, fűszeresen, ízesen készíti őket, nem bonyolítja túl, nem vállal a szükségesnél nagyobb kockázatot. Ez az azonosság. Ezt magabiztosan tudja tartani. Itt a titok. A vendéglő sikerének titka.

Vissza kell, kanyarodjak az őrzőhöz. Az őrző nem más, mint Mészáros István maga. A vendéglő kizárólag az ő tulajdonában állt és áll még most is. Ő nyitotta és

bővítette, mind az épületet, mind a választékot. A fazont ő szabta meg ennek a vendéglőnek. Harminchat éve végzi ezt a munkát. Nem volt soha üzletvezetője. Tejhatalma van minden felett. Ez biztosítja a vendéglőnek az azonosságot. Amit kitalált egykor, azt őrzi a mai napig. Sikerességéhez hozzájárult, hogy kitart az azonosság mellett mindvégig, akkor is, amikor úgy tűnik, kellene a váltás.

Melléklet

1.Reggeli ajánlat

Hagymásvér ..... 660.- Ft

Sertésmáj velővel ..... 720.- Ft

Fokhagymás roston máj ..... 660.- Ft

Lacipecsenye 1280.-Ft

Füstölt, főtt csülök tormával ..... 1800.- Ft

Bőrös malacsült káposzta ágyon ..... 1350.- Ft

***Tojásrántotta** ..... 520.- Ft

Gombás rántotta ..... 620.- Ft

Szalonnás rántotta ..... 780.- Ft

Tojásrántotta velővel ..... 780.- Ft

Kolbászos rántotta ..... 880.- Ft

Hagymás rántotta ..... 670.- Ft

Sonkás rántotta ..... 880.- Ft

*Az reggeli étlapon fel vannak tüntetve az extra feltét lehetőségei, amelyek a fentebb említett kiegészítők, egyénileg történő összeválogatását teszik lehetővé felár ellenében.

Káposztasaláta ..... 280.- Ft

Ecetes paprika ..... 290.- Ft

Kovászos uborka ..... 280.- Ft

Kemencében sült kőttek (kelt tészták)

