

---

SÁNDOR DÉNES\*

---

## Tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a dél-dunántúli turisztikai régió ételválasztékában

### **Analyses of Local Dishes on Menus of Southern Transdanubia Touristic Region**

This piece of work has studied 30 menus of Southern Transdanubia, Hungary. The material was collected from different types of restaurants, 'csárda' and inns. The method of the work was on the one hand data collecting and on the other hand examined the differences between the catering units in details: the right order of dishes and group of dishes. The study reflects the main problems of countryside restaurants in Hungary. Only thirty dishes could be connected to local dishes out of hundreds. All in all dishes are not as precise and perfect as the 'old ones' so that is why it is important for every expert keep the traditions alive in daily routines and strategic mean.

### **Bevezetés**

A turizmus világméretű térhódítása reflektorfénybe állítja a vendéglátó-ipari egységek ételkínálatát. A különböző céllal utazó vendégek különféle elvárásokat támasztanak étkezésükkel kapcsolatban. A hazai és külföldi vendégek egy-egy szálláshelyen eltöltött ideje igen változó, egy naptól több hétig terjedhet, így ételfogyasztásuk száma is ennek megfelelően eltérő. Ugyanakkor, amíg a vendég egyszer igénybe veszi a szállást, addig háromszor étkezik. Az éttermek, vendéglők és csárdák ételválasztékában, optimális esetben meg kellene jelenniük a tájjellegű ételeknek, melyeket – legalább részben – a helyi alapanyagokból készítenének.

Minden országnak elemi érdeke, hogy gasztronómiai hagyományait a jövő nemzedék számára megőrizze, ezért is fontos minden tényfeltáró elemzés.

### **Célok**

A munka primer kutatás alapján be kíván számolni a dél-dunántúli turisztikai régiójának 2005–2006-os étlapkínálatáról nem reprezentatív minta alapján. Cél a választékban szereplő ételek felmérése, majd a különféle melegkonyhás egységek közül két-két étterem, vendéglő és csárda ételkínálatának szakmai szempontok szerinti értékelése. Ennek megfelelően bepillantást nyerhetünk az étlapon lévő ételek mennyiségi és minőségi paramétereibe.

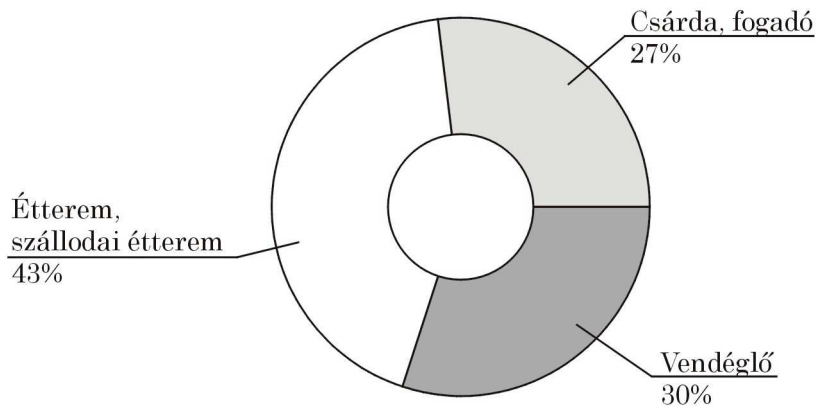
Az elemzés, többek között, kiterjed a logikus ételcsoport, ételfelsorolási-rendszerre, az alapanyagok és ételkészítési eljárások változatos használatára, a helyi specialitások kínálatára, a hagyományőrző ételekre, az ötletgazdag étlap-összeállításra és a nem egyértelmű módozatok, ételnevezések magyarázatára.

---

\* BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar, Vendéglátás Intézet  
Tanszék, főiskolai docens.

## Anyagok, módszerek

A dél-dunántúli turisztikai régióból nem reprezentatív minta alapján, véletlenszerűen választott 13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda 2005–2006-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátóipari egységek megoszlása látható az 1. ábrán.



1. ábra

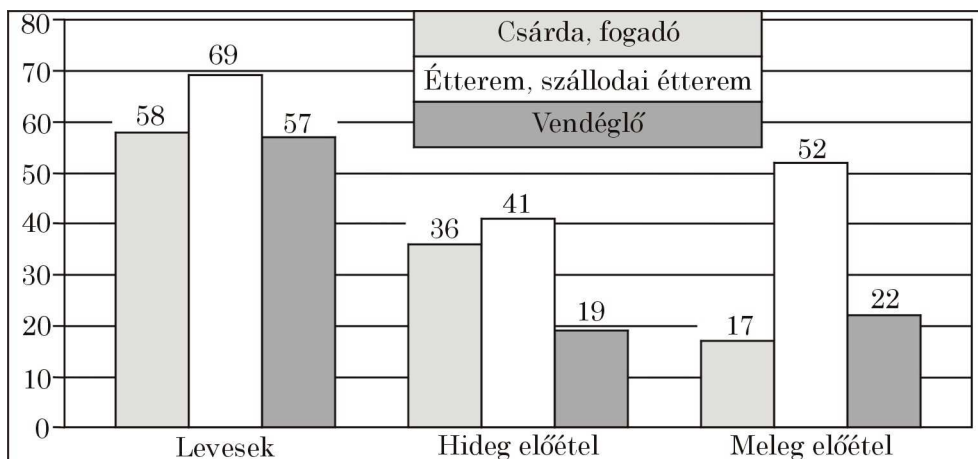
*A vizsgált vendéglátóipari egységek megoszlása*

Az adatgyűjtést követően a munkavégzés két szinten történt. Először a teljes adatállomány (30 étlap) rögzítésre került, majd ezekből az információkból készültek az általános és összehasonlító elemzések, melyeket a 2–7. ábrákon láthatunk. Másodszor éttermi szintű mélyelemzés készült hat melegkonyhás egység: két-két étterem, vendéglő és csárda ételválasztékának vonatkozásában.

