



Schnitta Sámuel
Magyar Éttermi Kultúráért
Egyesület



AZ ÉTTERMI MUNKA ZSÚRIZÉSI SZEMPONTJAI 2014

Az anyagot
a Schnitta Sámuel a Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület és
Bizottság állította össze.

MINDEN JOG FENTARTVA.

SZELLEMI TULAJDON NEMZETI HÍVATALA MŰNYLVÁNTARTÁSBA VÉTELE

NYILNÁNTARTÁSI SZÁM: 003010

Az anyag összeállításában részt vettek:

Elnök : Török István János (Szentendre)

Alelnök: Barabás Zoltán (Debrecen)
Punk Ferenc (Tihany)

Titkár : Vantal Gábor (Miskolc)

Kincstárnok: Mayer Gyula (Veszprém)

Oktatási Bizottság: dr. Kovács Mihályné Valéria (Nyíregyháza)

Felügyelő Bizottság:

Elnök: Neuwirth Imre (Budapest)

Tagok: Meskál Tibor (Budapest)
Pinczés Károly (Hajdúszoboszló)

A közigazgatási régiók elnökei:

Győr, Moson,Sopron,Vas,Zala : Voleszák Zoltán (Sopron)

Komárom, Esztergom,Fejér,Veszprém: Mikóczy Zoltán (Veszprém)

1. ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK

1.1. A versenyzők öltözéke, megjelenése

A lányok öltözéke:

- dekoltázs nélküli fehér, hosszú ujjú blúz,
- mellény,
- pincérkötény,
- fekete, egyenes vonalú, térdig érő sötét szoknya,
- testszínű harisnya,
- alkalomhoz illő, lapos sarkú bőrcipő,
- fehér pincérkesztyű (csak a terítésnél javasolt).

(Egy lány és egy fiú versenyző esetén a lányok viselhetik a fiúknál előírt öltözéket is.)

Fiúk öltözéke:

- fehér, hosszú ujjú ing,
- mellény,
- egyszínű, fekete csokornyakkendő,
- pincérkötény (nem kötelező),
- fekete szövetnadrág,
- fekete bőrcipő,
- fekete zokni,
- fehér pincérkesztyű (csak a terítésnél javasolt).

Megjelenés:

- Lányoknál a túlzott smink kerülendő.
- Gyűrű, karlánc, zavaró méretű fülbevaló nem viselhető.
- Kerülni kell a szélsőséges divatot tükröző hajviseletet, a haj színének természetesnek kell lennie.
- A lányoknál a hosszú haját össze kell fogatni, biztosítani kell, hogy munka közben a haj ne lógjon.
- A fiúknak ápolt arcszőrzettel kell rendelkezniük, a borosta nem elfogadható.
- Látható tetoválás és testékszer nem lehet.
- Ápolt, esztétikus kéz. A körmöknek rövidre vágottaknak és tisztáknak kell lenniük. Körömlakk használata nem megengedett.

1.2. Egyéni felszerelés

A felszolgálónál lévő felszerelési tárgyak, amelyet a versenyen be kell tudni mutatni:

- kombinált nyitó,

- kiskés,
- gyufa (gyertya meggyújtásához, flambírozáshoz),
- felszolgálókendő,
- jegyzetblokk,
- toll,
- zsinór (szervizasztalon elhelyezve),
- parafadugó.

1.3. A hangedli használata

A versenyen alapvető követelmény a hangedli szabályos használata:

- Használton kívül összehajtva, a leeresztett bal kezünkben tartjuk.
- Ételfelszolgálásnál a tányérok megfogására és lerámolásra félbehajtva, hosszában bal alsó karunkra terítve használjuk.
- Italfelszolgálásnál a felszolgálókendőt hosszában, keskenyebbre hajtjuk és bal karunkra keresztbe fektetjük.
- Nagyobb tálak esetében a felszolgálókendőt tenyerünkbe összehajtva helyezük el, és így tesszük rá a tálát.

1.4. A felszolgálókesztyű használata

A versenyeken ajánlott a felszolgálókesztyű használata:

- Mindig pamutból készült, fehér színű pincérkesztyűt használjunk. Ma már kapható csúszásgátló tenyérrésszel ellátott kesztyű is.
- Felszolgálókesztyű csak terítésnél használható, az élőmunkánál higiéniai okokból nem javasoljuk.

1.5. Kommunikáció

A kommunikáció legfontosabb szabályai:

- A kommunikációban kiemelt szerepe van a köszönésnek és a vendégtől történő elköszönés módjának.
- Ügyelni kell a kifogástalan társalgási módra, a szóbeli kommunikációra!
- Fontosak a nem verbális kommunikáció formái is: a gesztus, a mimika, a tekintet, a mozgás, a testtartás, a térköz, az öltözködés stb.
- A szakma fontos eleme a nem erőltetett, természetes, barátságos mosoly!

2. DÍSZTERÍTÉS

2.1. A díszterítés menete

1. Előkészítési feladatok

- Az asztalok és székek letisztítása.
- Az asztalok beállítása.
- Szükség szerint a székek elhúzása az asztaltól, körbejárás végett.
- Az asztalok rögzítése, a billegés megszüntetése dugózással (tilos papírdarabokkal, söralátéttel).
- A szükséges felszerelési tárgyak előkészítése.

2. Az asztallapvédő textil felhelyezése (amennyiben az asztal lapja nincs eredetileg filccel ellátva)

3. Az abrosz, esetleg a napron felterítése

- Ügyelni kell rá, hogy a vasalások és a lelógások egyformák legyenek.
- Az abrosz simítása kézháttal vagy összehajtogatott szalvétával történik.

4. Az asztali dekoráció elhelyezése (virágdísz felhelyezése)

5. A teríték helyének kijelölése

- A terítékek helyét meghatározza az asztal nagysága és a vendégek száma.
- A terítékek pontos helyének meghatározásához használhatjuk a székeket is. Természetesen a hely meghatározása után a székeket el kell húzni az asztaltól.
- A vendégek kényelme érdekében legalább 70 cm, de legfeljebb 80-100 cm távolságra helyezzük el egymástól a terítékeket.

6. A terítéktányér elhelyezése

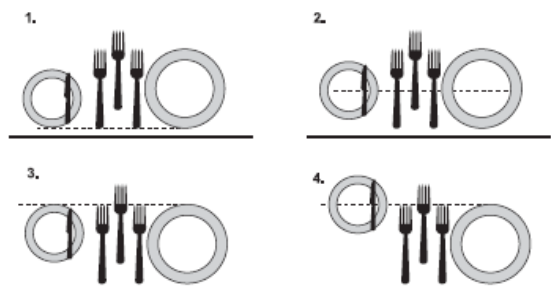
- A tányérokat az asztala széléhez képest 1 cm-re helyezzük el. Ha emblémás a tányér, az emblémát mindig felülre, a vendéggel szembe állítjuk.
- A szemben lévő terítékben lévő tányérok egymással pontosan szembe kerüljenek.

7. Az evőeszközök elhelyezése

- A hideg előételek evőeszköze általában a nagyváltás.
- Az asztal két szemben lévő oldalán lévő terítékek elhelyezésénél arra ügyeljünk, hogy a tányérok mellett az evőeszközök is pontosan szembe kerüljenek egymással.
- Az evőeszközök lefordítva történő felhelyezése nem javasolt.
- Bal oldalra legfeljebb három evőeszköz, jobb oldalra négy evőeszköz, míg felülre három evőeszköz kerülhet.
- Három villa esetében az egyhangúság megtörése érdekében elfogadható a második villa feltolása.
- A legutolsó befejező fogás evőeszköze kerül a terítékbe, a többi pótolni kell.
- Az evőeszközöket olyan távolságra kell egymástól felhelyezni, hogy egymással ne érintkezzenek, de ne is kerüljenek túl közel egymáshoz (legalább egy késélnyi távolság legyen közöttük). Ez a szabály érvényes a teríték fölé kerülő evőeszközöknél is.
- A felső evőeszközöket általában tengelyesen szimmetrikusan helyezzük fel, de ettől eltérő megoldások is elfogadhatók (feltéve, ha nem akadályozza a poharak szabályos felrakását).

8. A zsemletányér és vajkés elhelyezése

- A zsemletányért mindig a terítéktányérhoz igazítjuk. A zsemletányér felrakásának négyféle módszere ismeretes (az első megoldást nem javasoljuk, mert a vendég nem tudja a kezét kényelmesen elhelyezni).



- A vajkés felhelyezésének négy módja fogadható el.



9. A poharak felhelyezése

- Vendégenként négy pohárnál (három boros- és egy vizespohár) többet ne helyezzünk fel a terítékbe. A pezsgős poharat soha sem terítjük fel előre a terítékbe.
- A poharak elhelyezésénél, sorrendjük meghatározásánál a magasságukat és a fogyasztás sorrendjét is figyelembe kell venni.
- Ügyelni kell a bor jellegének megfelelő pohár használatára (pl. vörösbornál legalább burgundi vagy bordói pohár).

10. Az asztali leltár elhelyezése

- A kisleltárból csak a só- és borsszórót tegyük fel, két teríték közé téve egyet-egyét.
- Fontos, hogy valamennyi terítéktől könnyen elérhetőek legyenek.
- A fogvájót a szervizasztalon helyezzük el.
- Hamutartót ma már nem készítünk elő.

11. A szalvéta felhelyezése

- A terítékbe a ruhaszalvétát hajtogatott formában helyezzük fel.
- A szalvéta vasalását a hajtogatás közben ne törjük meg, és kerülni kell a lenyomott hajtasokat is.
- Az üzlet emblémája, monogramja lehetőleg látható és olvasható legyen. Általában a szalvéta monogramos sarkát fordítjuk a vendég felé.
- A vendég a ruhaszalvétát minél egyszerűbben, egy mozdulattal is teljesen szét tudja nyitni.

12. A menükártya és az esetleges ültetőkártya elhelyezése

- A teríték jobb oldalára állítva vagy fektetve kerül.
- Az ültetőkártyát bal oldalra, a villa fölé helyezzük.

13. A díszterítés befejező műveletei

- Az asztal ellenőrzése.
- A székek beállítása.

- A kisegítő asztal előkészítése.

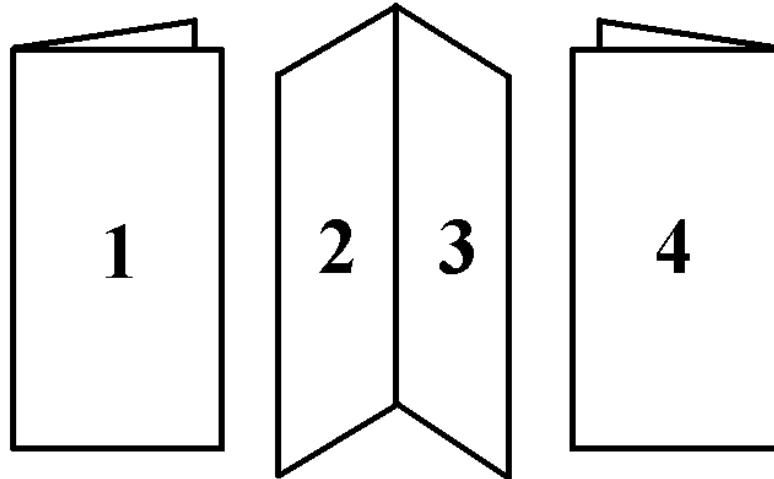
2.2. A díszterítés egyéb szabályai

- Nem alapkövetelmény a tükörszerviz alkalmazása a terítés során, mert lassítja a terítés menetét. (Természetesen adott verseny kiírásában előzetesen meghatározható ilyen formában is a terítés végrehajtása.)