Kinizsi bukta ..... 490.- Ft

Tepertős pogácsa, sajtos pogácsa ..... 230.- Ft

Túrós batyu ..... 280.- Ft

Csülkös cipó ..... 490.- Ft

Kis tepertős pogácsa ..... 130.- Ft

Kemencében sült rakottak

Máglyarakás ..... 520.- Ft

Meggyespite ..... 420.- Ft

Gömbrétes ..... 250.- Ft

2.Étlap

Levesek

Gombaleves ..... 495.- Ft

Csontleves Palágyi módra (házi cérnametélt, fürjtojás) ..... 695.- Ft

Májgombóc leves Palágyi módra (fürjtojással) ..... 695.- Ft

Húsleves daragaluskával (fürjtojással) ..... 695.- Ft

Palócleves ..... 1200.- Ft

Babgulyás füstölt csülökkel ..... 1200.- Ft

Bográcsgulyás ..... 1200.- Ft

Gyümölcsleves tejszínhabbal.....695.- Ft

Előételek

Grill sajt vitaminsalátával.....1450.- Ft

Gombafejek rántva sült burgonyával .....1370.- Ft

Velőrózsa rántva sült burgonyával.....1460.- Ft

Rántott sajt sült burgonyával .....1460.- Ft

Rántott karfiol rizzsel .....1460.- Ft

Halételek

Filézett pontyhalászlé .....1750.- Ft

Ropogós pisztráng sült burgonyával .....1960.- Ft

Harcsaderék rántva (Pangasius) sült burgonyával .....1630.- Ft

Filézett pontyszelet rántva sült burgonyával .....1780.- Ft

Készételek

Marhapörkölt sós burgonyával .....1690.- Ft

Sertéspörkölt galuskával .....1520.- Ft

Birkapörkölt sós burgonyával.....1770.- Ft

Pacalpörkölt sós burgonyával.....1700.- Ft

Kakasherés pacal.....1900.- Ft

Tarajos, herés pacal sós burgonyával ..... 2470.- Ft

Kakastaréj pörkölt herével, sós burgonyával ..... 2490.- Ft

Bakonyi sertésszelet galuskával ..... 1640.- Ft

Marhapörkölt túrós csuszával ..... 2200.- Ft

Konyhafőnök ajánlata

Bárány steak lyoni hagymával, sült burgonyával ..... 3970.- Ft

Baconos bárány steak lyoni hagymával, sült burgonyával ..... 3970.- Ft

Ínyenc malacsült hagymás tört burgonya, párolt káposztával ..... 1850.- Ft

Csülök Pékné módra ..... 1850.- Ft

Rántott libamáj sült burgonyával ..... 7400.- Ft

Libacomb hagymás tört burgonya, párolt káposztával ..... 2530.- Ft

Kacsacomb hagymás tört burgonya, párolt káposztával ..... 2530.- Ft

Tálak

Mészáros tál 2 személyre ..... 4450.- Ft

(rántott sertés szelet, rántott s. máj, rántott gomba, rántott velő, rántott sajt, vegyes köret, sült szalonna)

Fatányéros 3 személyre ..... 6500.- Ft

(roston sült karaj, csirkemell; roston s. sertésmáj, szalonna, malacsült, hagymás tört burgonya, sült szalonna, párolt káposzta, lyoni hagyma)

Csülök tál 3 személyre ..... 4500.- Ft

(1 db egész csülök, sült burgonya, párolt káposzta)

Erdélyi fatányéros 4 személyre ..... 9990.- Ft

(malacsült, cigánypecsenye, roston sült sertésmáj, roston s. csirkemell, natúr szelet, hagymás tört burgonya, párolt káposzta)

Tarján tál 4 személyre .....5990.- Ft

(Tarján pulykamell, sajttal töltött csirkemell, rántott gomba, rántott karfiol, vegyes köret)

Frissen sült szárnyas ételek

Gombával töltött csirkemell sült burgonyával.....1760.- Ft

Rántott csirkemell Polgármester módra .....1795.- Ft

(sajttal-baconnal töltött csirkemell szezámmagos bundában, sült burgonya)

Szezámmagos csirkeérme rántva sült burgonyával.....1690.- Ft

Rántott pulykamell sós burgonyával .....1690.- Ft

Pulykamell, sajttal-sonkával töltve sült burgonyával.....1790.- Ft

Tarján pulykamell vegyes körettel .....1790.- Ft

Fitness csirkemell vitaminsalátával.....1690.- Ft

Rántott csirkemell sajtbundában, sült burgonyával .....1790.- Ft

Frissensültek

Borjú bécsi sült burgonyával .....3470.- Ft

Borjú-szelet gombával töltve sült burgonyával .....3450.- Ft

Rántott sertésszelet sajtbundában, sült burgonyával .....1650.- Ft

Rántott sertésszelet sült burgonyával .....1380.- Ft

Óriás bécsi szelet sült burgonyával .....1780.- Ft

Rántott sertésszelet sajttal-sonkával töltve, sült burgonyával .....1690.- Ft

Rántott sertésszelet Fábián módra sült burgonyával .....1750.- Ft

Velővel töltött sertésszelet rántva, sült burgonyával.....1750.- Ft

Tarján sertésszelet vegyeskörettel.....1860.- Ft

Csemege sertéssült sült burgonyával.....1540.- Ft

Sertésszelet pirított gombával, sült burgonyával .....1640.- Ft

Rántott sertésmáj sült burgonyával .....1430.- Ft

Fokhagymás sertésmáj sült burgonyával, szalonnával.....1390.- Ft

Szapári sertésmáj sült burgonyával .....1540.- Ft

(roston sült máj, fűszeres, hagymás pirított velő)