## Általános és összehasonlító ételválaszték elemzések

Az étlapok ételcsoportjairól és ételeiről összesített adatok alapján tájékozódhatunk.

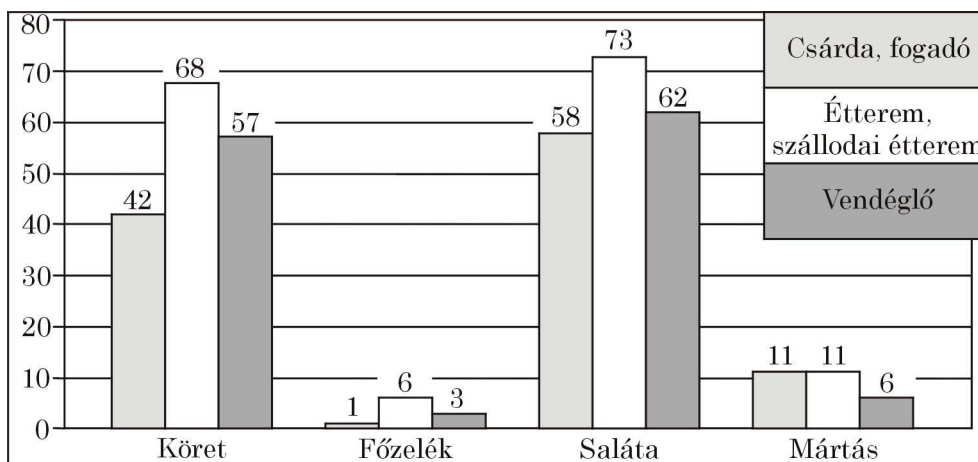
A 2. ábra szerint a levesek, hideg és meleg előételek összesített értékeiből (13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda) kiszámítható, hogy a levesek száma átlagosan a csárdák/fogadók esetében: 7, éttermeknél: 5, míg a vendéglőknél: 6. A hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: csárdák/fogadók esetében: 4, éttermeknél: 3, míg a vendéglőknél: 2. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása: csárdáknál/fogadóknál és vendéglőknél: 2, az éttermeknél: 4.



2. ábra

*Levesek, hideg és meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben*

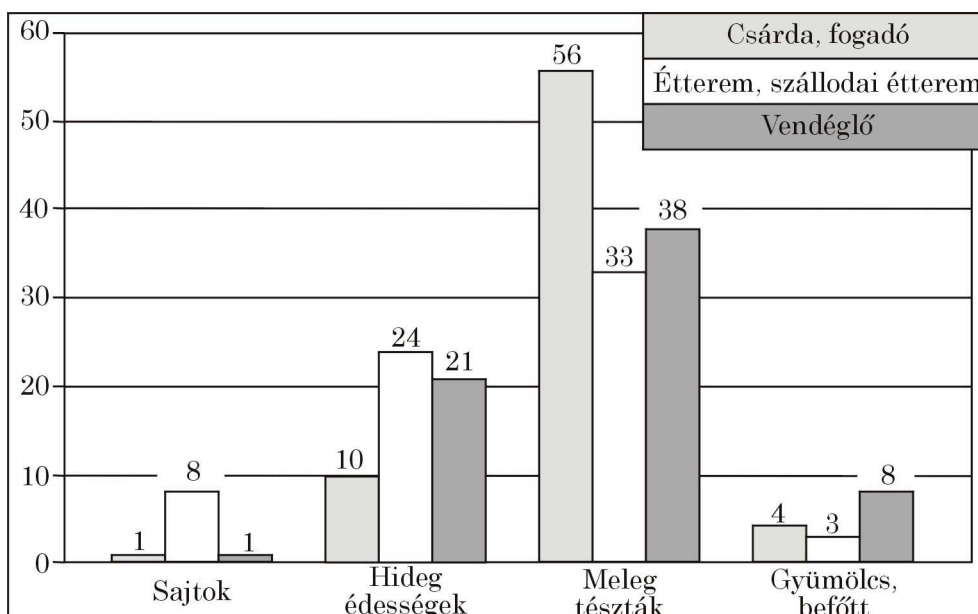
A 3. ábra alapján a köretök, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből (13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda) kiszámítható, hogy a köretök száma átlagosan majdnem megegyezik, a csárdák/fogadók esetében: 5, éttermeknél: 5, míg a vendéglőknél: 6. A főzelékeknél az átlagszám mindhárom üzlettípusnál: 0. A salátáknál az átlagszámok szintén hasonlóak: csárdák/fogadók esetében: 7, éttermeknél: 6, míg a vendéglőknél: 7. A mártásoknál az átlagszám mindhárom üzlettípusnál: 1.



3. ábra

*Köretök, főzelékek, saláták és mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben*

A 4. ábra szerint sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök és befőttek összesített értékeiből (13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda) kiszámítható, hogy a sajtok száma átlagosan a csárdák/fogadóknál és a vendéglőknél: 0, míg az éttermeknél: 1. A hideg édességek átlaga csárdák/fogadók esetében: 1, éttermeknél és a vendéglőknél: 2. A meleg tészták száma átlagosan a csárdák/fogadók esetében: 7, az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 4. A gyümölcsök és befőttek átlaga a csárdák/fogadóknál és az éttermeknél: 0, míg a vendéglőknél: 1.