3. MENÜKÁRTYA KÉSZÍTÉSE

Javasolt menükártya formátum

Igényesebb kivitelű, kinyitható formájú menükártya, amelynek egy külső borítóját és belső két oldalát használjuk. Optimális mérete - összehajtott állapotban - 10×20 cm.



Első (borító) oldalra kerül:

- a rendező személy vagy szervezet neve, illetve akinek a tiszteletére szervezik a rendezvényt,
- az alkalom (pl. esküvő, születésnap, diplomáciai találkozó stb.),
- az étkezés jellege (ebéd vagy vacsora),
- az üzlet megnevezése, emblémája,
- a rendezvény dátuma.

Második (bal belső) oldalra kerül:

- italok a fogyasztás sorrendjében.

Harmadik (belső jobb) oldalra kerül:

- ételek a fogyasztás sorrendjében.

Negyedik (hátsó) oldalra kerül:

- az eseménnyel kapcsolatos információk (pl. tombola, zene, műsor stb.),
- az esetleges nyomdai munkákkal kapcsolatos információk,
- az alkalom jellegéhez illő idézet.

4. ÉTELSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Az ételsorok összeállításának számtalan gasztronómiai szempontja van. Természetesen emellett figyelembe kell venni egyéb gazdálkodási és kapacitáskihasználási szempontot is.

1. A rendezvény jellegének figyelembevétele

Az étrend összeállításánál fontos szempont az alkalom, a rendezvény jellege. Nem mindegy, hogy családi eseményről, üzleti vagy állami rendezvényről van-e szó. A rendezvények nagy részéhez különböző szokások, hagyományok is kapcsolódnak, amelyeket pontosan ismernünk kell.

A rendezvény jellegét figyelembe kell venni:

- a) az ételek megválasztásánál,
- b) a nyersanyagok megválasztásánál,
- c) az italok megválasztásánál.

2. A rendezvény idejének figyelembevétele

A díszétkezéseknél a lebonyolítás általában az ebéd vagy a vacsora időpontjához kötődik.

a) Ebéd:

- az étkezés időpontja miatt nyugodtan adhatunk tartalmasabb ételsort (természetesen figyelembe véve az utána következő programot),
- előételként nehezebb ételek is beállíthatók,
- főfogásként elsősorban az egyben készített húsok szerepeltethetők,
- leggyakrabban meleg édességek adhatók.

b) Vacsora:

- különösen késői vacsorára könnyebb fogásokat tartalmazó ételsort ajánljunk,
- leves helyett sokszor nagyobb sikere van egy hideg előételnek,
- előételként könnyebb ételeket ajánljunk,
- főfogásként elsősorban szárnyasokat szerepeltessünk,
- elsősorban könnyebb befejező fogásokat adjunk.

3. Az évszak, idény figyelembevétele

Az évszakot, idényt minden ételsor összeállításánál figyelembe kell vennünk:

- a) a nyersanyagok megválasztásánál,
- b) az ételek megválasztásánál,
- c) az ételek hőmérsékletének megválasztásánál,
- d) az italok kiválasztásánál.

4. A vendégek létszámának figyelembevétele

A vendégek létszámát is figyelembe kell venni az ételek megválasztásánál. Nagyobb létszám esetén kerüljük a csak frissen elkészíthető ételek ajánlását, mert azokat a konyha nem tudja egy időben elkészíteni, az állásban pedig sokat veszítenek élvezeti értékükből (pl. a bundázott ételek, felfújtak). A felszolgálat szempontjából

igényesebb ételeket is kerülni kell, ha ehhez nem tudunk kellő számú személyzetet biztosítani.

5. A vendégek összetételének figyelembevétele

Az étrend kötött étkezést jelent, ezért fontos az ételek és italok megfelelő kiválasztása. A rosszul megválasztott ételek esetén a vendégek közül a szokásosnál jóval többen fognak kellemetlen élménnyel távozni.

Alkalmazkodnunk kell a vendégek:

- ízléséhez (sok ember bizonyos ételeket nem szívesen fogyaszt, például diéta miatt),
- neméhez,
- nemzetiségéhez,
- vallási szokásaihoz,
- korához,
- foglalkozásához,
- anyagi lehetőségeihez stb.

A vendégek összetételét figyelembe kell venni:

- a) az ételek megválasztásánál,
- b) nyersanyagok megválasztásánál,
- c) az italok kiválasztásánál.

6. Az üzletek színvonalának figyelembevétele

A vendéglátó üzletek színvonala általában meghatározza a vendégek elvárásait is. Magasabb színvonalon a vendég sokkal hamarabb fogadja el a magasabb árakat is.

A színvonalat figyelembe vesszük:

- a) a fogások számának meghatározásakor,
- b) az ételek megválasztásánál,
- c) a nyersanyagok megválasztásánál,
- d) az italok kiválasztásánál.

7. Az üzlet adottságainak figyelembevétele

Az étrendek összeállításánál arra is ügyelnünk kell, hogy mire vagyunk képesek, milyenek az üzleti adottságaink.

Figyelembe kell venni:

- a) a rendelkezésre álló eszközöket,
- b) a beszerzési lehetőségeket,
- c) az ételkészítési és tálalási kapacitást,
- d) a személyi adottságokat.

8. Az ételek felszolgálása ne okozzon szervezési problémákat

Az ételsorba olyan ételeket kell beállítani, amelyek felszolgálása nem okoz problémát, ha a vendég helyet foglal könnyen és gyorsan felszolgálható legyenek az ételek. A leveseknél például szerencsésebb csészében felszolgált levesek beállítása.

9. Az étrendben felhasznált fő alapanyagok nem ismétlődhetnek

Az étrendek összeállításának legfontosabb szabálya. A nyersanyagoknál elkövetett hibát még egy laikus is könnyen észreveheti.

Kivétel a szabály alól:

- a burgonya ismétlődhet, de más készítési módban lehet csak újra beállítani,
- a vadak ismétlődhetnek a speciális vad ételeket tartalmazó étrendeknél (de ekkor is csak egy nagyvadat és egy vadszárnyast adjunk),
- a halak ismétlődhetnek speciális étrendeknél (de azonos halfajta ebben az esetben sem lehet, sőt váltogatni kell a fehér és a barna húsú halakat).

Ennek a szabálynak a betartásához nagyon jól kell ismerni az ételeket.

10. A jelleget adó fűszerek nem ismétlődhetnek

A fűszereknél az ismétlődés elsősorban akkor okoz problémát, ha az étel jellegét adja a fűszer (a bors például kísérő fűszerként nagyon sok ételben megjelenik, de ettől még nem biztos, hogy domináns lesz). Bizonyos alkalmakkor (pl. diplomáciai étkezés) az erőteljes fűszereket (pl. fokhagyma, oregánó) teljesen el is kell hagyni.

11. Az alapvető ízekre vonatkozó szabályok

Az alapvető ízekre vonatkozó szabályok megint abba a kategóriába tartoznak, amelyek megszegését még egy nem szakember is nagyon könnyen észreveszi.

Fontosabb szabályok:

- a) a menüsor elején a sós, majd az édes íz érvényesüljön,
- b) édeskés, savanykás íz az egymás melletti fogásoknál ne szerepeljen,
- c) füstölt íz csak egyszer szerepeljen az ételsorban,
- d) citrommal, ecettel érvényesülő ételek csak egyszer szerepelhetnek.

12. Az ételek készítési módja nem ismétlődhet

Az ételek ajánlásánál ismernünk kell pontosan az egyes ételek készítési módját, technológiáját is.

13. Kevert ételek ne ismétlődjenek

Jelentősen kifáraszthatja a fogyasztó ízérzelését, ha egy ételben nagyszámú nyersanyagot használunk fel. A kedvezőtlen hatás hatványozottan érvényesül, ha egy ételsoron belül több ilyen fogást is beállítunk; az ételsor végén a vendég már alig érzi az ízeket.

14. Az ételek állaga, állománya nem ismétlődhet

Nagyon sok olyan ételünk van, amely állagában, állományában egy másikhoz nagyban hasonló. Fontos alapelv az is, hogy a szárazabb és a mártásosabb, szaftosabb ételek aránya megfelelő legyen az ételsoron belül.

15. Az ételek uralkodó színe ne legyen azonos

Törekedni kell az ételek színének figyelembevételére is. Próbáljuk meg az étrendet színekkel is változatosabbá tenni, például különböző színű köretek, mártások alkalmazásával!

16. Ne használjunk módozatokat

Tudomásul kell vennünk, hogy a vendégek többségének számára az egyes fantázianevek, ételmódozatok szinte semmit sem jelentenek. A vendég az étel neve alapján szeretné tudni, hogy mit is kap valójában. Ha a módozatot mindenképpen

szerepeltetni szeretnénk, inkább írjuk körül az ételt. Ha már elkerülhetetlen, akkor legalább ne halmozzuk a módokat.

17. Az ételek fogalmazása nem ismétlődhet

Különösen abban az esetben kell erre ügyelnünk, ha az ételsor valahol írásban is megjelenik (menükártyán, menütablán).

Az étel nevének átfogalmazásával vagy az ételek cseréjével ezek a hibák általában kiküszöbölhetők.

18. A fokozatosság elve

Az ételsort általában könnyebb ételekkel kezdjük, majd egyre nehezebbek (de nem túl nehezek) következhetnek. Az ételsor végén újra a könnyen emészthető ételeket szerepeltessük.

19. Figyelemmel kell lenni a helyes táplálkozás követelményeire

Napjainkban egyre inkább előtérbe kerülnek a helyes táplálkozás elvei. Természetesen nekünk a vendég igényeihez kell elsősorban igazodnunk, de ízlését tudjuk befolyásolni.

Fontosabb követelmények:

- a) könnyen emészthető ételek szerepeljenek,
- b) ügyeljünk az étrend kalóriatartalmára,
- c) fontos az ételek mennyisége,
- d) természetes készítési módokat alkalmazzunk,
- e) az étrend a szükséges tápanyagokat tartalmazza,
- f) friss összetevők használata.

20. Figyelembe kell venni a rendelkezésre álló étkezési időt

Rövid étkezésnél kerülni kell a sok időt igénylő fogásokat (például csontos, szálkás ételeket, a páncélzatban felszolgált rákokat). A fogások számát is úgy határozzuk meg, hogy elégséges idő álljon a rendelkezésre az ételek elfogyasztásához.

Minél több a fogás, annál több az étkezés „üresjárata”, hiszen a díszétkezéseken a vendégeket össze kell várni, és ezért a felszolgálat is több időt vesz igénybe.

21. Az ételsort feketekávéval zárjuk le

A modern étrend szerint az ételsort általában valamilyen feketekávéval zárjuk le. A feketekávé azonban nem számít bele a fogások számába.

5. ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

A menükártyán az italsor szerkesztésére vonatkozóan is vannak szabályok, amelyek megegyezően alapulnak, illetve figyelembe veszik a vendég alapvető igényét a részletes tájékoztatásra.

A négyoldalas menükártya a belső bal oldalra kerülnek az italok az alábbi sorrendben:

- aperitif ital(ok),
- ételekhez adott italok,
- digesztív ital(ok),
- ásványvíz (az ásványvizet az italsor legvégére írjuk, annak ellenére, hogy elsőként szolgáljuk fel).

Az italokat mindig azzal az étellel írjuk egy vonalban, amelyikhez kínáljuk a vendégeknek. A digesztív italt a kávé mellé írjuk. Az aperitif ezért az első étel fölötti részre kerül.