Cigánypecsenye sült burgonyával.....1995.- Ft

Cigánypecsenye, ahogy a szódás szereti .....2110.- Ft

(párolt sertéstarja, fűszeres hagymás, pirított velőragu, sült burgonya)

Óvári sertésszelet (sült burgonya, natúrszelet, sonka, gomba, sajt).....1860.- Ft

Milánói sertésborda.....1860.- Ft

Tészták

Milánói spagetti.....990.- Ft

Túrós csusza.....990.- Ft

Desszertek

Somlói galuska.....620.- Ft

Gesztenyepüré.....550.- Ft

Ízes palacsinta (2 db).....390.- Ft

Csokis palacsinta (2 db).....490.- Ft

Gundel palacsinta (2 db).....550.- Ft

Túrós palacsinta (2db) ..... 490.- Ft

Túrógombóc tejföllel, lekvárral ..... 620.- Ft

Tepertős pogácsa ..... 230.- Ft

Kis pogácsa ..... 130.- Ft

Kenyér ..... 50.- Ft

Saláták

Káposztasaláta ..... 280.- Ft

Kovászos uborka ..... 280.- Ft

Uborkasaláta ..... 300.- Ft

Tejfölös uborkasaláta ..... 320.- Ft

Paradicsomsaláta ..... 350.- Ft

Ecetes paprika ..... 290.- Ft

Vitaminsaláta vegyes friss saláta, tzatziki öntettel ..... 550.- Ft

Tartármártás ..... 330.- Ft

Tzatziki öntet ..... 330.- Ft

3.Interjú Mészáros István vendéglőssel

-Mikor és milyen körülmények között indult a vendéglő? Mik voltak a paraméterek? Hogy indította el a vállalkozást?

-A változás kora bejött, Kádár János úgy döntött, hogy megengedik a vállalkozásokat. Akkor már látható volt a munkanélküliség, mindenki taxis volt. Először taxival kezdték, aztán megnyitották a vállalkozások adta lehetőségeket. A készítők, vendéglátósok, pecsenyesütők, hurkasütők, borozók, kocsmák, lehetett rájuk váltani engedélyt. Így kezdődött és gyakorlatilag 1980-ban egy áremelés miatt válságba került a vendéglátás. Elfogyott a levegő, nem tudtunk megélni a fizetésünkből. Így próbáltunk előre menekülni.

-Azzal nyitottak egy helyet?

-Hát, igen. Akkor még könnyű volt nyitni. Egy ház árából tudtál venni egy vendéglőt.

-Hogy nézett ki az első étlap?

-Abban az időben minden más volt. Az első étlap nagyon jó étlap volt. Kilenc féle étel volt a savanyútól a levesig. (Nevetés)

-Elég is volt, nem?

-Elég! Bőven elég is volt. Készételek, tehát gyors, volt négy-öt féle reggeli az is készétel. Pirított máj, hagymásvér, roston máj, malacsült és májvelő. Kétféle ital volt: üdítő és tea. Ja meg kávé. Slussz, és boldogok voltak.

-Volt, gondolom egy-két leves.

-Az ebéd étlapon, gyakorlatilag készételek voltak. Híglevesek, gulyások, pörköltek, raguk és sültek ennyi. Ez szuper volt, elég is volt.

-Milyen időközönként bővítette? Tehát mennyi idő telt el egy-egy bővítés között?

-A bővítés folyamatos volt. Hát hogy mondjam neked? Várjál, most gondolkodnom kell! Várjál csak, 82'-ben nyitottunk. Na és úgy volt, hogy volt az alapétlap és akkor még jó világ volt. A helyi vállalkozók, kiskereskedők és iparosok idejártak ebédelni Á' la carte. Amikor megunták már az étlapot és mindent oda-vissza megettek, akkor mindig megbeszéltük, hogy következő nap mit csinálunk nekik. Érted?

-Akkor gondolom, ami ezek közül befutott az került föl!