4. ábra

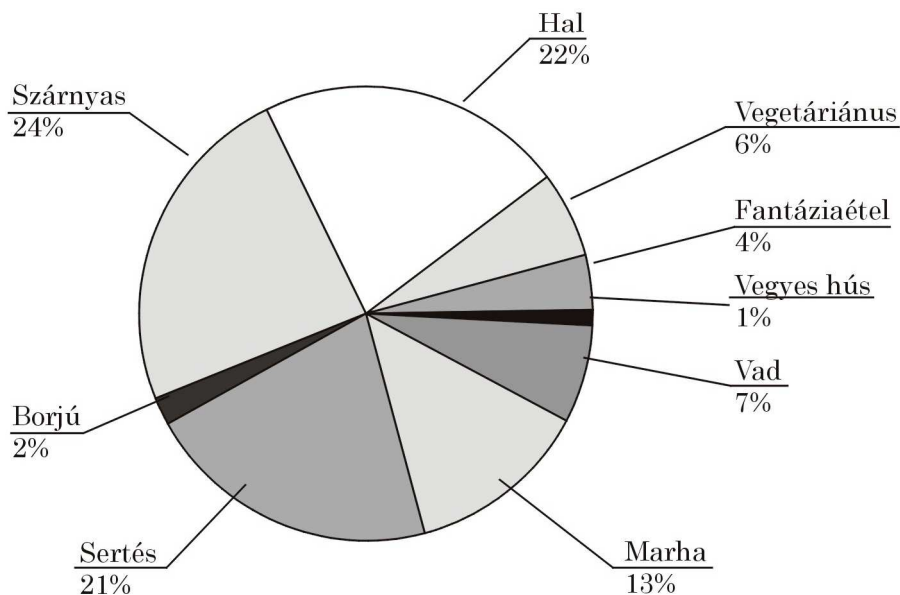
Sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök és befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben

Az 1. táblázat a főételek ételcsoportjait és az ételcsoportokon belüli ételszámokat mutatja a különféle melegkonyhás egységek szerint. Mindhárom üzletipusban a szárnyas húsból készült ételek száma a legnagyobb. Az ételválasztékban a második leggyakrabban szereplő húsféle a sertés, ezt követi a halhús, majd a marhahús felhasználása az ételek készítéséhez. Az átlagos főételszám a csárdák/fogadók esetében: 34, az éttermeknél: 26, a vendéglőknél: 36.

Az 5. ábra a főételek ételeinek a megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A szárnyas húsból, halakból és sertéshúsból készült ételek az összes főétel kétharmadát teszik ki.

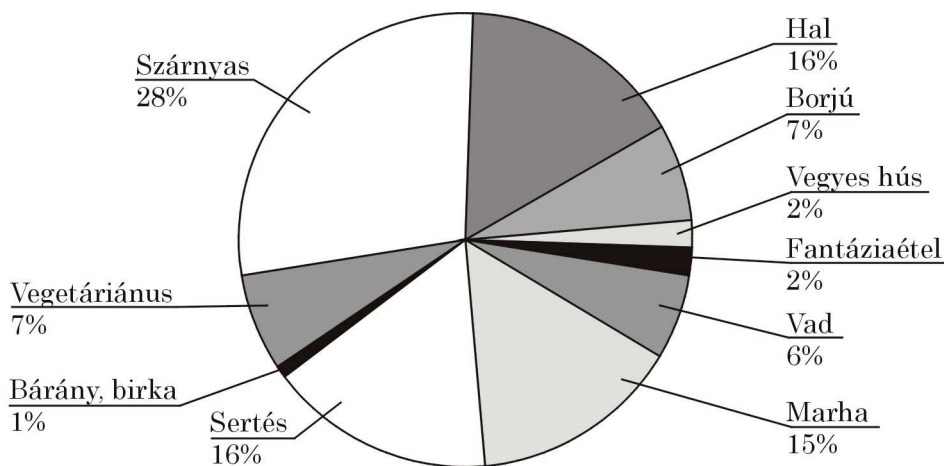
1. táblázat  
Főételek ételcsoportjai és ételcsoportokon belüli ételszámok

Főételek	Csárda, fogadó	Étterem, szállodai étterem	Vendéglő
Vegetári(án)us	16	24	26
Hal	59	53	32
Szárnyas	66	97	83
Borjú	6	23	11
Bárány, birka	1	3	2
Sertés	56	58	81
Marha	34	50	40
Vad	18	19	26
Vegyes hús	4	6	10
Fantáziaétel	12	7	16
<b>Összesen</b>	<b>272</b>	<b>340</b>	<b>327</b>



5. ábra  
Főételek ételcsoportjai a megoszlása csárdáknál/fogadóknál

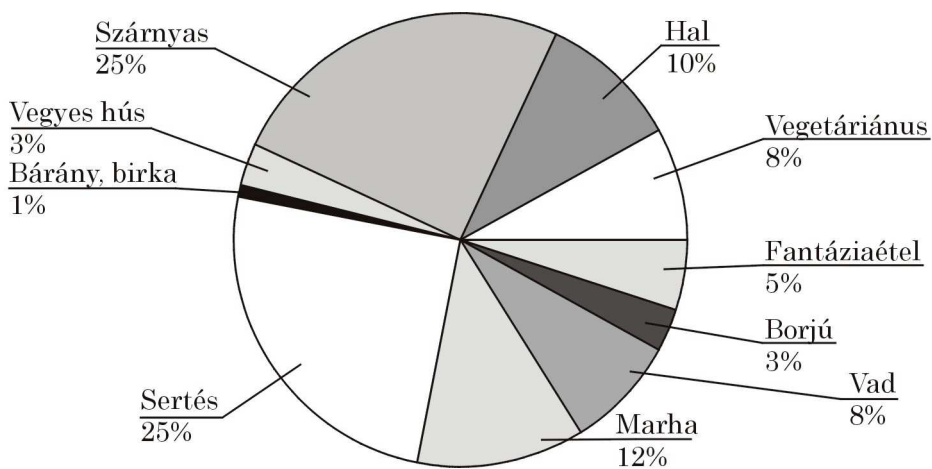
A 6. ábra a főételek ételcsoportjait mutatja be az étterem esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 28%-át adják, míg a hal-, sertés- és marhahús ételek összesen 47%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főételkínálat 75%-át jelentik.