Egy 6 fogásos ételsor és a hozzá tartozó italsor felírása a menükártyára:

APERITIF	
1. BOR	HIDEG ELŐÉTEL
	LEVES
2. BOR	MELEG ELŐÉTEL
	SORBET
3. BOR	FŐFOGÁS
4. BOR	BEFEJEZŐ FOGÁS
DIGESZTÍV	FEKETEKÁVÉ
ÁSVÁNYVÍZ	

Az aperitifre vonatkozó szabályok

- Az aperitif szót nem kell felírni.
- Lehetőleg mindig két fajtát ajánlunk, az egyiket elsősorban férfiaknak, a másikat pedig hölgyeknek (ez a megkülönböztetés az ital jellegére vonatkozik). A rendezvény jellegétől függően az egyik aperitif lehet

alkoholmentes ital is. A két ajánlott aperitifet egymás mellé írjuk gondolatjellel.

- Ital kocsni használata esetén elégséges lehet a menükártyára az aperitif szót felírni. Vizsgán, versenyen az értékelhetőség miatt ezt a megoldást ne válasszuk, mert akkor előszóban kell elmondani az ajánlatot!

- Kevert italoknál zárójelben esetleg megadhatjuk röviden az összetételét.

Az ételekhez adott italokra vonatkozó szabályok

- A boroknál ma már elfogadott a klasszikus sorrendtől való eltérés, természetesen megfelelő módon meg kell tudni indokolni.

- A borok felírásánál rögzítjük az ital nevét, évjáratát és a termelő nevét (Például: Soproni Kékfrankos 2008. Luka Pincészet).

A bor jellemzőit ugyan nem lenne fontos megadni, de ma, amikor nagyon sok bor fantáziánéven kerül forgalomba, a vendégek tájékoztatása érdekében érdemes szerepeltetni. A vizsgákon, versenyeken pedig úgymint rá fognak kérdezni!

- A pezsgőknél csak a különleges minőségű pezsgők rendelkeznek évjáráttal.

- Ha két ételhez azonos jellegű italt tudunk ajánlani, felesleges kétféle italt adni. Ebben az esetben nem írjuk fel a bort kétszer.

- Azonos borvidék bora lehetőleg csak egyszer szerepeljen, kivéve a tájjellegű ételsorokat.

- Azonos jellegű ital (két száraz fehérbor, két azonos szőlőből készült bor) csak egyszer szerepeljen az italsorban.

- Ügyeljünk a kiválasztott borok évjáratára.

- A siller boroknál meg kell adni, hogy milyen szőlőből készült (már ha ezzel az információval rendelkezünk).

- Sajthoz a valóban hozzá illő bort kell adni, nem a főfogás borát töltjük be újra.

- Keserű csokoládéval készült desszertekhez hozzáillő vörösbort állítunk be.

- A vendégek érdekében kerüljük a fantázia-elnevezéssel forgalomba kerülő borok beállítását az italsorba! Szerencsés, ha a bor nevéből ki lehet találni a termőterületet és a bor fajtáját is. Sok vendéget zavarba hoz, ha hiányoznak ezek az információk.

A digesztív italokra vonatkozó szabályok

- A digesztív szót nem kell felírni.

- Lehetőleg digesztívkből is két fajtát ajánljunk, az egyiket elsősorban férfiaknak, a másikat pedig hölgyeknek. A digesztíveket egymás mellé írjuk fel gondolatjellel.

- A digesztívet is ajánlhatjuk italkocsiról, ebben az esetben szintén elégséges a digesztív szó szerepeltetése. Vizsgán, versenyen az értékelhetőség miatt ezt a megoldást ne válasszuk!

Az ásványvízre vonatkozó szabály

- Mindenképpen semleges ízhatású ásványvizet válasszunk, és olyat, aminek van szénsavmentes változata is. Ezt a tényt nem kell külön szerepeltetni az italsorban. Ennek jelentősége majd az ital felszolgálása során lesz.

A feketekávéra vonatkozó szabályok

- Bár nem az italsorban szerepel, de italnak tekinthetjük.

- Elégséges, ha csak annyit írunk oda, hogy feketekávé.

- Nem szerencsés konkrét kávéitalt megadni (pl. Cappuccino), mert ezzel korlátoznánk a vendég választását.

Egyéb szabályok

- Amennyiben a rendezvény jellege megkívánja és lehetővé teszi, főleg magyar borokat és egyéb magyar italokat állítsunk be az italsorba.
- Az italok kiválasztásánál vegyük figyelembe az italok árát is, túlságosan drága italokat ne ajánljunk (pl. Dom Pérignon Vintage 1979).

Az italok írása, helyesírása

- Az italok írására, helyesírására különös gondot kell fordítani, mert nagyon sok idegen elnevezéssel találkozhatunk.
- A borok kezdőbetűinek helyesírására vonatkozó szabályok:
 - Amikor általában beszélünk egy borfajtáról, akkor a bor nevének minden eleme kisbetű: egri bikavér, soproni kékfrankos, tokaji aszú.
 - Amikor konkrét termelő konkrét boráról van szó, akkor azt már márkanévként kezelik, vagyis minden eleme nagybetű: Egri Bikavér, Soproni Kékfrankos, Tokaji Aszú.
- Az italokat mindig eredeti helyesírásuk szerint írjuk ki (pl. Martell V.S.O.P. Cognac és nem Martell V.S.O.P. konyak, Old Joe Whiskey és nem Old Joe Whisky).
- Egyes italoknál ügyeljünk arra, hogy az ital neve még nem konkrét márka (pl. nem elégséges annyit kiírni, hogy -
 - Sherry, hanem Sandeman Medium Dry Sherry,
 - Portói, hanem Royal Oporto,
 - Calvados, hanem Calvados Boulard,
 - Whisky, hanem Ballantine's Whisky,
 - Ouzo, hanem Ouzo Tsantali stb.),
 - tojáslikőr, hanem Bols Advocaat.
- Meghatározott italoknál fontos a teljes név kiírása (pl. Baileys Irish Cream, Benedictine D.O.M.).
- Egyes italoknál a minőség jelölésére használt kifejezéseket is használni kell. Különösen fontos ez a konyaknál, armagnacnál és calvadosnál (pl. Courvoisier Napoléon, Marquis de Montesquiou X.O., Calvaclub V.O.)
- A szamorodninál szerepeltetni kell, hogy édes vagy száraz, míg az aszúnál a puttonyszámot kell megadni.

6. ÉLŐMUNKA

6.1. Az élőmunka értékelése

A legjellemzőbb hibák:

- Nem megfelelő a vendégek fogadása (pl. nem mennek eléjük).
- Nem segítik a vendégeket a leülésben (legalább a hölgyvendégeket).
- Nem tartják be a kiszolgálási sorrendet (pl. nem a hölgyvendégnél kezdik).
- Bizonytalan a verbális kommunikáció.
- Nem megfelelő a testbeszéd (testtartás, mozgás, mimika, mosoly, szemkontaktus).
- Technológiai hibát vétenek felszolgáláskor (pl. nem kínálnak kenyeret, vagy nem helyezik hűtőbe a bort).
- Nem kommunikálnak (pl. nem kérdezik meg a vendéget az elégedettségükről).
- Operációs hibát vétenek (pl. balról adják be az ételt, vagy átnyúlnak a vendég előtt).
- Technológiai hibát vétenek a lerámoláskor (pl. nem szedik le a főfogás után a zsemletányért).
- Megfeledkeznek az italok utántöltéséről.

6.2. Az élőmunka munkafolyamata

Az élőmunka munkaszakaszait az alábbi ételek felszolgálására vonatkozóan vesszük sorra:

- fűszervaj, mini péksütemény,
- hideg előétel,
- leves,
- meleg előétel,
- sorbet,
- főétel,
- befejező fogás.

Két vendég (1 hölgy és 1 férfi) kiszolgálása esetére rögzítjük az élőmunkára vonatkozó szabályokat.

A vendégek érkezésétől kezdődő tennivalókat vesszük sorra, az egyéni munkabeosztási rendszernek megfelelően.

1. A vendégek fogadása

A pincér a vendégeket az étterem bejáratánál, megfelelő köszöntési móddal fogadja, majd elmondja a köszöntő szavakat:

Példaszöveg: „Szeretettel köszöntöm Önöket! Engedjék meg, hogy az asztalukhoz kísérem Önöket!”



2. Helyrekísérés

A köszöntő szavakat követően a pincér utat mutatva előre megy.

Példaszöveg: „Parancsoljanak. Megmutatom Önöknek az asztalukat.”

3. Ültetés

A pincér az asztalnál szükség szerint segít a vendégeknek a kabát levételében, leülteti a vendégeket, oly módon, hogy a széket kihúzza, és a leülő vendég alá tolja.

Az ültetésnél a fő szabály, hogy az udvariassági sorrendnek megfelelően kell segédkezni a vendégeknek a leülésben. Az ültetésnél előre meg kell határozni az asztalnál a főhelyet és a többi vendég helyét is.

Az általános udvariassági szabályok szerint a férfiak a hölgyek bal oldalán foglalnak helyet.

A pincér először a hölgynek segít a leülésben, majd lehetőség szerint a férfinak (természetesen csak akkor, ha a férfi megvárja az ültetést, és nem foglal előbb helyet).



4. A gyertya meggyújtása

Ezután a pincér az étkezés jellegétől függően (ha a feladatban vacsoráról van szó) a gyertyát meggyújtja.

5. Bemutkozás, az ételsor ismertetése

A további műveletek végrehajtása előtt a pincér bemutatkozik a vendégeknek.

Példaszöveg: „Engedjék meg, hogy bemutatkozzam. Kiss József vagyok, és én fogom Önöket kiszolgálni.”

Előre rögzített ételsor van, ezért az ételeket csak röviden kell ismertetni a vendégekkel, illetve utalni kell rá, hogy az ételsor megtalálható a menükártyán is.

Példaszöveg: „Az előétel, majd levest szolgálok fel. Főfogásként következik, majd a végén zárjuk az ételsort. Az ételeket nevét és sorrendjét egyébként megtekinthetik a teríték jobb oldalán található menükártyán is.”

6. Az ásványvíz felszolgálása

A pincér először megkérdezi a vendégektől, hogy milyen ásványvizet kívánnak.

Példaszöveg: "Milyen ásványvizet hozhatok? Szénsavas, enyhe vagy szénsavmentes változatban?"

Az ásványvizet a pincér tálcán hozza be és elhelyezi a kisegítő asztalon. Az ásványvizek nyitása a kisegítő asztalon történik, majd betöltés után a palackokat az asztalhoz állított hűtővederbe vagy a kisegítő asztalon elhelyezett hűtővederbe, illetve hőtartóba teszi.

A töltés udvariassági sorrendnek megfelelően történik.

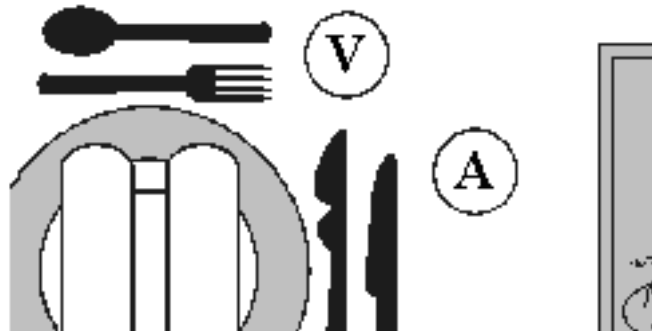
Természetesen ettől fogva meg kell jegyezni, hogy melyik vendég milyen ásványvizet fogyaszt.

7. Az aperitif ital felszolgálása

A pincér az ásványvíz után szolgálja fel a vendégeknek az aperitif italt.

Az aperitif ital felszolgálása jellemzően pohárban történik.

Az aperitif pohár helye (kivéve, ha a vendégek már az előtérben, a fogadó részben fogyasztják az aperitifet).



8. Az üdvözlő falatok felszolgálása

A pincér a fűszervaját a vendégek bal oldaláról kis tálkában a zsemletányér fölé helyezi, és hozzá bekínálja a péksüteményt. A bekínálás bal oldalról történik, a pincér a szervizeszköz segítségével a mini péksüteményt a zsemletányérra helyezi.