-Nem! Azok közül nem tettünk föl, mert főleg ilyen rakottakat csináltam nekik. Rakott tésztákat, húsokat ilyen zaftos dolgokat. Azt szerették! Az étlap? Hogy mondjam neked? Hát figyelj! Az alapétlappal elmentünk olyan három-négy évig. Most így visszagondolva, nem is volt probléma. Azok az ételek, amik fönn voltak: a levesek. Volt a húsleves. Imádták! Már akkor fürjtojással. Volt a gombaleves, azt is szerették. Volt gulyás. Na, a halat nem szerették! Nem volt menő a halászlé, pedig nagyon olcsó volt a hal. Nagyon jól lehetett vele dolgozni. Mindig friss hallal tudtam volna dolgozni, mert itt volt a halászati szövetkezet. De nem szerették a halat. Marhagulyás, a birkagulyás, marhapörkölt, birkapörkölt, sertéspörkölt. Ezek mentek. A babgulyás még. A pacal. Az verhetetlen volt.

-**Az most is megy!**

-Hát ahhoz képest nem! Annyira nem! Akkor hatalmas kereslet volt rá. Voltak ezek a ragus ételek. Volt gombás, Budapest-ragu, csemege sertés sült. Tészták nem is voltak. 95'-ben kezdtük sütni a tésztákat. Tehát ilyen, hogy palacsinta, ilyen se volt. Semmi nem volt.

-**Volt valami trend, amit úgy tudna mondani, hogy mondjuk a 80'-as években ez volt a sláger, de a 90'-esben meg már inkább ezt szerették?**

-Abban az időben gyakorlatilag mindent el tudtunk adni. Egy! Be kellett vezetni! S amit bevezettél mindent el tudtál adni. Készételeknél is. Nem is nagyon kellett hűtő, úgy főztünk, hogy az elmenjen. Tehát nagyon nem maradt. Meg nem volt, ami elvigye - mondjuk prézlis hús - a készételről a figyelmet. Például, egyszer sikerült halat bevezetnem: az angolnát. Angolnapaprikást, bizony! Heti egy mázsa angolnát hoztak.

-**Az igen!**

-Évekig árultuk az angolnát. Angolnapaprikást galuskával. Egyszer hoztak nagyon vékony, nagyon csúnya angolnát, nem volt mit tenni, átvettem hülye ésszel. Muszáj volt feldolgoznom. Na, akkor megfogadtam, hogy angolnát nem engedek be a házba! De utána nem is volt, meg nem is tudtam szerezni. Az angolnában a 10 cm átmérőjű, az az igazi. Sokkal vékonyabb volt ennél, 4-5 centis inkább négy. Nehéz is volt vele dolgozni. Nagyon szerették az angolnapaprikást. Na, abbahagytuk - kilencvenvalahányban 92', 93' körül ment négy-öt évig az angolna – és vissza akartam vezetni, de nem tudtam. Akkor sokkal könnyebben be tudtál vezetni egy új ételt. Bármit! Libamájat, bélszínt. Bélszínt mázsaszám adtam el.

-**Szerették azt is, nem?**

-Persze! Libamájat is rengeteget eladtam. Bármit csináltam eladtam.

-**Ha valami különleges volt benne.**

-Igen. S utána mindig bővítgettük. Igazából 82'-től 86'-ig nem is változtattuk különösebben az étlapot. Hanem akkor már kezdtünk többen lenni, akkor már volt felszolgáló. Mert úgy volt, hogy reggel önkiszolgáló volt, tizenegytől felszolgálás volt, de az meg én voltam. Én voltam a szakács, én voltam a felszolgáló, mert Erzsike volt a tálaló, a feleségem. Nem volt egyszerű!

-**Hát azt elhiszem!**

- Ő meg pénzügyi előadó volt, tehát sok köze nem volt a vendéglátáshoz, tehát ott kellett lenni, hogy mit, hogyan meg merre. Na, mindegy, egyébként gyorsan sikeresek lettünk. Debrecen itt ment rajtunk keresztül. Hétkor nyitottunk és hétkor már tíz-tizenkét ember állt sorban, várakozott. Erre tegyél gombot!

