



Szakmai fejlesztés

Várom mindazon kollegák jelentkezését, akik valamilyen információt a szakmáról, annak fogásairól, vagy csak valamilyen történetet megosztanának másokkal.

Ezen információt elhelyezem a havonta megjelenő magazinunkban.

[E-mail a szerkesztőnek.](#)

Tavaszelő, Böjtmás hava

- **Március 6. Energiahatékonysági világnap:** A környezetkímélő és hatékony energiafelhasználás napja.
- **Március 8. Nemzetközi Nőnap:** A nemzetközi szocialista nőmozgalom II. konferenciáján, 1910 augusztusában, Koppenhágában határozták el, hogy nemzetközi nőnapot tartanak.
- **Március 12. Gergely:** Évszázadokon át élt a Gergely-járás, az iskolás gyerekek köszöntő, adománygyűjtő napja volt.
- **Március 15. A Magyar Köztársaság Nemzeti ünnepe:** 1990-től hivatalos nemzeti ünnep. Továbbá a Magyar Sajtó napja.
 - **Március 22. Víz világnapja**
- **Március 28 Virágvasárnap:** A keresztények a húsvét előtti vasárnapot nevezik így, e napon Jézus Jeruzsálembé való bevonulására emlékeznek.
- **Március 29 Nagyhétfő:** A katolikusok nagyhétfőnek a reformátusok bűnbánó hétfőnek nevezik. Virágvasárnapkal kezdődik és a rendeltetése, hogy emlékezzenek Krisztus szenvedésére, amely a Jeruzsálembé való bevonulásával kezdődött.

Az OLDALAS magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalas Lapszám: 03 2010. Március

Kiadja:



Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzsébet, Rendecké Olga; László András, Berecz Edgár, Honti Mihály István,

E-mail: borsshow@postafiok.hu, media.marketing@postafiok.hu; gastronomy@postafiok.hu;

Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



Kérem, gondoljon a környezet védelmére, mielőtt kinyomtatná ezt a lapot.



OLDALAS

A **BOR'S SHOW** című műsor hivatalos lapja.

3.SZÁM

-KIKELET HAVA-

Uraim? Kinek jó ez?

Mára már, a vadon élő állatok létfenntartásához szükséges törzsállomány is veszélyben van.

NYERJEN MOST!

SÖR ÉS BORKORCSOLYA BERECZ EDGÁR ÍRÁSA

Slow Food a Büfében

Európai Iskolai Hálózat

amit

meg kell kóstolni:

SZILVALEKVÁROS RAKOTT PALACSINTA,
MENTÁS MOKKAKRÉMMEL

Gasztró történet

Borfogyasztás az Ókori egyiptomban.

Zakuszká

Magyarországi turisták sokszor tekergetik a fejüket, ha falusi vendéglátók télidőben zakuszkát szolgálnak fel nekik reggelire, és sehogy sem értik, hogy mit jelent a zakuszká szó. Csak akkor csillan fel a szemük miután megízlelték, ezt a sok helyen kikavart paprikasalátának fordított-torzított székeley finomságot.

Jómagam is sokat gondolkodtam azon, hogy mit jelenthet a zakuszká szó. Legutóbb arra a következtetésre jutottam, hogy ez nem egyéb, mint az orosz zakuski, vagyis egyszerű előétel, amely megnyitja a főétkezést, és amire nagyon jól lehet inni, ha nem vodkát, akkor szilvapálinkát.

Nem tudni hogyan és mikor került hozzánk a zakuszká, azt még kevésbé sejteni, hogy miképpen lett a zakuszkából zakuszká, a lényeg az, hogy az egyszerű székeley háziasszonyok találékonyságának köszönhetően megszületett a darált hagymából, vinitából, gogospaprikából, zöld szemes fuszulykából paradicslével összefőzött krémszerű étel, ami kenyérré kenve reggelire vagy vacsorára egyenesen főlséges.

- Berecz Edgár -



A TÉLI ÉTREND

AVAGY, MIT VÁLASSZUNK, HA JÖN A HIDEG?

A téli étrendtől nagyon sokan félnek, mert tévinformációik vannak, van, aki a vitamin-, de van, aki az energiabevitelre fekteti a nagyobb hangsúlyt. El kell áruljam, mindkét csoportba tartozók jól döntenek, annyi módosítással, hogy mindkettő nagyon fontos.

Gondoljunk csak bele, hányan gondoljuk azt, hogy télen a szalonnát szalonnával kell fogyasszunk, pedig ez nem így van. Természetesen a hideg miatt megnő, a szervezet számára szükséges energiaigény is, de ezt egy kiadós étkezéssel, könnyen tudjuk pótolni.

Az egészséges tápanyagbevitelt minden évszakban nagyon fontos, hogy a szervezet igényéhez mérten fedezni tudjuk.