6. ábra

Főételek ételeinek a megoszlása éttermeknél

A 7. ábra a főételek ételeinek a megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A szárnyas húsból és a sertéshúsból készült ételek 25%-25%-os arányban a teljes főétel-választék felét adják.



7. ábra

Főételek ételeinek a megoszlása vendéglőkknél

A 30 melegkonyhás egységből két-két étterem, vendéglő és csárda ételkínálata kerül részletes értékelésre.

## Hat melegkonyhás egység: két-két étterem, vendéglő és csárda ételválasztékának elemzése

### *Galéria étterem, Tolna, II. kategória*

#### Az étlap véleményezése, elemzése

Az étlapon 88 étel szerepel, ami meglehetősen széles ételválasztékot jelent, ami viszont kérdésessé teszi az állandóan kiváló minőségű ételek készítését és tálalását. A konyhai alapanyagokkal történő gazdálkodás se lehet egyszerű feladat ebben az esetben. Az ételcsoportok nem ételfogyasztási sorrendben szerepelnek az étlapon, ami eltér a nemzetközi gyakorlat és logikai szempontok szerinti felsorolástól. Így fordulhat elő az az érdekes helyzet, hogy előbb olvashatjuk a „tésztákat”, mint a „frissen sülteket”. A választék mélysége – mennyi étel van egy ételcsoporton belül – különösen a „frissen sülteket” esetében igen jelentős, mert 32 étel szerepel ebben az ételcsoportban. Az étlapon található „meleg ételek” ételcsoport, talán meleg előételekre utal, mert különféle tojás-ételek, illetve meleg szendvicsek találhatók benne. Érthetetlen ugyanakkor, hogy miért van a „trappista sajt 10 dkg” ebben a felsorolásban. Felmerül a kérdés, hogy minek külön szerepeltetni a „köretetek” kategóriát 9 elemmel, ha minden főételhez – szakmailag helyesen – köret van párosítva? A „levesek” és a „főzelékek” öt, illetve négy ételből álló kínálata elfogadható. Meg kell jegyezni azonban, hogy az ételcsoportokon belüli ételfelsorolások nem követnek semmi logikát, így fordulhat elő, hogy pl. a „tésztáknál” a somlói galuskával kezdődik a felsorolás, ezt követően a meleg tészták következnek, végül a gesztenyepüré zárja a sort, nem említve a kenyeret, aminek a külön megjelenítése az étlapon a vizsgált időszakban (2005–2006) nem célszerű. A „saláták” között csak a hazánkban hagyományos – káposzta-, paradicsom-, uborkasaláta, illetve savanyúságok: csemege uborka, ecetes paprika stb. – készítmények szerepelnek. Ez részben (a hagyományőrzés szempontjából) szakmailag helyes, ugyanakkor a cukrot is tartalmazó salátalé nem kedvez az egészséges életmód követőinek, ezért érdemes könnyű öntetes zöldsalátákat is a választékba beemlíteni. A „készételek” ételcsoport megnevezése Magyarországon elfogadott, de nemzetközileg nem létezik ez a kategória. A különféle pörkölteket egyszerűen csak a főételek között kell kínálni. Így elkerülhető a külföldi vendégek esetében felmerülő kérdés, hogy mit jelent a „készétel” fogalom, hiszen minden étel, amit tálalnak, az „készétel”. Szakmailag egyébként is téves a „húsos vagy sajtos spagetti” készételként történő feltüntetése, mert a spagettit rendeléskor frissen főzik világszerte. Ebben az ominózus „készételek” ételcsoportban tíz étel szerepel, ebből két spagetti, míg a maradék nyolc készítményből hatban, pirospaprikával (fűszerpaprika) készül az étel. A „frissen sülteket” esetében a már említett széles ételválaszték (32 étel) nagyon egysíkú. Az ételek valamivel több, mint a fele bundázással – rántva vagy párizsian – készül. A kínált köretetek öt kivételtől eltekintve: hasáb- vagy sült burgonya (van-e különbség közöttük?), illetve párolt rizs és rizibizi. Megállapítható, hogy a húsételek elkészítési módja: bő zsiradékban sült ételek, nem felel meg az egészséges táplálkozás alapkövetelmé-

nyeinek. A köretek választéka a magas keményítőtartalmú alapanyagok miatt szakmailag kifogásolható. A „tészták” ételcsoportban lévő kilenc készítményből két hideg, hét meleg édesség. Utóbbiban négyféle palacsinta, és három édességben, tésztában túró található.

### ***Susogó étterem, Pécs, II. kategória***

#### **Az étlap véleményezése, elemzése**

Az étlapon 28 étel szerepel, ami egy jól kezelhető nagyságrend a vendégek és az üzleti gazdálkodás szempontjából egyaránt. Az ételcsoportok sorrendje – előételek, levesek, főételek, desszertek – az ételfogyasztást követi. Az előételt „bevezető” megnevezéssel találhatjuk az étlapon. Ebben a kategóriában hat hideg és meleg előétel szerepel. Az olaszos hangulatú, de magyar és orosz, válogatott alapanyagokat is felvonultató kínálatban három ételnél található paradicsom, ami egy kicsit soknak mondható. A „levesek” is minőségi alapanyagokból készülnek, sőt primőr karalábé az egyik leves szezonális nyersanyaga. A vargányalevesnél talán nem kellett volna a parmezánhoz az „olasz” jelzót használni. A tíz „főétel” között egy vegetárius, ugyan nincs külön jelölve. Ebben az ételcsoportban is megtalálhatók az olasz és a hazai ízek. Ennek megfelelően a nyersanyagok között szerepel többek között a tintahal, az adriai nyelvhal, a mozzarella, a parmezán, a páрмаi sonka, a fogas és a vargánya. Az ételek sorában megtalálható a ravioli, a rizottó, a paprikás csirkemell, illetve a polenta és a puliszka, melyek készítése igen hasonló. A változatos alapanyagok és konyhatechnológiák – piritás, grillezés, párolás, egyben sütés stb. – használata kellő összhangot teremt. A „főételeken” belüli ételfelsorolás logikus, mert a vegetárius ételtől indul és a halakon keresztül a különféle húskok színét követi a világostól a sötétebbig. Külön „főétel” kategória a „tájjellegű baranyai és göcsei ízek”. Ez rendkívül dicséretes és követendő, mert a tájjellegű ételek hagyományának megőrzése szakmai alapkövetelmény, pl. sült libacomb szalvétagombóccal, sertésszűzermék burgonyaprósában, szarvaspörkölt dödöllével és hordóban érlelt házi savanyúság. A „desszertek” között megtalálható a „napi sajtvariáció”, ami rendkívül fontos, hiszen nem minden vendég ehetsz, vagy szeretne enni cukrot tartalmazó ételt, illetve az is elképzelhető, hogy sajtot és egy édes ízhatású készítményt is szeretne fogyasztani. Egy friss gyümölcsökből készült finomság is szerepel az étkezést lezáró választékban, ami szintén jól illeszkedik az egész étlapkínálatához.