9. Az első bor felszolgálása

Miután meghívott vendégekről van szó (tehát nincs megrendelő), meg kell kérdezni, hogy kinek mutathatja be a bort.

Példaszöveg: „Szeretném megkérdezni, hogy kinek, melyik kedves vendégünknek mutathatom be a bort?”

Férfi és női vendégek esetében általában valamelyik férfi vállalkozik erre a feladatra, ennek figyelembevételével kell lebonyolítani a kóstoltatás és töltés műveleteit.

A bor töltése után a palack a hűtővederbe vagy a hőtartóba kerül.

Cseppfogó (drop-stop) versenyeken nem használható.

10. Az aperitifes pohár leszedése

A bor felszolgálása után a pincér az aperitifes poharakat leszedi az asztról. Amennyiben a vendégek poharában még maradt ital, meg kell kérdezni, hogy elviheti-e.

11. A fűszervaj tálkájának leszedése

A pincér a fűszervajas tálkákat a vendégek bal oldaláról leszedi.

12. A hideg előétel felszolgálása

A hideg előétel svájci szervizzel kerül felszolgálásra.

A vendég előtt lévő terítéktányér cseréje attól függ, hogy alátéttányérként használják, illetve milyen méretű tányéron történik a hideg előétel felszolgálása. Alapelv, hogy két azonos méretű tányér nem kerülhet egymásra, de egy desszerttányér vagy háromnegyedes tányér kerülhet alaptányérra vagy svájci tányérra (pl. a kaviár és az előételkoktélok felszolgálásánál).

A pincér először a hölgynek, majd a férfinak teszi le a hideg előételt.

A hideg előételhez szükség szerint fel kell készíteni a vendégek jobb keze ügyébe a patikaszerket, illetve a borsot borsmalom segítségével kínálhatja is.

A vendégeknek ezen kívül kenyeret, péksüteményt vagy toastot is szervírozhat a zsemletányérra.

Az étel felszolgálása után ellenőrizni kell, hogy ízlik-e a vendégnek az étel (check back). Ezt általában az étkezés megkezdése után 2 perc elteltével kell végrehajtani, mert ilyenkor már a vendég az étel egy kisebb részét elfogyasztotta, és látszik vagy el tudja dönteni, hogy valóban ízlik-e.

13. A bor és az ásványvíz utántöltése

Amennyiben a vendégek pohara kiürült, a pincérnek a borból és az ásványvízből is utána kell tölteniük.

14. A hideg előétel lerámolása

A lerámolásnál össze kell várni, hogy mindegyik vendég végezzen az étellel. Először a hölgy, majd a férfi elől kell elvenni a tányért. A lerámolás során a hideg előételhez adott ízesítőszeret leszedéséről sem szabad elfeledkezni!

A lerámolás a terítéktányérral együtt vagy anélkül is történhet. Az első esetben a leves felszolgálása előtt vissza kell pótolni egy alátéttányért.

15. A leves felszolgálása

A felszolgálás módjától (levesescsészében, mélytányérban, kiöntőben) függően változik a felszolgálás.

16. A második bor felszolgálása

A második bort is szabályos módon kell felszolgálni.

Csak a betöltés után kell az első bor poharát leszedni. Amennyiben a vendég első boros poharában maradt még bor, meg kell kérdezni, hogy elviheti-e. Abban az esetben, ha a vendég a második borból nem kér, akkor értelemszerűen az első borból kell utánkínálni, és marad az első pohár (a második üres poharat még nem kell leszedni, mert hátha meggondolja magát a vendég).

17. A meleg előétel felszolgálása

A meleg előétel felszolgálása az előírt felszolgálási móddal történik.

18. A sorbet felszolgálása

A pincér a sorbetet kehelyben, alátéttel és kávéskanállal szolgálja fel.

19. A harmadik bor felszolgálása

A harmadik bort is szabályos módon kell felszolgálni.

20. A főfogás felszolgálása

A főfogást angol felszolgálási móddal kell felszolgálni.

21. A bor és az ásványvíz utántöltése

Amennyiben a vendégek pohara kiürült, a pincérnek a borból és az ásványvízből után kell töltenie.

22. A főfogás lerámolása

A főfogás tányérjával együtt a zsemletányért, a só- és borszórót is le kell szedni.

A főfogás után csak akkor nem szedjük le ezeket az eszközöket, ha sajt felszolgálása következik.

23. Az asztal előkészítése a desszerthez

A desszert előtt az asztalt le kell takarítani, szükség szerint morzsátlanítani kell. A tisztítás módját a rendelkezésre álló eszközök (asztal lapát kefe, morzsaroller, morzsapenge, morzsarúd) határozzák meg.



Az előkészítés során el kell távolítani a só- és borszórót is.

Ezután következik a befejező fogás evőeszközének oldalra helyezése: a desszertkanál jobbra, míg a desszertvilla balra kerül.

Az evőeszköz oldalra helyezése az evőeszközöknek megfelelő oldalról történik.



24. A negyedik bor (pezsgő) felszolgálása

A negyedik bort (pezsgőt) is szabályos módon kell felszolgálni.

Az addig használt borospoharakat le kell szedni (természetesen ebben az esetben is alkalmazkodni kell a vendég kívánságához, ha szeretne a korábbi borból fogyasztani), és fel kell helyezni a negyedik bor (pezsgő) poharát.

25. A desszert felszolgálása

A desszert felszolgálása az előírt felszolgálási móddal történik.

26. A bor és ásványvíz utántöltése

Amennyiben a vendégek pohara kiürült a pincérnek a borból és az ásványvízből után kell töltenie.

27. A desszert lerámolása

A lerámolásnál ügyelni kell arra, hogy a pincér a ruhaszalvétát is elvigye az asztalról.

A ruhaszalvétát a vendég bal oldaláról szervizesközzel vagy speciális csipesszel szedi le egy felszolgálótálca segítségével.

28. Kávé és digesztív ital rendelésének felvétele

A pincér érdeklődik a vendégeknél a kávé és a digesztív itallal kapcsolatos igényekről.

Példaszöveg: „Ajánlhatok az étkezés végén egy finom kávé és emésztést megkönnyítő italt? A kávék közül tudom ajánlani a vagy, míg digesztív italként vagy”.

29. Kávé és digesztív felszolgálása

A kávé és a digesztív italt lehetőleg egyszerre kell felszolgálni. Amennyiben ez nem lehetséges, a pincér először vigye ki a kávé, majd utána a digesztív italt.

A pincér a kávé tálcaról szolgálja fel, de külön kínálhatja a cukrot, cukorpótlót, tejet és tejszínt.

30. A vendégek távozása

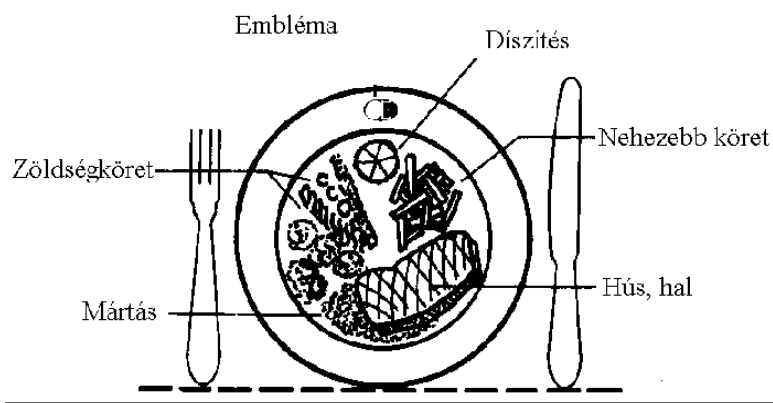
A vendégek távozásakor a pincérnek segédkeznie kell a felállásban és – szükség szerint – az öltözködésben, a kabát felsegítésében.

A pincérnek ellenőriznie kell, hogy a vendégek nem hagytak-e ott valamit (táskát, fényképezőgépet stb.), és udvariasan elköszön a vendégektől.

6.3. Az angol szerviz szabályai

Néhány fontosabb szabály:

- Nem szabad elfeledkezni el a tálak bemutatásáról! Egy vendég esetén a bemutatás a vendég bal oldaláról történik, két vendég esetében azonban ez egyszerre is történhet: a bemutatáshoz egy központi helyet kell kiválasztani az asztalnál (ez általában a kiséítőasztal felőli oldal), ahonnan megtörténhet a bemutatás. Lényeg, hogy mind a két vendég láthassa a bemutatott ételt.
- A tálmelegítőt nem takarjuk le ruhaszalvétával.
- A pincér a tálakat már alátét nélkül helyezik a tálmelegítőre.
- A pincér a szervírozásnál első körben csak az étel kétharmad részét tálalja ki.
- A fennmaradó ételt utánkínálás keretében szolgálja fel. Az utánkínálás bekínálással történik.
- A tányérra a pincér a következő sorrendben helyezi az alkotórészeket:
 - hús,
 - mártás,
 - nehezebb köret,
 - zöldségköret,
 - díszítés.



- A pincér két kézzel szervíroz.



6.4. Tükörszerviz szabályai

Főként díszétkezeseknél használjuk, de a napi munka is végezhető ilyen módon, ha egy asztalnál két felszolgáló dolgozik egyszerre.

A pincérek minden vendég elé egyszerre teszik le az ételleket, illetve minden vendégnél végzett műveletet egyszerre hajtanak végre. Szakszerű lebonyolítása sok gyakorlást igényel.

A tükörszervizt gördülékenyen kell végrehajtani, ügyelve hogy a felszolgálók mozgása ne váljon szaggatottá.

A borok felszolgálásánál a tükörszerviz csak különleges rendezvényeken és nagyobb vendéglétszámnál alkalmazható.

6.5. Pezsgők felszolgálása

S.	Lépés	Megjegyzés
1.	A palack és a poharak behozása	A palackot általában jéggel feltöltött pezsgőhűtőben, borszalvétával letakarva hozzuk be. Márkás pezsgőknél kóstoló poharat és a dugóhoz alátétet is hozunk.
2.	A palack bemutatása	Előtte le kell törölni a palackot, majd a szalvétára fektetve, a vendég bal oldaláról bemutatjuk. A bemutatás során a pezsgő címkéjének látszania kell.
3.	A palack beállítása a kiegészítő asztalra, vagy a hűtővederbe tesszük vissza.	A kiegészítő asztalok címkével a vendégek felé állítjuk a palackot.