Az igazán nagy hangsúlyt a hideg évszakban a vitamin- és energiaifedezet biztosítására fordítsuk. Az sem igaz, hogy a vitaminokban télen szűkölködnünk kellene, gondoljunk csak a hazai savanyú káposztára, zöldségfélékre, burgonyára, sütőtökre, de akár a hüvelyeseket is előszeretettel fogyaszthatjuk, ráadásul ezek sokszínűen készíthetők.

Ezen felül pedig rendelkezünk hazai gyümölcsökkel is, melyek szintén nagyon fontos szerepet tölhetnek be a táplálkozásunkban.

De akár gondos, tudatos munkával a szezonális termékek, tartósítási eljárásokkal télen is fogyaszthatóak, de itt ügyeljünk, hogy miként tartósítjuk azokat. Ismeretes ugye az ipari jelleggel gyártott befőttek, savanyúk tartósító- és más egyéb „E” betűs szerekkel való befolyásolása, amely véleményem szerint amennyit használ, annyit akár árthat is. Viszont, ha nézzük a hagyományosnak mondható tartósítási eljárásokat, amely a

múltunkban már akár ezer éve is jelen lehetett, akkor rájöhetünk, hogy azok a minimális minőségromlásra kívül semmilyen következménnyel nem járnak.

Melyek ezek?

A szárítás, füstölés, sózás, befőzés, stb. Valószínűleg még nagyon sokat kell ahhoz tanulnunk, hogy olyan biztonsággal és ismerettel válasszuk meg a táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat, ahogyan azt tették szüleink és elődeik.

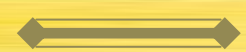
Őket nem zavarta, ha nem kapnak januárban paprikát, paradicsomot, de mégis volt mindenük, amire csak szükségük lehetett, mert egész évben azon dolgoztak, hogy a téli betevőt elraktározzák.

Mit is kívánhatnék szebbet, mint mindenkinek azt a tudást - amit már szinte elfelejtettünk - ahhoz, hogy újra el tudjuk saját magunkat látni élelemmel, szesztől és bárkitől függetlenül.

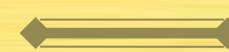
Csintex

**Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!**

<http://csintex.hu>



amit meg kell kóstolni



SZILVALEKVÁROS RAKOTT PALACSINTA, MENTÁS MOKKAKRÉMMEL

Hozzávalók:

4 db tojás, 50dkg liszt, 2 dl étolaj, fél csomag élesztő, 2 db alma, 15 dkg dió, 1 dl méz, 4 dl szilvalekvár, 1 citrom, 3 szál menta, 1l tej, 5dkg szemes kávé, 5 dkg keményítő.



Elkészítés: az élesztőt felfuttatjuk és mikor kész a lisztből, tojásból, tejből kevés sóval palacsintatésztát készítünk, amibe beletesszük a külön lepírt diót, almát, mézet. Ezt kisütögetjük. Mikor kész, megkenjük szilvalekvárral és így egy tortát építünk. A tej másik felét a maradék mézzel, meg a kávébabokkal felteszem főni, majd mikor összeforrt, akkor reszelt citromhéjat, és mentát teszünk bele. Majd vízzel kikevert keményítővel sűrítjük. Tálaláskor ezt a mártás szolgáljuk fel a tortacikk mellé, porcukorral megszórva tálaljuk. Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Ajánló:



Dunai Hajós
Eper
pálinka



DUNAI
HAJÓS
PÁLINKAFŐZŐ ÜZEM

Dunai Hajós

6087 Dunavecse, Alkotmány út 126

Tel: +36-78-438-091

Web: www.dunaihajospalinka.hu

E-mail: vecsekomplex@t-online.hu

URAIM! KINEK JÓ EZ?

A vadászat az ember létfenntartásához szükséges legősibb táplálékszerzési forma, ami mára már egyféle -sikkes- sporttá vált.

A vadászat az őseinknek nem csupán sport, vagy szórakozás volt, hanem a létfenntartáshoz szükséges táplálékszerzési forma. Ami köztük és a mai vadászok között különbség lehetett, hogy Ők tisztelték az „ellenfelüket”, zsákmányukat. Persze ez csak az én véleményem, ami abból a tényből formálódott, hogy még emlékszem azokra az időkre, amikor még fogolycsalád futott át az úton, de bármerre indultunk találkozhattunk jó néhány fácánnal, nyúllal, vagy őzszel utunk során.

A véleményem kialakulásában az a tény is segédkezett, hogy láttam a vadállomány csökkenését, a hazatérő, az autóikat a zsákmánnyal telelógató vidám vadászokat, akik elfelejtették azt az ősi gondolkodást, hogy:

NE ÖLJ TÖBBET, MINT AMIRE SZÜKSÉGED VAN, mert elfogy az állomány.

