



## 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.

## Őszhó, Mindenszentek hava

**Október 1:** Zenei világnap: az UNESCO Nemzetközi Tanácsának 1975-ös határozata alapján.

**Október 1:** Az Idősek világnapja. Ezen a napon világszerte megemlékeznek az idősekről.

**Október 3:** Az állatok világnapja.

**Október 6:** Az Aradi Vértanúk napja. A magyar szabadságharc 12 tábornokának és egy ezredesének kivégzésére emlékezünk ezen a napon. Pesten, ugyanezen a napon végezték ki Batthyány Lajos volt miniszterelnököket.

**Október 16:** Élelmezési világnap.

**Október 23:** A Magyar Köztársaság nemzeti ünnepe. Hazánkban 1989. október 23-án kiáltották ki a köztársaságot. Az 1956-os forradalom ezen a napon vette kezdetét.

**Október 24:** A Magyar Operett napja.

**Október 29:** Takarékosági világnap.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalas Lapszám: 10 2010. Október



Kiadja:

## Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;  
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendekné Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István,  
E-mail: [borsshow@postafiok.hu](mailto:borsshow@postafiok.hu), [media.marketing@postafiok.hu](mailto:media.marketing@postafiok.hu); [gastronomy@postafiok.hu](mailto:gastronomy@postafiok.hu);

Web: [www.gastronomy.sokoldal.hu](http://www.gastronomy.sokoldal.hu)



Gondoljon Ön is a környezet védelmére, mielőtt kinyomtatná ezt a lapot!



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- MAGVETŐ HAVA -

2010. Október I.Évfolyam



# OLDALAS

A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

SZÁM

## Játék!

## Sütőtök: a téli, tavaszi vitamin

## A borfogyasztás kultúrája

## Sütőtök krémleves pirított tökmaggal

## Objektív: Rácz "Túrkevei" Lajos



## Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete

## Tokaj szőlővesszein nektárt csepegtetettél...

Havi  
szállóige:

„Hogy jó győztes  
légy, még jobb  
vesztesnek kell  
lenned.”

Michael  
Schumacher

Ajánló:

Szicsek Prémium  
Málna pálinka



# amit meg kell kóstolni



*Édes sütőtök*

*krémleves, pirított*

*tökmaggal*

*Hozzávalók:*

1-1,5kg sütőtök, 10dkg cukor, 10dkg liszt, 2dl tejszín,  
só, 1dl tokaji aszú, 10dkg tökmag

*Elkészítés:*

Elkészítés: karamellt készítünk a cukorból, amire a megtisztított, kimagozott, apró kockára vágott tököt, rátesszük, addig pirítjuk, mígnem pürésedik meg, ekkor felöntjük vízzel, néhány percig forraljuk, azután tejszínes habarással sűrítjük, áttörjük egy szűrőn, majd hozzáadjuk a tokaji bort, még egyszer felfőzzük. Pirított tökmaggal megszórva tálaljuk. (a habarást kiválthatjuk keményítővel is, de akkor a tejszínt bele kell főzni)

# Gasztro História

- Hunti Mihály István rovata -



## „TOKAJ SZŐLŐVESSZEIN, NEKTÁRT CSEPEGTETTÉL...”<sup>1</sup>



1. kép - Caravaggio: Bacchus

Nemzeti Himnuszunk sorai nem véletlenül szólítják meg a Teremtőt. A hegyalján termő édes aszú már a középkorban is kedvelt ital volt Európa uralkodóinak asztalain. A lengyel, később a francia, és az angol udvar is felfedezte a magyar borok, azon belül is a Tokaji borok varázsát. Társzekereken szállították a gönci hordókban érlelt csodát, Bacchus nemes italát. Az elkövetkezendő sorokban magáról Bacchusról, a szüretéről, a szürettel kapcsolatos felvonulásról, bálról, népi szokásokról szeretnék megosztani néhány gondolatot a kedves olvasókkal.