### ***Vasúti vendéglő, Siklós, II. kategória***

#### **Az étlap véleményezése, elemzése**

Az étlapon 52 étel található, amelyben hat köret is benne van, bár a köretek külön szerepeltetése nem igazán indokolt, hiszen a főételek eleve köretekkel együtt kerültek a kínálatba. Az ételcsoportok a régi magyar étlap-összeállítást követik, így azonban a tészták előbb olvashatók, mint az előételek és a frissen sülték. A két-két leves és előétel nem segíti elő a vendégek választási szabadságát, ráadásul a rántott trappista és gomba sem mozgatja meg a vendégek fantá-



ziáját. A már említett köretek ételcsoportban a négy burgonyaköret mellett a galuska és a párolt rizs alkotja a választékot, melyek mind magas keményítő-tartalmú élelmianyagok. Szerencsére a főételekhez kínált köretelek között egy-egy esetben megtalálható a grillezett zöldség és a saláta (hogyan is, „salátákkal”, az nem derül ki) is. A „saláták” között a Magyarországon szokásos – cékla-, paradicsom-, vegyes-, uborka-, káposztasaláta, csemege uborka és ecetes paprika – szerepel, illetve vitaminsalátát is kínálnak, amely azonban egy fantáziakategória és sok mindent jelenthet. Ha éppen egy majonézes kevert saláta, akkor nincs a repertoárban üde, friss zöldsaláta könnyű öntettel. A „tésztáknál” négyféle ismert palacsinta és gesztenyepüré alkotja a kínálatot, így ez az összeállítás sem él a kreativitás lehetőségével. A hatféle „halételnél” végre megjelenik négy különböző élelmi alapanyag: békacomb, süllő, ponty és harcsa. Siklói halászlé is olvasható a választékban, ami egyrészt jó, mert utalhat a tájjellegre, másrészt kérdés lehet, hogy mennyire autentikus ez a módozat, mivel Siklós nem folyó vagy tó partján elhelyezkedő település. A „készételek” között szereplő mindhárom étel pirospaprikával készül. A „frissen sülték” szárnyas és sertés húsvokra épülnek, és két libamájból készült ételt is megtalálunk a kínálatban. A „vasúti tál” nevű fantáziaételnél, helyes módon, zárójelben látható hogy mit takar ez a kifejezés (siklói tekerecs, párizsi csirkemell, cigánypecsenye, rántott gomba és sajt, rostonsült pulykamell, hasábburgonya, párolt rizs). A „siklói tekerecs” ismét egy tájjellegre utaló, de nem túl eredeti módozat, hiszen a „specialitásaink” ételcsoportból kiderül, hogy ez az étel egy sonkával és sajttal töltött, panírozott sertéstekercs. A 13 „frissen sült” mellé tíz esetben biztosan burgonya köretet is szervíroznak, két esetben ez csak feltételezhető, míg egy alkalommal (pulykamell-filé rostos) grillezett zöldségek alkotják a garnírungot.

A „specialitásaink” között kínált hat étel közül négy sertéshúsból, egy-egy pulykahúsból, illetve őzhúsból készült. Két ízben – sertéstekercs és rablóló – szerepel a „siklói” jelző, de a fentiek szerint kérdéses a tájjelleg. Ugyanakkor, a „párolt őzcomb oportó mártással” ételnél jelölni kellett volna a bor pontos eredetét, megnevezését, mert ez esetben helyi alapanyag felhasználásával készült különlegességről beszélhetnénk.

### ***Aranykulacs kisvendéglő, Szekszárd, II. kategória***

#### **Az étlap véleményezése, elemzése**

Az étlapon 143 étel található! Biztosan nemes szándék vezérelte a tulajdonosokat, illetve az üzemeltetőket, hogy ennyi ételt szerepeltessenek a kínálatban, de mint már az előző elemzésekből is kiderült, az állandóan kiváló minőségű ételek készítése és tálalása és a konyhai alapanyagokkal történő gazdálkodás is kérdéses ilyen széles választék esetén. Az ételcsoportok részben a magyar klasszikus készételek, illetve frissen sülték mellett, egy kicsit követi az ételfogyasztási sorrend szerinti felsorolást is. Ugyanakkor, érdekes, hogy a „Szárnyas finomságok”, a „Halételek” és a „Vadételek” a készételektől és a frissen sültektől külön szerepelnek, annak ellenére, hogy ezeken az ételcsoportokon belül említett ételek nagy része, például a „pulykasteak”, „rántott csirkemáj”, „rostos sült