Az ősök „ellenfelükként tisztelték” a vadakat, ez meglátszott az egyedszámon is. Ma is meglátszik, de már inkább az elüzletesezés, mint a tisztelet.

Mi lesz, ha a törzsállományt is kilövik, mert más szinte már nincs is? A vadakat végképp halálra ítéltük?

Tisztelet a kivételnek, hiszen azok mindig vannak, de a vadásztársaságok több tízezer forintot beszednek a tagoktól évente, de -szerintem- a vadászok sem értik, hogy mire a tagsági díj, szinte már maguknak se tudnak löni fácánt, őzet, nyulat sem.

Elmúlt az-az idő, amikor a vadászok dúskáltak a lelőtt vadakban, amikor még tele lehetett akasztgatni az autókat, a lelőtt prédákkal. Akkor kellett volna okosabbnak lenni. Azt nem értem, hogy az illetékesek mit gondolnak, meddig lehet még a természetet kizsákmányolni büntetlenül? Mert ugye ez az örök körforgás ki van ám nagyon találva, de az ember mindenre képes, még egy ilyen évezredeken átívelő csodát is tönkre tud tenni.

Az emberek lassan már csak állatkertekben láthatnak vadakat, de én bízom benne, hogy még a jövő generációja is láthatja a vadon élő állatokat.

Természetesen van jó néhány ember, aki nap, mint nap azon fáradozik, hogy ezt az örök körforgást fenntartsa, ezeknek az embereknek minden segítséget meg kellene adni, hogy sikerüljön a nemes cél. Ezen felül biztosan van sok vadász is, aki osztja a véleményemet és hasonlóképpen gondolkodik. De újabban van sajnos sok vadász aki

csak sportot űz belőle, aki szinte már csak az agressziót keresi, vagy a manapság oly divatosnak hangzó szót szeretné minél többet hangoztatni, mégpedig, hogy: Vadászom!

Milyen szép lenne, ha a vadászok félték a vadállományt, Ők aggódnának érte a legjobban, nem csak a tagsági díjat szeretnék minél több soron „viszont látni”. Azt gondolom nekik is az lenne az érdekük, hogy az állomány

újra felszaporodjon, akár még a vadászat teljes betiltásával is, mert a törzsállomány is veszélybe került szerintem. Bár semmilyen tudományos igazolás nem áll rendelkezésemre, hogy ezt kijelentsem, de van szemem és látom, hogy eltűnőben vannak a vadak a tájról. Amennyiben ez a cikk eljut az illetékesekhez, abban az esetben kérem őket, hogy a maguk és mindannyiunk érdekében óvják a még megmaradt egyedszámot, hogy újra felszaporodhassanak, felerősödhessenek azok. A cikkben szereplő megválaszolatlan kérdésekre amennyiben választ kapok, mindenképpen megosztom az olvasókkal.

- folyt.köv-

(remélem!)



*a játékban, csak 18. életévüket betöltötték vehetnek részt!

JÁTÉK:

Milyen gyakorisággal jelenik meg az „Oldalas”, a „Bor’s Show” című műsor hivatalos e-magazinja?

Megfejtéseiket a borsshow@postafiook.hu e-mail címre várjuk, 2010-03-15-ig.

Nyerjen egy palack Muskotály Cuvée-t a Birkás pincészet felajánlásából!

**Birkás
Pincészet**
Izsák - Szabadszállás

Pincészet és bor mintabolt
6080 Szabadszállás, Bem J. u. 6.
Tel/ Fax: 76/558-152
<http://www.birkaspinczeszet.hu>
info@birkaspinczeszet.hu



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

Berez Edgár rovata

Sör és borkorcsolya

A sör vagy borkorcsolya már nevében is jelzi, hogy olyan falatokról van szó, amelyre nagyon jól csúszik az ital. A luxuséttermekben ezt hívják starter-nek, canapé-nak és mindig az ital után adják be. A sör vagy borkorcsolya valójában nem egyéb, mint hallal, hússal, szalámmal, vajkrémmel, zöldséggel, libamájjal borított kis kör alakúra vagy egyéb mértani alakzatra vágott kenyér-, illetve pirítós darabok. De lehet kis nyárs sajttal, grillezett tengeri mütyürökkel, kolbászfélékkel, májjal, osztrigával teletűzdelve, egyszóval bármi, amit a szakács az épp kéznél levő alapanyagokból elő tud állítani. Fontos, hogy színes, étvágygerjesztő és apró kis valami legyen, amit két falásból be lehet kapni.

A sör vagy borkorcsolya szerepe beindítani az íz érzékelőket, a nyálmirigyeket és az ízlelőbimbókat a vendég szájában (ezért is hívják étvágyfalatoknak, appetizers-nek).