4.	A fólia eltávolítása	A tépőzár segítségével távolítjuk el a pezsgő fóliarészét.
5.	A drótkengyel hurkának kicsavarása	Közben bal kezünk hüvelykujját a dugó közepére tesszük.
6.	A drótkengyel eltávolítása	
7.	A palack megdöntése	A nyitás során a palackot meg kell dönteni. Természetesen ügyelve arra, hogy ne a vendégek felé tartsuk a palackot!
8.	A dugó kiszedése	A kézben tartott szalvétával fogjuk meg a dugót, majd a palackot csavarva kell eltávolítani a dugót. Durranás nélkül kell a dugót eltávolítani, mert a hangos nyitás szakszerűtlenségre utal.
9.	A dugó megszagolása és bemutatása	Márkás pezsgőknél a parafadugón kívül a kengyelben lévő fémlapot is be kell mutatni.
10.	Törlés	
11.	A pezsgő megkóstolása	A boroknál ismertetett módon a márkás pezsgőket a pincér is megkóstolja.
12.	Kóstoló töltése a megrendelőnek	Elsősorban a márkás és évjáratos pezsgőknél szükséges.
13.	Töltés	A flöte és tulipán poharat az asztalról felemelve, ferdén tartva töltjük fel pezsgővel. Először keveset töltünk, mert felhabzik, majd a pohár 2/3-ad részéig. A coupe poharat nem szükséges megemelni töltésnél.
14.	A palack elhelyezése a hűtőben	A palackot összehajtott szalvétával letakarjuk

6.6. Borok felszolgálása

S.	Lépés	Megjegyzés
1.	A rendelés felvétele	
2.	A poharak felhelyezése	Ha nincs előre felterítve.
3.	A bor és egyéb eszközök behozása	A borospalackot tálcán vagy hűtővederben hozzuk be. Egyéb eszközök: dugóhúzó, fóliavágó, kóstoló pohár, csészealj, borszalvéta és papírszalvéták.
4.	A bor bemutatása	A hűtővederben behozott palackot borszalvétával letöröljük. Bal kézben hosszában hajtott borszalvétára fektetjük a palackot. Bal oldalról mutatjuk be a megrendelőnek, úgy hogy közben lássa a bor címkéjét. A bor nevének, évjártának és termelőjének

		bemondása.
5.	A palack elhelyezése	Kisegítő asztalra vagy a hűtővederbe helyezzük el. Amennyiben a bor a kisegítő asztalra kerül címkével a vendégek felé kell elhelyezni.
6.	A fólia felső részének eltávolítása	Tépőzár segítségével vagy fóliavágóval, illetve késsel. Csak a fólia felső részét kell eltávolítani.
7.	Törlés	A felszolgálókendő vagy egy külön odakészített papírszalvéta segítségével.
8.	A dugó kihúzása	Ügyeljünk arra, hogy a dugót ne fúrjuk át, így elkerülhetjük, hogy dugómorzsalék kerüljön a borba. Ha mégis kerül dugószemcse a palackba, akkor azt egy határozott mozdulattal, kevés bort kilötytyintve a „dugópohárba” távolítjuk el. Amikor a dugó már majdnem kiszabadult a palackból, akkor a pukkanó hang elkerülése érdekében kézzel célszerű befejezni a műveletet. Ehhez a művelethez borszalvétát vagy egy papírszalvétát használunk.
9.	A dugó megszagolása	A dugót egy papírszalvéta segítségével lecsavarjuk a dugóhúzóról, majd megszagoljuk a dugót, az esetleges borhibák felismerése céljából. A fertőzött dugó többnyire a szagról is felismerhető.
10.	Törlés	A bor kitöltése előtt a palack száját egy szalvétával meg kell tisztítani.
11.	A dugó bemutatása	Csészealjon a megrendelő jobb oldalán helyezzük el a dugót.
12.	Töltés a kóstoló pohárba	Egy keveset töltünk a kisegítő asztalon lévő kóstoló pohárba.
13.	A bor ellenőrzése, megkóstolása	A kóstoló pohárban lévő bor színét, illatát ellenőrizzük, majd megkóstoljuk. A műveletet a vendégtől félig elfordulva végezzük.
14.	Kóstoló töltése a megrendelőnek	Amennyiben a bor megfelelő, a megrendelőnek jobb oldalról egy ujjnyi bort töltünk.
15.	Az engedély megvárása	Szükség szerint felkérjük a vendéget, hogy szíveskedjék megkóstolni a bort.
16.	Töltés a vendégek poharába	Amennyiben a bor rendben az udvariassági sorrendnek megfelelően kitöltjük a vendégeknek a bort. A vörösborok töltésénél a bal kézben egy

		<p>borszalvétát tartunk a palack szájának letörése céljából. Ilyen céllal esetleg a borospalackot elláthatjuk ún. nyakgallérral, illetve cseppfogó gyűrűvel.</p> <p>A bor töltése során folyamatosan ügyelni kell arra, hogy a címke jól látható legyen. Ezért nem szerencsés a palackot szalvétával becsavarni.</p>
17.	Töltés a megrendelőnek	A megrendelőnek legutoljára töltünk.
18.	A palack elhelyezése	<p>A további töltéstől függően az asztalon, a kisegítő asztalon vagy a hűtővederben helyezük el.</p> <p>Amennyiben a bort a hűtővederben helyezük el, a borszalvétát a palackra helyezük.</p> <p>Az asztalon, illetve a kisegítő asztalon elhelyezett bor esetén a borospalack alá alátétányért teszünk szalvétával.</p>
19.	Utántöltés	A vörösbort csak teljes kiürített pohárba töltünk, míg a rozé- és fehérbornál rátölthetünk a pohárban lévő borra.

7. ITALKEVERÉS A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Az italkeverés folyamatának hibái

- Nem az előírt technológiát alkalmazza.
- Ha az üveget nem a címkével a közönség felé helyezi el.
- Nem megfelelő poharakat használ.
- Munkája nem elegáns, könnyed.
- Nem készíti elő a díszítést és a poharakat az italkészítés előtt.
- A kész koktélt állni hagyja, így az felhígul.
- A poharakban nem egyformák a kitöltött mennyiségek.
- Hosszan csorgatja az italt az utolsó pohárba.
- Felesleges ital marad a shakerben, vagy keverőpohárban.
- Nem keveri, illetve rázza össze eléggé az alapitalokat.
- A pohár mellé önt az italból.
- Lassan dolgozik.
- Nem használ mérőeszközt.

Az ital hibái

- Meleg az ital.
- Nem jók az alkotórészek arányai.
- Feleslegesen sok a díszítés.
- Az elkészült italok mennyisége nem egyforma.
- Az elkészült kevert italok díszítése nem egyforma.
- Durva a díszítés (vastag citrom-, vagy narancskarika stb.).

8. SZAKMAI TÁJÉKOZOTTSÁG

8.1. Híres vendéglátósok

Schnitta Sámuel (1893–1968)

Nagy tekintélyű hazai és nemzetközi éttermi szakember volt. Tanulmányai után Európa nagyvárosaiban csiszolta tudását. Hazatérve a Dunapalota, majd a II. világháború után 1948–1958-ig a Margitszigeti Nagyszálló éttermi munkáját irányította. Az 1958-as Brüsszeli Világkiállítás magyar éttermét vezette. Az éttermi munkában nemzetközi iskolát teremtett. Szakiskolai tanár volt, 30 különféle szakirányú tankönyvpótló-jegyzetet írt. 1965–67-ben jelent meg a *Felhasználói ismeretek* című szakkönyve (amit a szakmában egyszerűen csak Schnitta-ként emlegetnek), amelyen több generáció tanulói nőttek fel. *Étlapszerkesztés* szakkönyve szintén jelentős.

A Magyar Gasztronómiai Szövetség 1998-ban Schnitta életműdíjat alapított, amelyet az éttermi szakma fejlesztésében és tanulók képzésében kiemelkedők kaphatnak meg. A díjat évenként adják át.

2007-ben megalakult a Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Emlékbizottság, amely 2011-ben egyesületté alakult.

Schnitta Sámuel életrajza:

- 1893. június 21-én született Budapesten.
- A Barcsay utcai gimnáziumban érettségizett.
- 1908 szeptemberétől tanonc a Royal Nagyszállodában, az office-ban dolgozott előkészítőként, majd trafikosiú lett.
- 1909-ben átkerült a Hungária Nagyszállodába, amely akkor a kor legelső étterme volt.
- A szakiskola elvégzése után a 400 aranykoronás Glück Frigyes féle ösztöndíj elnyerésével a tanulmányait 1911-től Angliában folytatja.
- 6 hónapig tanul a wichesteri George Hotelben, ahol tökéletesen megtanult angolul. 1912-ben a londoni Lancaster Gate Hotelben előbb felszolgálóként, majd maitre d'hotelként dolgozik.
- A francia nyelv megtanulása céljából 1913 nyarán Párizsba ment dolgozni, a Grand Hotel Reginába, ahol commis de rang, majd chef de rang-ként dolgozik egészen az első világháború kitöréséig.
- Párizsból, miután ellenséges állam polgára volt internálták, így került Noirmoutier-ba, a Fekete Kolostorba, ahol 5 évig, 1914-től 1919-ig volt fogságban, civil internáltként.
- 1919 nyarán tért vissza Budapestre, ahol az Astoria szállóban, mint szobafőnök helyezkedett el.
- 1921-ben először a Hungária Szálló éttermi vezetője, majd 1922-ben a Dunapalota Ritz Szálló éttermi vezetője lett egészen 1945 január 28-ig.
- A II. világháborút követően a Park Club éttermének vezetését vette át, majd 1947-ben a New York Kávéházat nyitotta meg, ahonnan a rossz munkakörülmények miatt távozott.
- 1948 nyarán nyitotta meg Margitszigeti Nagyszálló éttermét, amelyet 10 éven át vezetett.

- Szakmai működésének koronája az 1958-as brüsszeli világkiállítás magyar éttermének előkészítése, majd vezetése volt. Ennek befejezése után, a szakmában eltöltött 50 évvel a háta mögött kérte a nyugdíjazását.
- Már a II. világháborút megelőzően a Vendéglátóipari Szakiskolában 15 évet tanított, de az oktatást később sem hagyta abba.
- 30 különféle szakmai brosúrát és néhány szakmai iskolai tankönyvet is írt.
- „Kiváló Dolgozó”, „Munka Érdemén” és a „Szocialista Munkáért” kitüntetésekkel is kitüntetéseseket kapott. A belga kormány – a Brüsszeli Világkiállításon kifejtett működéséért – díszoklevelet és plakettet adományozott neki.
- 1968. június 10-én hunyt el.

Marchal József (1832–1914)

III. Napóleon udvari konyháján tanult. Német császár, orosz cár, és főhercegek konyhamestere volt. Magyarországon 1863-tól a Nemzeti Kaszinót vezette, aztán az Angol Királynő Szálloda tulajdonosa lett. Legtehetségesebb tanítványa Palkovics Ede volt. Fia: ifj. Marchal József (1869–1939), a szegedi Tisza, a budapesti Royal, Gellért és a lillafüredi Palota Szálló vezetője volt. A róla elnevezett étel ma is népszerű.

Gundel János (1844–1915)

Bajor földről 13 éves korában jött Budapestre. Itt tanulta szakmáját, kezdetben, mint borfiú. 9 évesen már öt nyelven beszélt. Az Arany Sas főpincére lett, elvette feleségül a tulajdonos unokahúgát, Kommer Annát, majd önállósította magát. A Bécsi Sörház, a Virágbokor tulajdonosa volt. Majd egy évtizedig visszavonult, és a közéletnek élt, azt követően az István Főherceg bérlője lett. A Szállodások és Vendéglősök Ipartársulatának elnöke, majd díszelnöke volt. Nevéhez fűződik az ipar képezéshez kötésének kezdete, szociális és kulturális alapok létesítése, nemzetközi kapcsolatok felvétele, ápolása, a szakma elismertetése. Ferenc József Lovagrenddel tüntette ki.

Dobos C. József (1847–1924)

Szakács, cukrászmester, szakíró volt. Világszerte ismert a róla elnevezett Dobos-torta. Csemegekereskedése volt saját készítésű ételekkel, különlegességekkel. Több könyve jelent meg, legjelentősebb az 1904-ben kiadott Magyar–francia szakácskönyv.

Gerbeaud Emil (1854–1919)

Cukrász és csokoládégyáros volt. Németország, Franciaország és Anglia több nagy cukrászüzletében tanult és dolgozott. 1884-ben Magyarországra jött, és társult Kugler Henrik cukrászmesterrel, majd átvette a Vörösmarty téren lévő üzletet. Az Országos Iparegyesület Cukorgyártási Szakosztály elnöke lett. 1909-ben megvásárolta és korszerűsítette a Fiumei Csokoládégyárat. Francia Becsületrendet kapott.