halfilé” stb. frissen sütéssel készülő fogás. A tízféle levesből öt húsoleves jellegű, kettő gulyás. „Zöldségözön” néven szerepelnek a saláták, melyek megfelelnek az előételeknél nemzetközileg is készített választéknak. Az előételek kategóriában 13 étel szerepel. Ezek között megtalálható a tócsi és a dödölle hagyományőrző ételek, melyeket inkább köretelemként célszerű az étlapon feltüntetni, mint ahogy ez a későbbiek során itt is látható. Az előételek nagy része meleg étel, négy rántott készítmény (gomba, camembert, sajt, velő). A „Készételek” nyolc ételle közül négy marhahúsból készül, míg választhatjuk a klasszikus tojásos nokedlit fejes salátával is. A „Mi szem-szájnak ingere...” egyedi ételcsoportban liba-, sertés-, borjú-, marha- és bányahús ételek szerepelnek. A frissen sültéknél 22 készítmény található, melyek sertés- és marhahúsból készült ételek. Sok esetben fantázia módozatról van szó, pl. „Embörös fatál”, „Kulacspecsenye”, „Megnyalja mind a 10 ujját utána”, „Mesterfogás nehéz fiúknak” stb., melyek magyarázatát célszerű lett volna az ételek után leírni. Az ételekhez kínált köretek legalább a fele – néhány ételnél nem derül ki a köretpárosítás – burgonyából készült. A külön ételcsoportként szereplő „Szárnyas finomságok” 19 ételt tartalmaz. Pulyka- és csirkehúst, illetve csirke- és libamájat használnak az ételek készítéséhez. Talán érdemes lenne kacsa-, liba- és gyöngyös hús, illetve kacsamáj felhasználását is fontolóra venni, ha ilyen széles választékban kínálják a szárnyas ételeket. A halételeknél három esetben szereplő halfilé helyett célszerű megnevezni a halat, pl. hekk, tőkehal stb. A vadételeknél a pácolt szarvas szüzérmék körete: a grillezett dara, egyedi, a vendéglőre jellemző étel-elem. A „Szarvascomb kadarkamártásban” esetében meg kellett volna nevezni a konkrét kadarkát (szekszárdi kadarka, évjárat, termelő stb.). A saláták választéka az eddigieknek megfelelően alakul: paradicsom-, uborka-, káposzta- és vegyes saláta, illetve csemege uborka, ecetes paprika és vegyes savanyúság. Ez esetben van más jellegű saláta fogyasztására is lehetőség, mert előételként számos öntetes saláta szerepel az étlapon. 15 köret található az étlapon, melyekből 12 burgonya vagy rizs bázisú. Ismét felmerül a kérdés, hogy kell-e külön a köret kategória, ha az ételekhez egyébként is párosítunk köretet. A desszertek a különféle palacsintákra és fagyaltokra épülnek. A 11 édességből hat palacsinta, de további néhány: nutellás, lekváros, diós, csokis, kakaós, mákos és fahéjas palacsintát is lehet rendelni. A „Mert megérdemlem” desszert igen egyedi különlegesség lehet...

### ***Öreghalász csárda, Szigetvár III. kategória***

#### **Az étlap véleményezése, elemzése**

Az étlapon 30 étel található. Ebből három halétel, ami a csárda nevét figyelembe véve nem eléggé hangsúlyos szám. Az ételcsoportok régimódi magyar sorrendben vannak feltüntetve az étlapon. A levesek között három készítmény, míg a külön kategóriaként feltüntetett gulyásoknál a bab- és a bográcsgulyás olvasható. A túl bonyolult ételnevek használata nem helyes, mert a vendég nem tudja követni a két-háromsoros költői ételneveket, de a túl egyszerű megnevezés sem célravezető, mert nem fejezi ki pontosan a kitálalt ételt. A csontleves

ilyen módú leírása helyett a „Csontleves házi finommetélttel és roppanós kerti zöldségekkel” jobban orientálja vendéget, hogy milyen ételre számíthat. A tészták ételcsoportban háromféle palacsinta és túrós csusza található. A köreteknel hatféle készítmény szerepel, melyekből három burgonyaköret, megtalálható továbbá a galuska, a párolt rizs és a vajban párolt zöldségek is. A salátáknál a szokásos választék: uborka- és káposztasaláta, valamint csemege uborka és ecetes paprika alkotja a kínálatot. Kissé erőltetett módon itt kap helyet a tartármártás is. Ez a mártás egy külön történetet is megérne, mert a hazánkban készített tartármártás nem egyezik a nemzetközileg ismert mártással. Határainkon kívül a cukrot nem tartalmazó majonézt apróra vágott, zöld színű növényi anyagokkal, pl. csemege uborka, metélőhagyma stb. dúsítják. Ezen az étlapon egyébként két olyan étel van, amelyhez a tartármártás kézenfekvő lehet: ponty és tengeri halfilé rántva. Ez esetben két megoldás is kínálkozik. Az ételnévben feltüntetni a mártást, vagy automatikusan kínálni ezekhez a halételhez. A készételeknél három pörkölt és a bakonyi szelet található, melyek mindegyike pirospaprikával készülő étel. A halételekről már korábban volt szó. Az Aranykulacs kisvendéglőnél leírtak szerint a tengeri halfilé helyett célszerű megnevezni a halat, pl. hekk, tőkehal stb. A frissen sülteknél mind az öt étel sertéshúsból készül, ebből egy belsőség: a rántott máj.