Némely étteremben biztosított a sör vagy borkorcsolya service az étterem részéről, a pincérek minden vendégnek egyformán beadják a rendelés után, akár rendelt az illető vendég italt, akár nem. Ilyenkor az a szerepe, hogy elvonja a vendég figyelmét, és ne tűnjön fel az a 10-15 perc idő, ami eltelik a rendelés és az első fogás felszolgálása között. A vendég kényelmesen elszórakozik a borkorcsolyával és még örül is a figyelmességnek.

Amint már említettem, a sör vagy borkorcsolya lehet valamilyen apró falatka kenyéren, pirítóson vagy egy kis nyárson, de sörkorcsolyának tekinthető a tálcáról felszolgált többféle sajt, pástétom, sonka, kolbász vagy szalámi, amit a pincér előbb bemutat, majd a vendég kívánsága szerint szervíroz a külön erre a célra beadott kistányérba.



Gasztró történelmi

Hunti Mihály István Történész írása

BORFOGYASZTÁSI ÉS BORKÉSZÍTÉSI SZOKÁSOK AZ ÓKORI EGYIPTOMBAN



In vino cultura. A bor az emberiség italfogyasztási szokásainak, társadalom és kultúrtörténetének évezredek óta meghatározó része. Az óegyiptomi fogyasztásának módjait, körülményeit két fő forrásból tudjuk rekonstruálni: egyrészt ókori történetírók munkáiból, (Hérodotosz, Kallixenusz, Athénaiosz, Plutarkhosz)² másrészt a ránk maradt különböző régészeti leletekből, feltárt sírokból (sírfestmények, hieroglifák, amforák).³ A mai modern tudományos életben folyamatosan jelennek meg cikkek, tanulmányok a kérdéskörben, az archeológusok pedig évről-évre újabb

leleteket találnak, melyek segítségével a kutatók fokozatosan

rekonstruálni tudják Bacchus nemes italának előállítását és fogyasztási szokásait. A tárgyalt kérdéssel, annak kiváló szakértője Gaál Ernő a következőképp ír: „Az egyiptomi emberek ivási szokásairól tudnunk kell, hogy csak a lakosság kifejezetten jómódban élő tagjai engedhették meg maguknak, hogy bort ihassanak. De jelentős vallási ünnepeik alkalmával, ha nem is a legfinomabb s legdrágább szíriai borokból ugyan, kedvükre ihattak és emelhatték kupáikat isteneik tiszteletére. Az egyszerű halandóknak azonban – az ünnepek elmúltával – be kellett érniük a sörrel, amelyet, mivel a tiszta és az egészséges víz drága

kincs volt Egyiptomban, minden háztartásban egyszerűen el tudtak készíteni, és napi vízfejradagjuk jelentős részéből is sört „főztek”.⁴ Mint látható csak a társadalom előkelőbb rétegeiben dívott a rendszeres borfogyasztás, de ide tartozott a papság is, hiszen az italáldozatok bemutatása mindig is része volt az ókori keleti kultúrának.⁵ Számos ünnepség nélkülözhetetlen eleme volt a bor. Ilyen ünnepi játék volt Bubasztiszban is, ahol maga Hérodotosz is járt. „Mindenki vidáman énekelt, akinek nem volt hangszer a keze ügyében, az buzgón tapsolt.”⁶ Az ógörög történetíró szerint a „búcsúsok” létszáma elérhette a 700 ezret is, s az

ünnepi játékok alatt több szőlőbort fogyasztott a tömeg, mint az év többi részében

együttvéve.⁷ Bacchus italának fogyasztása általánosan elterjedt volt egész Egyiptomban, s ennek nyomai a Kr.e. 3. évezredig nyúlnak vissza. Már Dzsószér fáraó Szakkarában épült lépcsős piramisában találtak szőlő magvakat, mazsolamaradványokat, és boros kancsókat.⁸ A sírokból talált sírfestmények részletesen elénk tárják a borkészítés fázisait. Az érett szőlőt lapos kézikosarakba szedték, majd kádakban taposták meg. A mustot belülről gyantával bevont amforákba öntötték.⁹ A forrásokban elsősorban a vörösbor készítés és fogyasztás szerepel, a fehér bort csak a Kr. u. 3. században említik a források.¹⁰