-**Az komoly dolog! Hát ez egy egyszerű kérdés. Szerintem, már megkaptam rá a választ. Az első étlapból hány étel szerepel jelenleg is a választékban? Szinte majdnem mind.**

-Hát a készételek igen! Van, ami kimaradt vagy másképp készül. A malaccsászár. Régen karajból dolgoztunk, csontossal. Mivel a szakácsok nem tudtak sütni, tehát nem tudták úgy megsütni, ahogy azt kell, azon változtatni kellett. Ami kimaradt, az azért maradt ki, mert a munkatársak nem tudták elsajátítani a technológiát. Úgyhogy ennyi!

-**De akkor nagyjából, azok mind megvannak most?**

-Igen! Vagy át vannak formálva, vagy át vannak gondolva. Sous vide technikával tároljuk már.

-**Mi alapján dönti el, hogy egy étel felkerül, vagy éppen lekerül az étlapról? Melyek, azok a szempontok, amiket ilyenkor figyelembe vesz?**

-Vagy megunom…. (nevetés)

-**Csinálni?**

-Igen! Vagy megunom csinálni vagy bízom benne, hogy megnyerő. De ma nehéz már fölvezetni új ételt, mert ma úgy mennek a vendégek – régen is úgy mentek – hogy koppra, tehát hogy, itt ezt eszek.

-**Tudták, hogy mit hol?**

-Tudták, hogy mit hol. Mondjuk az elmúlt harminc-negyven évben, egy jó felszolgálóm volt. Őt úgy hívták, hogy Margit néni, ő eladott mindent. Tehát egy

kajával el tudott menni teltházzal úgy, hogy mindenki azt hitte, hogy ő választott. Na, ez a szakma! A szakma egy színészet! Ha jól adod elő, akkor veszik, ha nem akkor baszogatnak és veszekednek veled, meg beírnak a panaszkönyvbe, meg ilyenek vannak. Aki nem jó színész, az megbukik.

-**Specifikus lesz a kérdés. Volt-e másfajta leves ezelőtt az étlapon, mint ami most van?**

-Másfajta? Persze voltak. Káposztaleves, káposztás bableves. Csak sikerült a halászlét visszahozni, addig erőlködtünk addig nyomtuk. Hirdettük egy éven keresztül! Szolnok a Tisza fővárosa, Abony az elővárosa. Abonyba kell jönni halászlét enni. (Nevetés) Komolyan egy évig hirdettük!

-**De hát akkor bevált!?**

-Bevált! Sok halat eladtunk. Idén valahogy nem úgy ment a hal. Nem tudom az okát, indokát, nehezen is indult idén a hal, de majd behozza karácsonykor.

-**Nagyrésze a frissen sült ételeknek, fő ételeknek szárnyas, sertés, de például vad nincsen benne. Ennek mi az oka?**

-Volt vad. Aztán nem is tudom, hogy az az ára miatt ment-e el? Volt egyszer egy változás, és azt hiszem emiatt került le. Valaha volt vadételünk. Őz, szarvas, vaddisznó. Változik az igény. A vendégkör igénye. A vad azért került le, mert érdektelenné vált. Jókat főztünk csak a végén már nem volt rá kereslet. Úgy, mint a libamájra, arra sincs, meg bélszín, már nem is árulunk. Itt a vendégkör, meg a számtan is, tehát az ára befolyásolja a vendéget. Az ár-érték arány! Amikor reggel nem csomagol anyuka reggelit, bemennek a boltba és vesznek ilyen levegős süteményt ízfokozóval, ami szerintem addig se tart, amíg kijön az üzletből. Múltkor vettem kíváncsiságból, ilyen háromízű süteményt. Az ízfokozót éreztem, tudtam milyen ízűt eszek, de a tésztát nem éreztem egyáltalán, tehát levegős volt. Erre rá vannak szoktatva az emberek. Levegős tészta, kóla, legfeljebb a tej. Régen a vendéglőbe, meg a hurkasütőbe jártak az emberek reggelizni. Ma már Pesten kívül szerintem, nincs is nagyon hurkasütő.