Glück Frigyes (1858–1931)

A magyar szálloda- és vendéglátóipar külföldön is nagyra becsült képviselője, fejlesztője volt. Ő alapította az első pincériskolát. A Pannónia Szálloda tulajdonosa volt. A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége elnökének választották. Magyar–francia, magyar–német, magyar–angol pincér szakszótárt adott ki. Nevéhez fűződik a Budapest János-hegyi Kilátó és a Látó-hegyi Árpád Kilátó létesítése. Műve: Az Ingyesmesterség Könyve, szerzőtársa Stadler Károly.

Marencich Ottó (1875–1964)

A magyar vendéglátó- és szállodaipar nagy alakja volt. Bécsben és Lausanne-ban tanult, majd Európa nagy szállodáiban csiszolta tudását. Hazatérve a Hungária Nagyszálló igazgatója lett.

A Nemzetközi Szálloda Egyesület vezetőségi tagjának választották.

Kormányfőtanácsos, az osztrák érdemrend lovagkeresztjével tüntették ki. Szakíró, szakmai utánpótlás nevelésével is foglalkozott.

Szakkönyvei: Szótár a vendéglősipar részére, étlap helyesírására, Négy nyelvű vendéglátóipari kézikönyv, Négy nyelvű étlapszótár, Vezérfonal a szálloda és vendéglőüzem szervezéséhez és vezetéséhez.

Gundel Károly (1883–1956)

A magyar és nemzetközi vendéglátás kiemelkedő egyénisége volt. Magyarországon kívül Svájc, Anglia, Franciaország, Németország nagy hírű üzleteiben tanult. 1910-ben vette át a városligeti Wampetics vendéglőt (azóta Gundel étterem), és egy ideig bérelte a Royal és Gellért éttermeit.

Irodalmi tevékenysége: Kis magyar szakácskönyvek (1937), A vendéglátás művészete (1934), vendéglői felszolgálás kézikönyve (1926) (Reichard Györggyel közösen), A vendéglátás mestersége (1940), Az evés dolgáról ínségben és bőségben (1942) előadás, Vendéget látni, endégnek lenni (Karinthy Frigyessel).

A híres publicista, Joseph Wechsberg 1948-ban Budapesten tartózkodott, és találkozott Gundel Károllyal. Élményeiről beszámolt az egyik írásában. Miután bekísérték, az étteremben asztalhoz ültették, az üzletvezető átnyújtotta a magyar és francia nyelvű étlapot. Amíg ezen tűnődtem, egy testes ember jelent meg, udvariasan meghajolt, de ezt korántsem eltúlozva.

Bemutatkozott, ő Gundel Károly, és mint szívesen látott vendéget üdvözölt. Valóban olyan volt, ahogy New York-i ismerőseim leírták: erős, toronymagas, tölgyfához hasonló, méltóságteljes jelenség, erősen barázdált arccal, kopasz fejjel és hatalmas tokával, amely fekete csokornyakkendőjét félig eltakarta. Sokdioptriás szemüveget, fekete egysoros zakót és egy régimódi ezüstszürke mellényt viselt.

Szívélyesen elmosolyodott, majd azt mondta: Boldog lenne, ha a vacsorám kiválasztásában segíthetne. Az ajánlatot elfogadva invitáltam, üljön mellém, ő válaszolta: „Élvezze vacsoráját egyedül, később visszajövök,” és elment. Amíg ettem, még kétszer sétált arra, megállt érdeklődni, vajon minden rendben volt-e? Amikor feketekávémat fogyasztottam barackpálinkámmal, asztalhoz ült és elbeszélgettünk.” A vendéggel való törődés magasiskolája ez.

Turós Lukács (1907–1967)

Szakácsmester, szakíró, pedagógus volt. Szakmai tudását Párizsban tökéletesítette. Hazatérése után a Bellevue, Abbázia, Budapest Honvéd Kórház konyháit vezette. 1955–1967-ig a Fővárosi Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskola igazgatója volt. Művei: Lányok, asszonyok szakácskönyve (1963), Vendéglátóipari technológia (1962) (Schulhof Géza társszerző), Mai háztartás kézikönyve (1961).

Venez József (1912–1978)

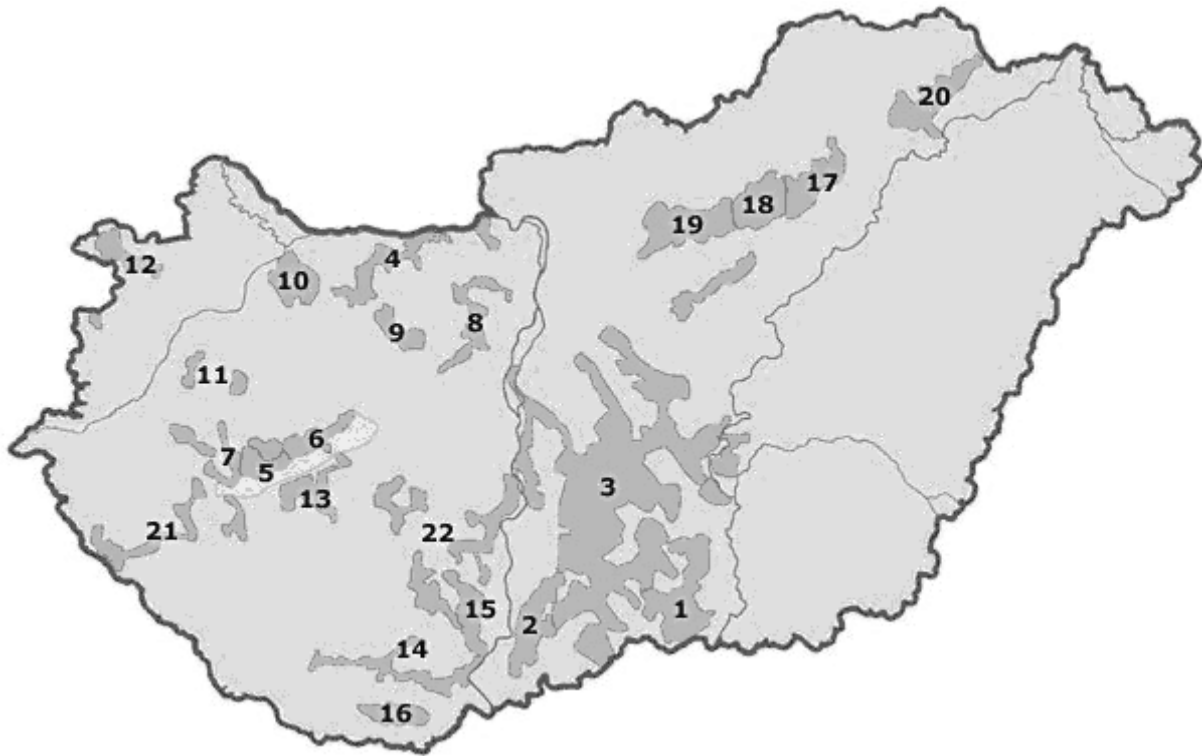
Hazai és nemzetközileg elismert szakácmester, szakíró volt. Az állami vendéglátás megteremtésének egyik nagy egyéniségeként tisztelték. Az ő neve alatt jelent meg a Konyhatechnológia Szak- és Receptkönyv, amely Venesz-könyv néven ismert. A II. világháború után megalakult Magyar Szakács és Cukrász Szövetség elnöke volt haláláig. Szakács és ételismereti szakkönyvei jelentősek.

Venezs-díj: a Magyar Gasztronómiai Szövetség adományozza évente, három kategóriában – életműdíj, szakácsoknak a szakma jobbítása érdekében.

Eigen Egon (1919–1982)

Oscar-díjas mesterszakács volt. Tanuló éveit a Ritzben, majd a Duna Szállodában dolgozott, mint konyhafőnök, majd a Margitszigeti Grand Hotel konyháját vezette.

8.2. Magyarország borvidékei



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Csongrádi borvidék | 12. Soproni borvidék |
| 2. Hajós-Bajai borvidék | 13. Balatonboglári borvidék |
| 3. Kunsági borvidék | 14. Pécsi borvidék |
| 4. Neszmélyi borvidék | 15. Szekszárdi borvidék |
| 5. Badacsonyi borvidék | 16. Villányi borvidék |
| 6. Balatonfüred-Csopaki borvidék | 17. Bükk-i borvidék |
| 7. Balatonfelvidéki borvidék | 18. Egri borvidék |
| 8. Etyek-Budai borvidék | 19. Mátrai borvidék |
| 9. Móri borvidék | 20. Tokaji borvidék |
| 10. Pannónhalmi borvidék | 21. Zalai borvidék |
| 11. Nagy-Somlói borvidék | 22. Tolnai borvidék |

8.3. Az Év Bortermelője és az Év Pincészete

Az Év Bortermelője (Borásza):

- 1991 Tiffán Ede (Villány–Siklói borvidék)
- 1992 Báthori Tibor (Etyek–Budai borvidék)
- 1993 Vesztergombi Ferenc (Szekszárdi borvidék)
- 1994 Gere Attila (Villány–Siklói borvidék)
- 1995 Thummerer Vilmos (Egri borvidék)
- 1996 Polgár Zoltán (Villány–Siklói borvidék)
- 1997 Bock József (Villány–Siklói borvidék)
- 1998 Gál Tibor (Egri borvidék)
- 1999 Kamocsay Ákos (Ászár–Neszmélyi borvidék)
- 2000 Figula Mihály (Balatonfüred–Csopaki borvidék)
- 2001 Szepsy István (Tokaj-hegyaljai borvidék)
- 2002 Malya Ernő (Etyek–Budai borvidék)
- 2003 Árvay János (Tokaj-hegyaljai borvidék)
- 2004 Takler Ferenc (Szekszárdi borvidék)
- 2005 Vincze Béla (Egri borvidék)
- 2006 Garamvári Vencel (Balatonboglári borvidék)
- 2007 Frittmann János (Kunsági borvidék)
- 2008 Konyári János (Balatonboglári borvidék)
- 2009 Lőrincz György - St. Andrea (Egri borvidék)
- 2010 Légli Ottó (Balatonboglári borvidék)
- 2011 Vida Péter (Szekszárdi borvidék)
- 2012 Áts Károly (Tokaji borvidék)
- 2013 Gálné Dignisz Éva (Kunsági borvidék)

Az Év Pincészete:

- 2002 Szőlőskert Rt.
- 2003 Tokaj Oremus Szőlőbirtok
- 2004 Hilltop Neszmély Rt.
- 2005 Disznókő Szőlőbirtok
- 2006 Garamvári Szőlőbirtok
- 2007 Bock Pincészet, Villány
- 2008 Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
- 2009 Neszmély Szőlősi Pincészet
- 2010 Pannonhalmi Apátsági Pincészet
- 2011 Thummerer Pincészet (Egri borvidék)
- 2012 Mészáros Borház (Szekszárdi borvidék)
- 2013 Ikon Pincészet, Balatonlelle

8.4. Védett eredetű borok

Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor, amely termelői kezdeményezésű, egyedi szabályozású termék. A védett eredetű bor földrajzi eredete egyedileg a borvidékre vagy azon belül kisebb területi egységekre határolt. A borkészítésre felhasznált szőlőfajták a szőlőtermesztés, a borkészítés technológiája és kiszerezése egyedileg szabályozott.

8.4.1. Káli védett eredetű borok

A „Káli” védett eredetű borok típusai a következők:

a) „Káli” bor

A borkészítéshez felhasználható fajták köre:

Fehér borok esetében: budai, bakator, juhfark, cserszegi fűszeres, chardonnay (kereklevelű), furmint (szigeti), hárslevelű, kéknyelű, kövérszőlő, olaszrizling (nemesrizling), rajnai rizling, Irsai Olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály (muscat lunel), sauvignon blanc, szürkebarát (pinot gris), pinot blanc, piros tramini, rizlingszilváni, rózsakő, zenit, zeusz, zöldveltelíni.