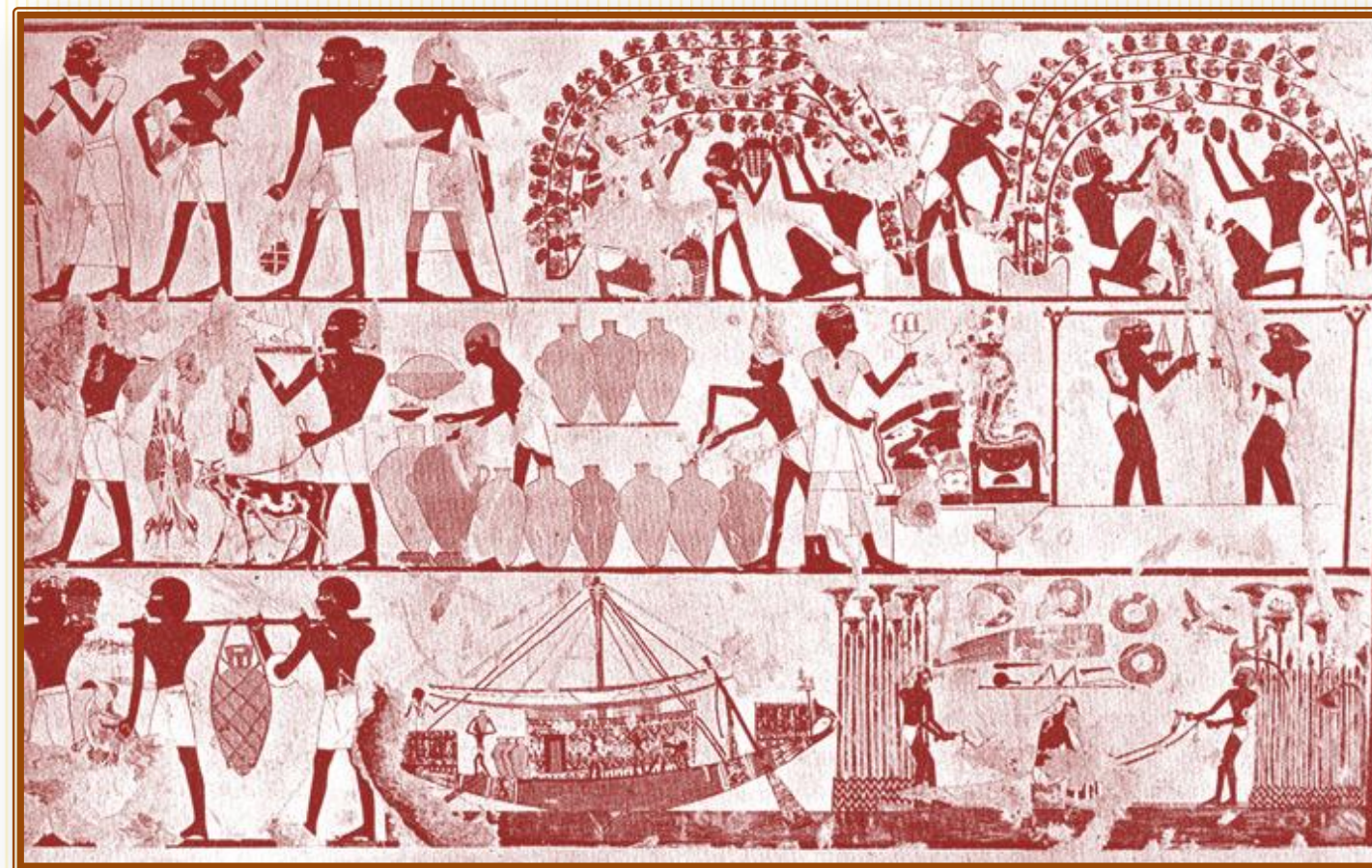
„Két olyan italféleségről is tudunk, amelyek kifejezetten összhangban vannak az emberi testtel: a bor belül, az olaj pedig kívül.”

Plinius, *Naturalis Historia* XIV. 32. 150.¹

A borok alkoholtartalma - ugyanúgy ahogy a mai borvidékek között is különbségek mutatkoznak - között is jelentős különbségek voltak. Általánosságban elmondható, hogy az alacsonyabb mustfok és cukortartalom miatt ezekben a borokban alacsonyabb volt az alkoholszint, mint a mai borokban.¹¹ A bort jól

tudtak összekotyvasztani.¹²

Végezetül egy rövid gondolatban meg kell említeni a bor mitológiában betöltött szerepét is. Ősi kultúrnövényként a szőlő voltaképp élet-halál jelképe ősidők óta. Egyes zsidó hagyományok szerint az édenkerti bűnbeesés fája is egy szőlőtöke volt.



(1. ábra.)