-**Pesten se nagyon látni.**

-Hát, a piacon meg itt-ott lacikonyhás van, de nem számottevő. Ezeket szépen kinyomják a rendszerből. Ráfogják, hogy koleszterinnövelő meg vérnyomásemelő.

-**Mi alapján választja ki a köretet egy-egy ételhez? Mivel ajánlja?**

-Tudom, hogy mit eszik a vendég, azt írom hozzá. Ilyen nincs, hogy odavaló vagy hozzávaló.

-**De mondjuk a kacsához a párolt káposzta.**

-Jól van, logikus, de van olyan étel, amihez például csak rizs való. Érted? Persze, alapjában véve, ami jár hozzá azzal próbálkozunk, de nem mindig sikerül. Sült krumpli!

-**Hát az van itt túlsúlyban, a sültkrumpli.**

-Persze! Sült krumpli, azt kész!

-**Nem próbálkozott soha olyannal, hogy valahogy megvariálni a sültkrumplit, vagy másfajta körettel?**

-Próbálkoztunk, de nem. Voltak ilyen próbálkozásaink. Például próbálkoztunk menüsorral, különböző rendezvényekhez, mint Nőnap, Valentin nap. Egyszerűen ki voltak akadva tőle! Ragaszkodik a prézlis húshoz!

-**Melyik az a vendégkör, akire úgy igazán épít? Kire gondolt, amikor kitalálta, hogy milyen lesz az arculat, milyenek lesznek az ételek?**

-A népies, a hagyományos. Igazából, maga a vendéglő is népies, az étlapunk is népies meg nem követjük az évszakokat sem. Ugyanúgy adjuk a birkapörköltet meg a pacalpörköltet júniusban is meg decemberben is. Az utazóközönségre lett kitalálva. Az utazóközönségnek van egy szokása, hogy miket eszik, csak közben az átutazókból átmentünk ilyen családi ebédes vendéglővé. Hétvégén csak átutazók meg családi ebédek vannak, tehát közösségi étkezés. De ott is zárt a rendszer. Nem tudsz csodát csinálni. A társasági asztalhoz nem tudjuk leültetni őket. Ragaszkodnak az egybeterített asztalhoz. A társasági asztal nekik idegen.

-**A vegetáriánus vendégek számára egy-két ételre korlátozódik az étlap.**

-Igen. Nem is akarunk többel foglalkozni!

-**Ez lett volna a következő kérdésem. Próbálták-e valaha is megcélozni őket?**

-Igen. Egy-két étellel. Ha jó, jó, ha nem jó sajnáljuk! Nem is akarunk rá állni. Egy az, hogy nincs is rá akkora igény, ha pedig van rá igény, a külön kérést, azt teljesítjük. Lisztmentes, zsírmentes, tiszta edény, külön edény ezeket teljesítjük. Amit tudunk. Erre meg vannak a speciális készételek, egye azt vagy hozzon magával! A különböző érzékenységekkel az a baj, hogy gyakorlatilag megmérgeznek bennünket. A rossz nyersananyag. A rossz vitaminhiányos, energiahiányos fölben, műtrágyával és különböző adalékanyagokkal termelik a létfenntartáshoz szükséges nyersanyagokat. Ezek okozzák ezt az érzékenységet. Régen senki nem volt érzékeny semmire. Kékkővel permeteztek meg ZTZ-vel, s jó volt. Úgy ültették a növényeket, hogy egymás ellenségét pusztítsa, a védelmet

beültették egymás mellé. Normális gazdálkodás volt. Ma megveszed a gyümölcsöt, s két nap múlva elrothad az asztalon. Régen felhozták a pincéből, s következő évig jó volt. Nem is permetezték őket. Akkorák voltak a fák, hogy a tetejét le se tudtad szedni, de még az unoka se tudott felmászni. Azt megették a madarak, amit meg le tudtak szedni következő évre jó volt. Vettem birsalmát és megrohadt két héten belül. Régen meg feltették a szekrény tetejére s tavaszig friss volt illatos volt. Nem is aszalódott ki, ez meg két hét múlva kiaszalódott meg megfeketedett. Szóval nagyon bajos ez az érzékenység. Rengeteg gyerek már úgy születik.