### ***Fülemüle csárda, Villány, II. kategória***

#### **Az étlap véleményezése, elemzése**

Az étlapon 74 étel található. Az előző elemzésekből következően nyilvánvaló, hogy ez a széles ételválaszték impozáns, de valószínűleg nehezen kezelhető az állandóan magas ételminőség biztosítása és a nyersanyag gazdálkodás szempontjából. Az étlap a nemzetközileg elfogadott és ismert ételfogyasztási sorrendet követő ételcsoport felsorolás szerint ismerteti az ételeket. Hideg előételként paraszttál szerepel a kínálatban, ami feltehetően a helyi sonka, kolbász és szalonna készítményeket tartalmazza. Talán érdemes lenne a környéken jellemző jellegzetes alapanyagokból egy-két könnyű salátát is a vendégek figyelmébe ajánlani. A levesek kínálatában nyolc készítmény található: két húsleves, négy pirospaprikával készülő leves (magyaros gombaleves, bográcsgulyás, kalapos bableves, babgulyás) egészül ki a sertésragu levessel és a hideg gyümölcsleves-sel. A meleg előételek mind az öt ételre rántott: karfiol, camembert, gomba, töltött gomba és velő. Nem kell hangsúlyozni, hogy egysíkú a kínálat, ráadásul az egészséges táplálkozást követő vendégek sem tudnak választani ezekből az ételekből. A halételek nyolc finomságot tartalmaznak. Háromféle hal: ponty, harcsa és fogas kerül feldolgozásra. A halételekhez kínált köretválaszték nem túl fantáziadús, mert háromszor hasábburgonya, egy-egy esetben sós burgonya, illetve burgonyapüré egészül ki párolt rizszel és túrós csuszával. A szárnyasok ételcsoport öt csirke- és öt pulykahúsból készült ételt kínál a vendégeknek. Az ismert – roston csirkemell, párizsi csirkemell stb. – és az időnként ismétlődő módzatok, pl. gombás csirkemell, gombás pulykamell egy részét érdemes lenne kivenni a választékból vagy felcserélni más szárnyas alapanyagokra: kacsa,

liba, gyöngyös stb.. Megjegyzendő, hogy az étlapon később található „Konyhafőnök ajánlatai” részben már található kacsasült, sült libacomb és libalakodalom. Ez az ételcsoport („Konyhafőnök ajánlatai”) 12 ételt tartalmaz, ami meglehetősen sok. Valójában az étlapon lévő összes ételt a konyhafőnök ajánlja, ezért ennyi ételt külön nevesíteni nem érdemes. Mindezen ételeken kívül még további tíz főétel szerepel az étlapon. A köreték ételcsoportban vajon párolt zöldségek és burgonyakrokkett, illetve tartármártás található. Miután minden főételhez valamilyen köretet ajánlanak, így ez a külön köreték kategória szükségtelen. A saláták, savanyúságok között az eddig már megszokott hagyományos ételek sorakoznak fel. A desszerteknél ötféle palacsinta, háromféle házi rétes, túrós csusza, gesztenyepüré és fagylalt, jégkrém alkotják a választékot.

## Eredmények

Az alapvető célként megjelölt ételválaszték felmérése 30 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban foglalható össze. Az étlapok tartalmi színvonala igen eltérő képet mutat. Találunk olyan kisvendéglőt, ahol közel 150 étellel várják a vendéget. A részletes elemzések utalnak arra, hogy ilyen széles ételválaszték állandó magas színvonalon történő elkészítése valószínűleg túl nagy kihívás, helytől és időtől függetlenül, bármilyen melegkonyhás üzlet számára. Ezzel szemben a vizsgált éttermek közül az egyik legszínvonalasabb a Susogó, Pécs, amely mindössze 28 ételt kínál, de ezen az étlapon szakmailag szinte minden rendben van. A nyersanyag-gazdálkodás is egyszerűbb és a folyamatosan kiváló minőségű ételek készítésének szintén kevesebb akadálya van. Az étlapokon szereplő ételcsoportok sorrendje sok esetben, különösen a vendéglőknél és csárdáknál, a pár évtizeddel ezelőtt divatos szerkesztést követi. Ennek az a következménye például, hogy a vendég előbb olvashatja a desszerteket, mint a főételeket. Szintén régimódi gyakorlat a készételek és a frissen sült ételcsoportok használata. Különösen a külföldi vendégek az idegen nyelvre lefordított készétel kategória értelmezésekor arra is gondolhatnak, hogy „nem friss étel”. Szerencsére számos vizsgált melegkonyhás üzlet logikus – ételfogyasztást követő – ételcsoport-felsorolási sorrendet alkalmaz. Tájjellegű ételek minimális számban található az étlapokon. Több száz ételből mindössze kb. 30 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. fogasfilé pécsi módra, villányi töltött gomba, villányi finom falatok stb. Az étkezést bevezető fogások (hideg, meleg előételek és levesek) közül a magyar tradícióknak megfelelően a levesek dominálnak. A főételeknél mindhárom üzlettípusban a szárnyas húsból készült ételek száma a legnagyobb. Az ételválasztékban a második leggyakrabban szereplő húsféle a sertés, ezt követi a halhús, majd a marhahús felhasználása az ételek készítéséhez. A vegetárius ételek kínálata továbbra is egysíkú (rántott sajt és rántott gomba) és szűk. A köretválaszték átlagosan öt elemből áll, de felmerül a kérdés, hogy miért nem irányított főétel-köret párok vannak mindenhol? A nemzetközi gyakorlat szerint egy-egy főétel komplett egész, hússal (vagy anélkül), körettel és mártással. Szerencsére a vizsgált étlapok között is van tíz olyan, ahol nincs külön

köret kategória. Ami meglepő és furcsa, hogy az étlapon lévő főzelékek száma a minimálisnál is kevesebb, átlagosan mindhárom melegkonyhás üzlettípusnál: 0. Ezzel szemben a hazánkban a főételekhez fogyasztott saláták választéka átlagosan 7. A mártások kínálata szintén nem túl bő, szám szerint átlagban: 1. Ráadásul a leggyakrabban étlapon lévő tartármártás – mint ahogy erről a részletes elemzésben már volt szó – összetétele nem egyezik a nemzetközi éttermi gyakorlatban készített mártással. Az végképp érdekes, hogy a ketchupot miért kell külön mártásként feltüntetni? A sajtok választéka a vendéglők és csárdák esetében átlagban 0, míg az éttermeknél: 1. A hideg édességek standard favoritjai a fagyaltkehely, a gesztenyepüré és a somlói galuska. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták közel 100%-ban dominálnak és adják ezen ételcsoport bázisát. A gyümölcsök a befőttekkel kiegészítve sem bővelkednek széles választékkal, nevezetesen a csárdák és éttermek esetében átlagban 0, míg a vendéglőkben: 1. Hol vannak a kínálatból a jóízű hazai gyümölcsök?