Jelenetsor az egyiptomi szőlészet és borászat főbb műveleiről Haemuaszet thébai sírjában (III. Thotmesz [Kr. e. 1479–1425] kora, TT 261, a sírképek a múkincskereskedelem áldozatául estek, British Museum, London). A második regiszterben a taposókád előtt a sír tulajdonosa mutat be áldozatot Renenutet istennőnek.¹⁴

ismerő egyiptomiak annak bódító hatását, különböző adalékanyagokkal felfokozták. Ismerték a lótuszvirág szirmainak mámorító, valamint a mandragóra (*Mandragora officinarum*) érzékcsalódást kiváltó hatását. Ezeket a növényeket borba áztatva hatásos egyveleget

Az őszi betakarítások során leszakított fürt az elmúlást, a halált jelképezi. Ám az évszakok örök körforgásában a szőlő is új életre kél tavasszal, ahogy Krisztus is feltámadt húsvét ünnepén.¹³

Amikor poharunk koccintásra emeljük, emlékezzünk csak vissza az elmúlt időkre, a borfogyasztás évezredek tradícióira. *In vino cultura.*

¹ Gaál: Az óegyiptomi borból – Ókor 69. o.

² Uo. 70-71. o.

³ Tusor András: GASZTRONÓMIA, 1. fejezet

⁴ Gaál: Az óegyiptomi borból – Ókor 69. o.

⁵ Uo. 71. o.

⁶ Uo. 70. o.

⁷ Uo. 70. o.

⁸ Gaál: Az óegyiptomi borból – Ókor 74. o.

⁹ Tusor András: GASZTRONÓMIA, 1. fejezet

¹⁰ Gaál: Az óegyiptomi borból – Ókor 74. o.

¹¹ Uo. 77. o.

¹² Uo. 70. o.

¹³ Uo. 71. o.

¹⁴ Uo. 73. o.

Irodalomjegyzék:

- Gaál Ernő: Az óegyiptomi borból. Ókor – Folyóirat az antik kultúráról, 2005/3. Bp.
- Tusor András: GASZTRONÓMIA, <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/1fejezet.htm>

Ábrák:

- Gaál Ernő: Az óegyiptomi borból. Ókor – Folyóirat az antik kultúráról, 2005/3. Bp. 73. o.

Rigmusok:

Levesre

Érdekes vendégek,
nem üresen jöttem,

Ételrel terhelve van
mind a két kezem!

De mielőtt
hozzányúlnak a
kanállal,

Buzgó szívvel hálát
adjanak az Úrnak!

Hátam mögött még
vagy húsz legény
vagyon,

Azok kezét a tál süti
igen nagyon,

Ne tántorodjék hát
előttem most senki,

Mert a nyakát
leforrázom neki!

Itt tehát a leves,
melyet adott jó hús,

Ezután a szívünk ne
legyen többé bús!

Nosza muzikusok,
szóljon hát a víg tus,

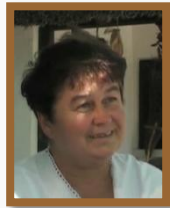
Azzal dicséressék az
Úrjézus Krisztus!

Ime itt a leves, az
étkek alapja,

Násznagy uram a jó
példát megmutatja!

Ebből a jó levesből
vessék meg az ágyat,

Mindenkinek kívánok
jó farkasétvágyat!



SLOW FOOD A BÜFÉBEN

- KOMÓTOS ÉTKEZÉS A BÜFÉBEN -
EURÓPAI ISKOLAI HÁLÓZAT

RENDEKNÉ OLGI ÍRASA

A Slow Food International Nemzetközi Szervezet indította el a Slow Food a Büfében Nemzetközi Hálózat című projektet.

A projekt a 2009-2010-es tanévben kezdődött, az alábbi hét ország nyolc iskolájában: Bulgária, Belgium, Franciaország, Írország, Olaszország, Lettország, Észak-Írország /Egyesült Királyság/ és Románia.

A cél az, hogy 2010 márciusára valamennyi európai ország részt vegyen a hálózatban.

Mindegyik iskolának, aki hivatalosan csatlakozni akar a projekthez, egy konvíviumhoz kell kapcsolódnia.

Mindegyik iskola megkapja a Slow Food ízlés-fejlesztő oktatási csomagjának egy példányát, „AZ ÍZ EREDETÉHEZ” címen.

A projekt tevékenységei ösztönzik, bátorítják a felszolgált ételekre vonatkozó minél szélesebb körű tudás megszerzését, hogy jobban megértsük az ízeket, az élelmiszerek származását, előállításának módját.

Az iskolák is célul tűzik ki, hogy az általuk nyújtott étkeztetés minősége fenntartható, azaz egészséges, környezetbarát volta javuljon. Ezek a büfék és az élelmiszergazdálkodás, a beszerzés, a tartósítás, elkészítés, a felszolgálat és hulladékkezelés értékelésének segítségével történik.

Az iskolák hálózat-építése a Dream Canteen /Álom Büfé/ nevű weboldalon keresztül történik. A hálózat eme weboldala segítségével az iskolák értesülhetnek egymás eredményeiről, itt elhelyezhetnek, illetve küldhetnek fényképet, videókat.

Ha Ön iskolaigazgató, tanár, diák vagy szülő, aki úgy gondolja, hogy az Önök helyi iskolája jó jelölt lenne a hálózatban való részvételre, kérjük lépjen velünk kapcsolatba.