Vörös és rozé borok esetén: cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir, portugiser, kadarka, zweigelt és syrah.

b) „Káli Királyi” bor

A borkészítéshez felhasználható fajták köre:

Fehér borok esetében: chardonnay (kereklevelű), furmint (szigeti), juhfark, kéknyelű, olaszrizling (nemesrizling), sárga muskotály (muscat lunel), szürkebarát (pinot gris), piros tramini, zenit, zeusz és zöldveltelíni.

Vörös és rozé borok esetén: cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir, syrah és zweigelt.

c) „Káli Királyi Főbor”

A borkészítéshez felhasználható fajták köre: chardonnay (kereklevelű), furmint (szigeti), juhfark, kéknyelű, olaszrizling (nemesrizling), sárga muskotály (muscat lunel), szürkebarát (pinot gris), piros tramini, zenit, zeusz és zöldveltelíni.

A bor természetes alkoholtartalma legalább 16,66 térfogatszázalék.

A bort a szüret időpontjától számított legalább 2 évig kell érlelni, hogy hagyományos zamata, érlelt jellege kialakuljon.

A Káli védett eredetű bort csak Balatonhenye, Kővágóörs, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld és Szentbékállai területéről származó szőlőből lehet.

A szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni, és a feldolgozást a Káli eredetmegjelölés használatára nem alkalmas szőlőtől elkülönítetten kell végezni.

Káli védett eredetű bort kizárólag üvegpalackban lehet forgalomba hozni. E rendelkezés alól kivételt képez, ha a termelő saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesíti az általa termelt védett eredetű bort.

A Káli védett eredetű borok címkéjén:

- a) településnév csak abban az esetben tüntethető fel, amennyiben a bor 100%-ban az adott településen termett szőlőből készült, illetve
- b) borvidéki dűlő csak abban az esetben tüntethető fel, amennyiben azt 100%-ban az adott dűlőben termett szőlőből készült.

A Káli védett eredetű borok köremlémája:



Az embléma színe fekete, „Káli Királyi” bor és „Káli Királyi Főbor” esetén arany.

8.4.2. Egri védett eredetű borok

Az Egri borvidék védett eredetű borainak klasszifikációs szintjei:

- a) védett eredetű klasszikus bor,
- b) védett eredetű superior bor.

Borvidéki dűlő nevének feltüntetése csak a védett eredetű superior borok címkéjén lehetséges abban az esetben, amennyiben a bor készítéséhez felhasznált szőlő 100%-ban az adott dűlőből származik.

Az Egri borvidék védett eredetű borai:

- a) „Debrői Hárslevelű”,

A szőlő származási helye:

a) Védett eredetű klasszikus bort készíteni csak az Egri borvidék debrői körzetében Aldebrő, Feldebrő Tarnaszentmária és Tófalu települések valamennyi termőhelyi kataszterében szereplő valamint Verpelét település meghatározott szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

b) Védett eredetű superior bort készíteni csak az Egri borvidék debrői körzetében, Aldebrő, Feldebrő Tarnaszentmária és Tófalu települések meghatározott területein, valamint Verpelét település meghatározott szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

A felhasználható szőlőfajták köre: chardonnay, cerszegi fűszeres, hárslevelű, Irsai Olivér, királyleányka, leányka, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zenit.

A borkészítéshez aszúsodott és töppedt szőlő is felhasználható.

- b) „Eger”,

Az alkalmazható szőlőfajták köre:

a) Védett eredetű klasszikus bor előállításához chardonnay, cerszegi fűszeres, hárslevelű, Irsai Olivér, királyleányka, leányka, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, sárga

muskotály, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zenit, bíborkadarka, blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoportó, menoire, merlot, pinot noir, syrah, turán, vagy zweigelt szőlőfajtákból történhet.

b) Védett eredetű superior bor előállítása chardonnay, hárslevelű, királyleányka, leányka, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoportó, menoire, merlot, pinot noir, syrah, turán, vagy zweigelt szőlőfajtákból történhet.

c) Egri Bikavér

A szőlő származási helye:

a) Védett eredetű klasszikus bort készíteni csak Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya és Verpelét meghatározott szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

b) Védett eredetű superior bort készíteni csak Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros Szomolya és Verpelét meghatározott szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

A felhasználható szőlőfajták: kékfrankos, kékoportó, kadarka, blauburger, zweigelt, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, menoire, turán, bíborkadarka, syrah.

A bor készítésének szakmai követelményei:

a) Védett eredetű klasszikus bor előállítása esetén:

- a szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni,
- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,
- a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni.

b) Védett eredetű superior bor előállítása esetén:

- a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni,
- a bort legalább egy éven keresztül fahordóban kell érlelni,
- a bort a palackozást követően forgalomba hozatal előtt legalább 6 hónapig palackban kell érlelni.

A bor készítésekor az alábbi házasítási szabályokat kell követni:

a) Védett eredetű klasszikus bor esetén:

- a bort legalább három szőlőfajta borának házasításával kell elkészíteni,
- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot,
- legalább három szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,
- a fajták között a kékfrankos fajtának kell a legnagyobb arányt képviselni.

b) Védett eredetű superior bor esetén:

- a bort legalább öt szőlőfajta borának házasításával kell elkészíteni,
- a kékfrankos fajta használata legalább 30%-os, de legfeljebb 50%-os arányban kötelező,
- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot,
- legalább öt szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot.

A bor csak üvegpalackban hozható forgalomba

- a) Védett eredetű klasszikus bor esetén leghamarabb a szüretet követő év november elseje után.
- b) Védett eredetű superior bor esetén leghamarabb a szüretet követő második év május elseje után.
- d) „Egerszóláti Olaszrizling”.

A szőlő származási helye csak Egerszólát község, valamint a szomszédos települések közvetlenül kapcsolódó dűlők lehetnek.

„Egerszóláti Olaszrizling” védett eredetű klasszikus és superior bor 8.4.3. Tihanyi védett eredetű bor

Tihanyi védett eredetű bort készíteni csak a Balatonfüred-Csopaki borvidéken fekvő Tihany település meghatározott területein termett szőlőből lehet.

Tihanyi védett eredetű bor kizárólag cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, kékoportó, merlot, pinot noir, zweigelt és syrah szőlőfajtákból készíthető.

A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, és a feldolgozást más szőlőtől elkülönítetten kell végezni.

A must cukortartalmát növelni csak kékfrankos, zweigelt, kékoportó fajták esetében lehet.

A szőlő feldolgozása során héjon erjesztést és – a rozét kivéve – legalább hat hónap fahordós érlelést kell alkalmazni.

A syrah fajta önállóan borkészítésre nem, kizárólag küvé készítésére használható.

A védett eredetű bor címkéjén fel kell tüntetni a Tihany megjelölést, továbbá a fajta nevét, vagy a küvé, illetve a rozé jelölést. A címkén feltüntethető továbbá annak a dűlőnek a neve, amelyből a szőlő származik. A címkén csak egy dűlő neve szerepeltethető.

A címkén fel kell tüntetni továbbá a „Tihanyi Védett Eredetű Bor”, vagy a „Districtus Hungaricus Controllatus Tihany”, illetve ezek rövidített változatát a „Tihanyi VEB” vagy a „DHC Tihany” megjelölést.



8.4.4. Nagy-Somlói borvidék védett eredetű borai

A védett eredetű bor csak a Nagy-Somlói borvidék Somló-hegyi körzetében, Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, valamint Somlívásárhely településeken létesült ültetvényeken szüretelt szőlőből készíthető.

Nagy-Somlói borvidék védett eredetű borai:

a) Somlói védett eredetű bor

A „Somlói védett eredetű bort” furmint, hárslevelű, juhfark, olaszrizling, továbbá tramini szőlőfajtákból lehet készíteni.

b) Somlói Nászéjszakák Bora

A „Somlói Nászéjszakák Bora” védett eredetű bort furmint, hárslevelű, juhfark, kövérszőlő, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, tramini chardonnay szőlőfajtákból lehet készíteni.

c) Somlói Arany

A „Somlói Arany” védett eredetű bor előállításához furmint, hárslevelű, juhfark, kövérszőlő, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, tramini chardonnay szőlőfajták kései szüretelésű, töppedt, illetve fagyottan szüretelt termése használható.

A védett eredetű borokat értékesíteni csak a szüretet követő év augusztus 20-tól lehet.

A címkén a bor megnevezése mellett fel kell tüntetni továbbá „Somlói Védett Eredetű Bor”, vagy a „Somlói VEB” megjelölést, vagy a „Districtus Hungaricus Controllatus Somló”, vagy a „DHC Somló” megjelölést.



8.4.5. Izsáki Sárfehér Arany

Izsáki Arany Sárfehér bort készíteni csak a Kunsági borvidék Izsák, Ágasegyháza, Orgovány, Páhi, Fülöpháza, Fülöpszállás, Szabadszállás, Kunszentmiklós településeinek meghatározott területein lévő szőlőültetvényeken termelt szőlőből lehet.

Izsáki Arany Sárfehér bor előállítása során 100%-ban Arany sárfehér szőlőfajtát lehet használni.

A címkén az Izsáki Arany Sárfehér elnevezés mellett fel kell tüntetni a „Védett Eredetű Bor”, vagy a „VEB” megjelölést, vagy a „Districtus Hungaricus Controllatus” vagy a „DHC” megjelölést.



8.4.6. Villányi védett eredetű borok

Villányi borok esetén használható a „védett eredetű classicus” és a „védett eredetű premium” elnevezés.

Villányi „védett eredetű” bort a Villányi borvidék területén szüretelt szőlőből lehet készíteni.

Villányi védett eredetű classicus bort csak blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, chardonnay, hárslevelű, kadarka, kékfrankos, kékoportó, királyleányka, merlot, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, pinot noir, rajnai rizling, sauvignon blanc, syrah, szürkebarát, tramini, zengő, zöldveltelini és zweigelt szőlőfajtákból lehet készíteni.

Villányi védett eredetű premium bort csak cabernet franc, cabernet sauvignon, chardonnay, hárslevelű, kadarka, kékfrankos, kékoportó, merlot, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot noir, rajnai rizling, sauvignon blanc, syrah, tramini és zweigelt szőlőfajtákból lehet készíteni. A felsorolt fajták arányának, mind az egy fajta jelölésű, mind a küvé borok esetében el kell érniük a 100%-ot.

A villányi védett eredetű borokat csak üvegbe palackozva lehet forgalomba hozni.



8.4.7. Tokaji borok

A tokaji borokról a szőlőtermesztésről és borkészítésről szóló törvény külön rendelkezik.

A Tokaji borvidéken készített tokaji mászás, tokaji fordítás, tokaji szamorodni, tokaji aszú és tokaji eszencia tokaji borkülönlegességnek minősülnek és önálló névhasználatra jogosultak.

Tokaji mászás: a szamorodni vagy az aszú seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik, és fahordóban érlelték.

Tokaji fordítás: a kipréselt aszútésztára felöntött meghatározott termőhelyről származó mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült, fahordóban érlelt tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik.

Tokaji szamorodni: a Tokaji borvidék területén termelt, a Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott szőlőbogyókat is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök feldolgozásával előállított mustból alkoholos erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség, melyet legalább egy évig fahordóban érlelnek.

Tokaji aszú: a Tokaji borvidék területén termelt borszőlő *Botrytis cinerea* hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott, szüretkor kézzel külön szedett, feldolgozott szőlőbogyóinak az ugyanott termelt szőlőből készült mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újborban vagy azonos évjáratú borban történő áztatását követő alkoholos erjedés útján nyert, és a forgalomba hozatal előtt fahordóban érlelt tokaji borkülönlegesség.