-**Igen. Nekem van egy ismerősöm, ő most egy vegán étteremben dolgozik, ami még mindenféle érzékenyekre is specializálódott. S azt mondja, vannak egész jó ételeik is, de nagyon örül, amikor hazamehet és ehet egy kis húst. Nem kell sok, csak egy kicsi.**

-Ők gondolom, grammra dolgoznak?

-**Azt nem tudom, meg hogy a kalóriabevitelre figyelnek-e?**

-Hát arra is kell, meg a mennyiségre, hogy miből mennyi. Pesten van?

-**Nem! Szombathelyen, nem Kőszegen.**

-Az mondjuk jó hely. Határmenti.

-**Hát ott van rá kereslet. Az utolsó kérdés. Mit gondol, mi a titok, hogy még mindig hatalmas vendégforgalmat bonyolít le s, hogy mitől sikeres?**

-Jó az őrző. Nem?

-**De!**

-Igyekszünk betartani az azonosságot, ami egyre nehezebb. Végülis a lényeg, hogy hagyományos ételeket hagyományos ízeket gyártunk. Az ételek ízesek. Semmi trükköt nem használunk csak azt, ami bele való, azt viszont beletesszük. Attól lesz tartalmas egy étel, hogy beleteszed azokat az ízeket, ami vele jár. Réges-régen ezer éve Hajdúszoboszlóról jártak ide vendégek, hetente kétszer háromszor itt voltak, autó alkatrészt szállítottak Pestre. S a feleség mindig megkérdezte, hogy hol ebédeltek, mert ha itt ebédelt, akkor már nem főzött neki. Ha itt ebédelt, hazament két sört ivott és bírta vele. Ha valahol a négyesen evett, azzal nem bírta. Tíz-húsz kilométer már nem számít, két vendéglő között. Itt megfelelő fűszerezéssel főzünk, zsírral főzünk. Utálom az olajat, az nem főzni való. Sütni is sütnék zsírral, de a maiakkal már nem lehet. Már csak tápos malacok vannak. A régi szép világban még zsírral tudtunk sütni. Ugyanúgy elégett egy nap a zsír, vagy elhasználódott, mint az olaj. Zsírral kérem szépen! Akkor még a TSZ-ek nevelték a disznókat és

takarmányozták. Ma veszem a zsírt főzni, de nem lehet vele sütni, mert habzik, tápos. Főzni viszont zsírral főzünk. A zsír be tud épülni az ételbe, az olaj nem. Úgyhogy ennyi!

-**Rendben, köszönöm szépen!**

-Szívesen!

Irodalomjegyzék

- Bádonyi Mihály: Korszerű ételkészítési ismeretek. Budapest, 2017. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. ISBN 978-963-637-351-1
- Dr. Csizmadia László: A vendéglátás ételei és tálalásuk. Budapest, 2005. Perfekt Gazdasági Tanácsadó, Oktató és Kiadó Zrt. ISBN 963-394-686-7
- Stroh Péter: Pincér szakmai ismeretek, 4. átdolgozott kiadás. Budapest, 2013. Tankönyvmester Kiadó ISBN 978-963-275-034-7
- Stroh Péter: Éttermi és pincér ismeretek. Budapest, 2010. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. ISBN 978-963-637-297-2
- Vaszari Tamás: Vendéglátás marketing. Budapest, 2008. Gasztrotop Kft. ISBN 978-963-06-4184-5
- http://abony.hu/page.php?4
- http://valasz.hu/gasztronomia/a-pangasius-atveres-45540