A "leg-slow-abb" /"legkomótosabb" /

üdvözlettel:

Rendek Lászlóné
Slow Food Kiskunsági Konvívium vezetője
+36 20 386 25 22
olga.rendek@gmail.com

Rendek Ökogazdaság

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

<http://biotanya.hu>

Telefonszám: 0676-710-962, 0620-386-2522

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetetők.

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga
GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E

A Pincér

- Esküszöm, sajnálom, hogy ilyen rossz vendéglőbe kellett jönnie felszolgálónak - mondja a bosszankodó vendég a pincérnek.

A pincér lehajol, és a vendég fülébe súgja:

- De én nem itt étkezem!

A vendég evés közben kéri a számlát a pincértől. A főúr készséges:

- Ízlett az ebéd, uram?

- Hát, ami azt illeti, ettem már jobbat is.

- Lehet, de nem nálunk!

A HÓNAP VICCE:

Beálltam egy zsúfolt parkolóba és leengedtem az ablakot, hogy a hátsó ülésen nyújtózkodó kutyusom kapjon elég levegőt. Nem akartam, hogy utánam induljon, megálltam hát a járdán és visszamutatva rá, határozottan azt mondtam:

- Ott maradsz! Érted? Maradsz! Maradsz! Egy közeli autó vezetője, látva hogy szöke vagyok, csodálkozva végigmért, majd megszólalt:

- Csak be kell húznia a kézféket!

Tegnap este
láttam a tévében
egy szárvíz
reklámot. Az
illető szer az
összes
baktériumot
megöli a számban.
De kinek van
arra szüksége,
hogy a szája tele
legyen döglött
baktériumokkal?

NEVESS 1 ÉT

Az öreg székely kegyetlenül be van nyomva, mint a rajzszög, s a kocsmából hazafelé tart a szekéren bóbiskolva. Ezt meglátja a rendőr, s megállítja a fogatot.

- Bátyám, maga olyan részeg, hogy majd lefordul a kocsiról, szerencsétlen ló meg csak megy a feje után, még baleset lesz belőle.

Az öreg székely csak mordul rá egyet. A rendőr intézkedés gyanánt a következőket mondja:

- Bátyám, látva a jelenleg állapotát, mit szólna ahhoz, ha most elvenném a lovát? A székely meghúzza a vállát, s közli :
- Mit szólhatnék? Rendőr vejem még úgysem volt!

Hogy kapta
Benedek Elek a
nevét?

Anyukája reggel
beszölt a kisfiának:
- Benn vagy még az
ágyban?

- Benne, de kelek.

Küldjön Ön is viccet,

hogy azt elhelyezhessük a

magazinban.

borsshow@postafiook

A részeg már
nyolcadjára
járja körbe
tapogatva a
villanyoszlopot,
mikor rémülten
felkiált:
- Uram atyám,
befalaztak!

Debil család horgászik, kifogják az aranyhalat.
Aranyhal: "Ha visszadobtok, teljesítem 3 kívánságodat."
Gyerek: "Sünit, sünit!"
Apuka: "Sünit az anyád p*csájába!"
Anyuka: "Vedd ki, vedd ki!"

Utolsó mondatok:

-Uzulbuzul, milyen hülye név 1 barbárnak!
-A jóllakott oroszlán emberre sohasem támad...
-Anyu! Hogyhogy te vezetsz?
-Anyukám, ne értsd félre, ez csak a kolléganóm...
-A zöld a fázis.
-Te, az ott nem a Császár Előd?
-"Beveszek még egy szem Viagrát."
-Vazzeg! Kannibálok!

HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő „OLDALAS”-ban,
vagy igény szerint a „Bor's Show” című műsorban is.

media.marketing@postafiook.hu

Éttermek, akik nyitottak a lehetőségre

Várjuk éttermek jelentkezését, akik szeretnék, ha az általunk szervezett „Bor's Show Road Show 2010” elnevezésű rendezvénysorozatunk egy következő állomását az Ő egységükben rendeznék, így bekerülve a műsorba is.

Ehhez nincs más dolguk, mint felvegyék a kapcsolatot, velem, vagy esetleg valamelyik kollégámmal és átbeszéljük a részleteket.

Elérhetőségeink:
borsshow@postafiok.hu
+36-30-290-56-25

Lemaradt valamelyik műsorunkról?

Ne idegeskedjen, műsorunkat megvásárolhatja DVD-n, vagy megtekintheti a http://gastronomy2.sokoldal.hu/borsshow_cimen.

Műsorvásárlással kapcsolatosan:
7tv szerkesztősége
6090 Kunszentmiklós
Kossuth L. u. 7
+36-30-480-48-68



BEVÁSÁRLÁS, DE HOL?