Fejlődés mutatkozik abban, hogy több száz, különféle ételmódozatot készítenek összesen a csárdákban, éttermekben és vendéglőkben. Helyenként érdekes fantázia ételnevek is születnek, pl. „Mert megérdemlem”, „Banyatál”, illetve az Aranykulacs kisvendéglő elemzésénél felsorolt ételek.

## Konklúzió, javaslatok

A 13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda 2005-2006-os étlapjainak ételvászték-elemzése alapján az alábbi következtetéseket lehet levonni:

- Az étlapon (papíron) lévő túl széles ételvászték az állandóan jó minőségű ételek biztosítása, készítése ellen hat.
- Célszerű lenne az adott vendéglátóipari egységhez mérten, ésszerű keretek között tartani az ételkínálatot, ugyanakkor folyamatosan kiváló minőségű ételekkel ellátni a vendégeket.
- Érdemes lenne átvenni a nemzetközi, ételfogyasztást követő étlapszerkesztési gyakorlatot.
- Ma már nem kellene a „Készétel” és a „Frissen sült” kategóriákat használni, helyette a főételek ételcsoportba a főalapanyag alapján lehet besorolni minden ételt.
- Színesség kellene tenni a vegetárius ételek kínálatát, illetve jó ízű, nem rántás-túlsúlyos főzelékeket kellene készíteni.
- A köreték és mártások ételcsoportokra nincs szükség, ha minden főétel mellé eleve adunk köretet és mártást.
- A sajtok és gyümölcsök szerepét indokolt lenne növelni.
- A hideg édességek választékát rugalmasabbá kellene tenni és a bűvös hármas: fagyaltkehely, gesztenyepüré és somlói galuska mellett mást is szükséges lenne kínálni.
- Az éttermi meleg tészták palacsinta dominanciáját is oldani kellene más készítmények ajánlásával.
- A fantázia ételekkel nincs gond, ha magyarázatot írunk, hogy mit jelent az adott név.

- A tájjellegű ételek körét bővíteni kellene, mert a hazai és külföldi turisták elsősorban a helyi ételekre kíváncsiak.
- Nem elegendő egy helyiségnévvel illetni egy ételt, attól az még nem válik autentikus helyi specialitássá.
- Érdemes lenne szakirodalmakat és a területen, régióban élő emberek tudását felhasználva, hagyományörző ételeket az étlapokon megjeleníteni.
- A tájjellegű ételek bővítésére kiváló lehetőség a különféle helyi alapanyagok használata, pl. bogyiszlói paprika, pécsi őszibarack, szekszárdi csiperke, mecseki medvehagyma stb.
- További lehetőség a területen termelt borok használata az ételek készítése során, de nem elegendő a „villányi bor” megjelölés, pontosan ki kell írni, hogy például: Villányi 7 Cuvée 2004, Somogyi pincészet.
- A leginkább fejlesztendő területek között lehet megemlíteni az alapanyagok és ételkészítési eljárások beszűkült használatát, a helyi specialitások kínálatának és a hagyományörző ételek hiányát, a sok esetben a kreativitást, csak kis mértékben alkalmazó étel összeállítást.
- Éppen ezért célszerű lenne a jelenlegi étlapkínálat szokványos, mindenhol kapható ételeit megszüntetni és helyettük inkább kisebb számban, de magasabb minőséget képviselve, helyi alapanyagok felhasználásával tájjellegű ételeket felvenni a repertoárba.
- Mindent összegezve a jelenlegi ételválasztékot frissíteni kellene, nagyobb számban tájjellegű ételeket készíteni, mely cél eléréséhez minden szakembernek a közreműködésére szükség van a napi gyakorlat során és a hagyományok jövőbeli életbetartása érdekében.

## Felhasznált irodalom

- ALSÓSZOPORI, N. F.-NÉ: Dunántúli szakácskönyv, 1926.  
SÁNDOR, D.: Ételismeret, 2002.  
SZIGETI, A.: Népi konyha Dunántúli tájak ételei, 1999.  
Hagyományok, ízek, régiók II. kötet, 2002.  
43/1998. (VI. 24.) IKIM rendelet a vendéglátó üzletek kategóriába sorolásáról, valamint ártájékoztatásáról.

Az elemzéshez felhasznált étlapok:  
Aranykulacs kisvendéglő (Szekszárd)  
Bagoly csárda (Mecseknádasd)  
Betyár csárda (Pécs)  
Cellarium söröző-étterem (Pécs)  
Corner étterem (Kaposvár)  
Csalogány étterem (Kaposvár)  
Fenyves vendéglő (Szentbalázs)  
Flórián kisvendéglő (Szigetvár)  
Fülemüle csárda (Villány)  
Galéria étterem (Tolna)

Kalamáris vendéglő (Pécs)  
Kapos Hotel (Kaposvár)  
Kisváros étterem-vendéglő (Szigetvár)  
Koppány fogadó (Tamási)  
La plage étterem (Pécs)  
Lantos Lovastanya (Harkány)  
Milán falatozó (Pécs)  
Minaret étterem (Pécs)  
Mohácsi Halászsárda (Mohács)  
Öreghalász csárda (Szigetvár)  
Pezsgőház étterem (Pécs)  
Puchner Kastélyszálló (Bikal)  
Rác-Tanya étterem (Orfú-Lipóc)  
Rókus kisvendéglő (Pécs)  
Susogó (Pécs)  
Szendrey sörkert vendéglő (Szigetvár)  
Tettye vendéglő (Pécs)  
Trendo étterem (Pécs)  
Vasúti vendéglő (Siklós)  
Zichy Park Hotel (Bikács-Kistápe Liget)