Tokaji eszencia: a Tokaji borvidék területén termelt, a *Botrytis cinerea* hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, szőlőmustból minimális alkoholos erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség.

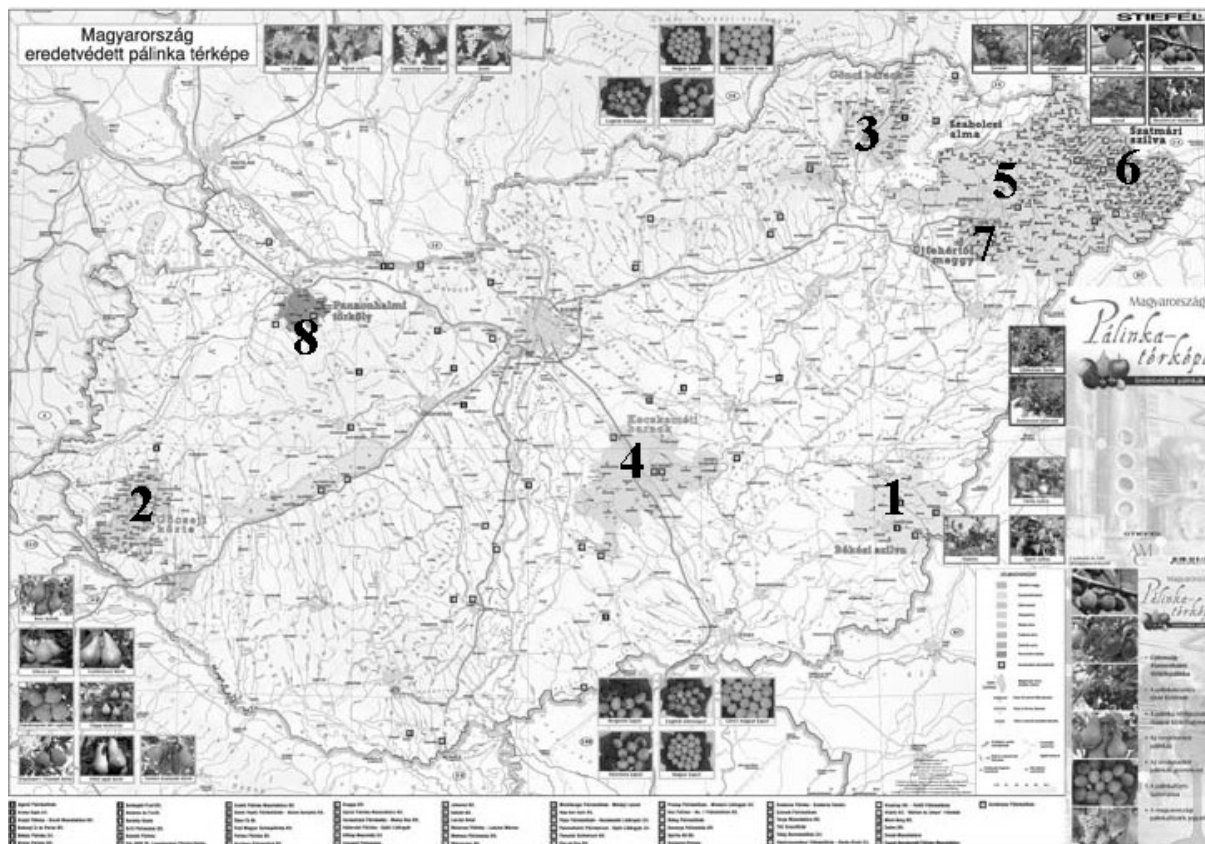
A Tokaji borvidék területén termelt borszőlőből származó törkölyös mustra, borseprőre vagy törkölyre csak az e borvidéken termelt borszőlőből származó mustot vagy bort szabad önteni.

A tokaji borkülönlegességek palackozásához csak e törvény végrehajtási rendeletében meghatározott palackot lehet felhasználni. Ilyen palackokba csak tokaji borkülönlegességeket lehet tölteni.

A Tokaj-hegyaljai Borvidék Hegyközségi Tanácsának elnöksége 2013-ban úgy határozott, hogy a korábbi 3, 4, 5 és 6 puttonyos szabályrendszer helyett egy sarkalatos előírásba sűríti az aszú készítésének rendjét. Ez pedig a következő: 1 kilogramm aszúszemből legfeljebb 2,2 liter aszúbor készíthető, ennek cukortartalma nem lehet kisebb literenként 120 grammnál, alkoholtartalma pedig nem haladhatja meg a 19 százalékot.

Ez gyakorlatilag azt jelenti, hogy a 2013-as szüret óta 5 puttonyos aszúnál alacsonyabb puttonyszámú aszú nem készíthető.

8.5. Eredetvédett pálinkák



1. Békési Szilvapálinka

A termék alapanyagául szolgáló „Vörös szilva” a Körösök Völgyében igen jól termeszthető. Ez a terület magában foglalja Békés város és határain kívül a következő, Békés környéki településeket és határaikat:

Békéscsaba, Tarhos, Bélmegyer, Kamut, Murony, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Kétsoprony, Vésztő, Doboz, Gyula, Gyulavári, Sarkad, Sarkadkeresztúr, Szabadkígyós.

A békési szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és palackozni.

2. Göcseji Körtepálinka

Északról a Zalalövő-Zalaegerszeg közti vonalon a Zala, keletről a Zalaegerszeg – Bánokszentgyörgy vonal, azaz a Felső (Baki)-Válicka Alsó-Válicka völgye a határ. Az Alsó- Válicka völgye a Cserta-torkolatig, majd onnan a Kerka jobb partja északnyugat-délkeleti irányban, Bánokszentgyörgy-Bárszentmihályfa (Lenti) délről adja a természetes határt. Nyugatról ilyen, folyóvízzel határolt vonal nincs, a szakirodalom elfogadja a Zalalövő- Zalabaksa irányban a régi Borostyánkő-út vonalát, illetve innét a Cserta-torkolatig a domsor peremét, mint a Göcsej határát. Ez a terület mintegy 648 négyzetkilométer kiterjedésű. A táji – néprajzi egység mintegy 80 települést és vonzáskörzetét foglalja magában, amelyek közül a három Göcsej vidékét határoló falvak és városok a következők:

Bagod, Bocska, Csatár, Csöde, Gosztola, Kálócfa, Kányavár, Kerkabarabás, Kistréce, Lentikápolna, Nagykanizsa, Nagypáli, Oltárc, Pölöske, Söjtör, Szepetnek, Tornyiszentmiklós, Zalacsér és Zalatölvő.

A Göcseji körtepálinka földrajzi árujelzőt az ezen a határon belül található alábbi települések közigazgatási területéről származó termékekkel kapcsolatban lehet használni:

Andráshida, Bagola, Bak, Baktüttös, Bánokszentgyörgy, Barlahida, Bárszentmihályfa, Becsvölgye, Bocföldre, Boncodföldre, Botfa, Böde, Bucsuta, Bucsuszentlászló, Csertalagos, Csömödér, Dobronhegy, Egervár, Fúzvölgy, Gellénháza, Gomboszeg, Gutorföldre, Hernyék, Kandikó, Kányavár, Kávás, Kerkateskánd, Kiskutas, Kustánszeg, Lenti, Lentiszombathely, Lovászi, Milejszeg, Mumor, Nagylengyel, Nagyréce, Németfalu, Nova, Oltárc, Páka, Palin, Petrikeresztúr, Pórszombat, Pózva, Pördeföldre, Pusztapáti, Pusztaderics, Pusztamagyaród, Rádiháza, Salomvár, Sárhida, Sormás, Szécsisziget, Szentlisló, Szilvagy, Teskánd, Tófej, Tormaföldre, Várföldre, Zalabaksa, Zalaegerszeg, Zalatárnok.

A Göcseji körtepálinkát kizárólag az itt megjelölt területen fekvő szeszfőzdeknél szabad előállítani, gyártani és palackozni.

3. Gönci Barackpálinka

A termék alapanyagául szolgáló kajszibarack a Gönci termelési körzet alább felsorolt településeinek barack telepítésre alkalmas területein termesztendő. A gönci barackpálinkát szintén ezeken a településeken működő szeszfőzdeknél szabad előállítani, palackozni:

Abaújvár, Gönc, Göncruszka, Tornyosnémeti, Zsujta, Arka, Boldogkőváralja, Hejce, Hernádcéce, Korlát, Vizsoly, Abaújkér, Encs, Fancsal, Forró, Ináncs, Hernádkércs, Nagykinizs, Szentistvánbaksa, Alsógagy, Felsővadász, Lak, Selyeb, Szakácsi, Alsóvadász, Homrogd, Szikszó, Sajóvamos, Sajópálfa, Miskolc (külterülete), Futókércs, Garadna, Baktakék, Beret, Detek, Léh, Abaújszántó, Golop, Megyaszó, Monok, Rátka, Tállya, Bekecs, Legyesbénye, Szerencs.

4. Kecskeméti Barackpálinka

A termék alapanyagául szolgáló kajszibarack a Kiskunsági Homokhátság területén termesztendő. Ez a terület magában foglalja Kecskemét város és határain kívül a következő, Kecskemét környéki településeket és határaikat:

Ballószög, Bócsa, Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpjakab, Helvécia, Hetényegyháza, Izsák, Jakabszállás, Kerekdomb, Kerekegyháza, Kunszállás, Kisfái, Matkó, Lajosmizse, Lakitelek, Nagykőrös, Nyárlőrinc, Orgovány, Szentkirály, Tiszabög, Tizsakécske, Városföld.

A kecskeméti barackpálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdeknél szabad előállítani, gyártani és palackozni.

5. Szabolcsi Almapálinka

A földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet

alkalmazni. A szabolcsi almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.

6. Szatmári Szilvapálinka

A földrajzi árujelzõt Kelet-Magyarország Szabolcs-Szatmár megyéjében, az alább felsorolt helységek és határuk közigazgatási területéről származó szilvából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni:

Aranyosapáti, Barabás, Beregdaróc, Beregsurány, Botpalád, Csaholc, Csaroda, Darnó, Fülesd, Gacsály, Garbolc, Gelénes, Gemzse, Gulács, Gyüre, Hetefejércse, Ilk, Jánd, Jánkmajtis, Kisar, Kishódos, Kisnamény, Kispalád, Kisszekeres, Kisvárda, Kisvarsány, Kölcse, Kömörő, Lövőpetri, Magosliget, Mánd, Márokpapi, Méhtelek, Milota, Nagyar, Nagydobos, Nagyhódos, Nagyvarsány, Nyírlövő, Olcsva, Olcsvaapáti, Panyola, Pap, Penyige, Rozsály, Sonkád, Szabolcsbáka, Szamosszeg, Szatmárcseke, Tákos, Tarpa, Tiszaadony, Tiszabecs, Tiszacsécse, Tizsakóród, Tizszazalka, Tiszavid, Tivadar, Túrístvándi, Túrricse, Uszka, Vámosatya, Vámosoroszi, Vásárosnamény.

Szatmári szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és palackozni.

7. Újfehértói Fürtösmeggy

Az Újfehértói meggy-pálinka alapanyaga Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alábbi településeinek közigazgatási területéről származhat:

Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Tánccicstag, Vadastag, Zsindelyes.

Az Újfehértói meggy-pálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdékben szabad előállítani, gyártani és palackozni.

8. Pannonhalmi törkölypálinka

Magyarország 8. eredetvédett pálinkája. A Pannonhalmi törkölypálinka kizárólag a pannonhalmi borvidéken termő fehér szőlőből főzhető. Elkészítéséhez megfelelő szőlőfajta az Irsai Olivér, a zenit, a rajnai rizling, a cserszegi fűszeres – ezektől lesz a párlatnak aszús, édeskés, füstös zamata.