Manapság az emberek szinte már azt sem tudják, hogy mit? hol? keressenek, vagy mit? hol? vegyenek meg. Gondoljunk csak nagyszüleinkre, ők vajon hogy csinálták, hiszen abban az időben még nem voltak a multik.

Ha valakik igazán tudták a titkot, hogy mit vásároljanak, azok a nagyszüleink lehetnek. Bár amit titokként említettem az nem is volt igazán titok, hiszen átadták a tudást generációkon keresztül. Az anya a lányának, az apa a fiának, és ez így volt szép.

Számtalan emberrel beszéltem, sok emberrel tartom a kapcsolatot, rengeteg problémát hallok, hogy vagy ezért-vagy azért, de „áll a bál” a családokon belül. Neki a szülei elváltak és az óta nem látta az apját, neki ugyan együtt vannak, de szinte csak karácsonykor beszélnek egymással, de akár napestig sorolhatnám a problémák forrását, amely manapság már nem is számít problémának, hiszen: „más is így van ezzel”, állítják a kibeszélő show-ban, vagy a bulvár médiákban. De a témánál maradva egy valamit felejt el mindenki, mégpedig átadni azt a generációkon átívelő tudást, amely a nagyszülőkön keresztül érkezne

-egészséges esetben- az unokák felé, ezzel biztosítva, hogy ne vesszen el. Amennyiben azonban ez elakad, mert megromlott a viszony, akkor valószínűleg ez el fog veszni.

Ki fog már emlékezni arra a kiforrott szokásokra, amit a tapasztalatokból gyűjtöttek, köztük a bevásárlási szokásokat is. Mert akkoriban mindenki tudta, hogy kitől vegyen tojást, vagy kihez menjen terményért, hogy az megfelelő minőségű legyen. Abban az időben még fent tartották azt a politikát, hogy egy embert csak egyszer lehetett átverni, mert utána többé tőle nem vásároltak. Milyen szép is lenne, ha lenne idejük az embereknek legalább a családjukra, hiszen akkor el tudnánk magyarázni, hogy mit egyél meg ahhoz, mit vegyél meg ahhoz, hogy egészséges maradj. Ebben a rohanó világban, csak azt tudjuk elképzelni, hogy

beszaladjunk egy multiba, ahol a szóróanyagban, az épp akciós tétel pont most fogyott el. Vagy a profit annyira fontos volt, hogy a gazdák nem tudják odaadni a jó minőségű termékeiket, ezért a külföldi silányabb minőségtől roskadoznak a polcok. Itt csak a mennyiség a döntő, hiszen az hozza a profitot.

„...más is így van ezzel!”

Nekünk viszont tényleg csak ez számít? Mi lesz így a piaci kofákkal, akik a gondosan előállított portékáikat próbálják értékesíteni a felelősségtudatukat még el nem felejtett embereknek. „Az vagy amit megesszel!” ahogy a mondás is tartja. Számos fórum, oldal jelen van a világhálón, segítve a kiigazodást. Javaslom mindenkinek, hogy látogassa meg ezeket az oldalakat, tanuljon belőlük. Ki tudja, ennek következtében még az is lehet, hogy ezután lesz időnk egymásra?



„Építsd velünk a jövőd!”

LifeNet

www.lifenet.hu

+36-70-211-23-10



Filmgyártás, videofelvételek készítése, digitalizálás, esküvők-, rendezvények megörökítése, profi technikával, megfizethető áron.

7Tv szerkesztősége, 6090 Kunszentmiklós Kossuth L. u. 7.

<http://7tv.hu>; info@7tv.hu
+36-30-480-48-68

Következő megjelenés várható időpontja:
2010-03-20
Lapzárta:
2010-03-10

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

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: továbbra is a hónap ajánlata!

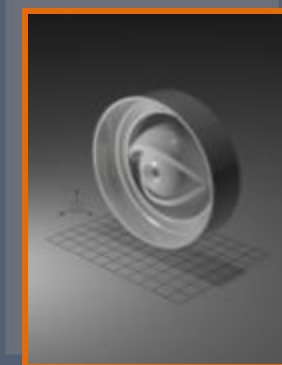
3D és animált Flash reklámok gyártását, reklámfilmek, PR. filmek készítését vállaljuk rövid határidővel, sugárzással együtt.

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

vizualizacio@postafiok.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb lenyomásával, az egérre kattintással informálódhat.



FOKUSZBAN:

Kadarka

Száraz vörös minőségi bor - 2006



Különösen gyümölcsös illatú és ízű fűszeres vörösbor. Ajánljuk pörkölttekhez, gulyásételekhez 16-18°C-on.

Frittmann Borászat

6230 Soltvadkert, Eötvös u. 5.

www.frittmann.hu
info@frittmann.hu