A római Bacchus avagy görögül Dionüszosz valószínűleg lüdiai eredetű istenség, kultusza azonban már a legrégebbi görög időkben, s később az egész görög-római világban elterjedt. Ő a szőlő, a

bor, a mámor istene. Zeusz tette azzá, ugyanis Dionüszosz volt, aki elhozta az első szőlővenyigét az embereknek. A történet onnan kezdődik, hogy Héra féltékeny volt Dionüszoszra, elpusztította anyját, Zeusz ezért saját combjában hordta ki a magzatot. Amikor Dionüszosz megszületett, Héra további üldözései elől Zeusz parancsára Hermész a gyermeket Nüszába menekítette, s ott a völgy nimfái elrejtették őt egy szőlőtőkékkel benőtt barlangban. Itt ízlelte meg először Dionüszosz a bort, s innen vitte el az első szőlővesszőt Ikariosz athéni pásztornak. Dionüszosz kultuszát kezdetben vidám, csendes ünnepségek keretei között éltették, később azonban ezek hangos, túlfűtött, erotikus éjszakai kicsapongásokká váltak, természetesen bormámoros szereplőkkel.<sup>2</sup> Az erotikus éjszakai kicsapongások nem, de a bormámoros vidám mulatságok jellemzőiké váltak a hazai szüreti felvonulásoknak illetve báloknak. A XVIII-XIX. században kialakult rend szerint, a szüret megkezdésének időpontja tájegységenként egy-egy meghatározott jeles naphoz kötődött.

Az Alföld több vidékén Szent Mihály-napkor kezdték a szüretet. A Dunántúl nagy részén és Erdélyben Terézia (okt. 15.), a Balaton és Kőszeg vidékén Orsolya (okt. 21.), Tokaj-Hegyalján Simon-Júdás (okt. 28.) napján.<sup>3</sup> Manapság a szüret időpontja elsősorban az időjárás és a szőlő érettségének függvénye. Az időpont helyes megválasztásától függ a bor minősége és mennyisége.





Berecz Edgár írása

# A borfogyasztás kultúrája

**Minden ingyen az ételek és a bor közötti harmóniában az étkezés megkoronázását látja. A „milyen bort, milyen ételhez?” kérdés újra és újra felmerül az étkezések során, de a konyha és a borpince barátai nem csinálnak nagy ügyet a dologból.**



Alapjában véve minden bor és minden étel jól kijön egymással. Mérvadó egyedül az egyéni ízlés. De honnan tudja egy vendéglátó vagy akár egy vendég, hogy milyen bort, milyen étellel kell összeházasítani? A legbiztosabb mégis a generációk által kipróbált tradicionális tapasztalat elveit követni.

Az alapszabály azt mondja: fehérét fehérrel, vagyis fehérbort fehér hússal, vörösbort vörös hússal kell társítani. Ez az egyszerű szabály alól vannak azonban kivételek, mint például azok a halételek, amelyeket vörösboros mártásban készítettek el. Itt természetesen a vörös húsú halakról van szó, mint a tonhalról, a

lazacról vagy a pontyról. Az ilyen ételekhez a vörösborok találhatnak, azonban a hal nem mindig viseli el a vörösbor ízét, ezért halételeknél legjobb megmaradni a jól lehűtött fehérboroknál vagy rosénál.

A húsételekkel egészen más a helyzet. Egy marhaszelet vagy báránycomb ízét az enyhe fehérbor elfojthatja. Ebben az esetben az erős vörösbor jobban kiemeli a hús ízét és tökéletes íz kombinációt ad.

Alapszabály, hogy a gyenge vörös húsokhoz kínáljunk gyenge vörösbort, a markánsabb ízű húsételekhez már fogyasszunk testesebb, komolyabb borokat, végül a nagyon erős ízű vadhoz igyunk száraz, erős aromájú bort. Minél fűszeresebb a fogás, annál nehezebb bort kell szervírozni. Ha egy meghatározott területről való specialitást fogyasztunk, akkor lehetőleg, az érintett területről való bort válasszuk ki a kínálatból. Az étel és a bor összeházasításának egyik módja, ha a bor és az ételhez felhasznált alapanyagok ugyanarról a területről, tartományból származnak.

Egyes ételekhez, mint például a csípősen fűszerezett specialitásokhoz, tojásételekhez, zöld és savanyú salátákhoz, koktélszószokkal körített fogásokhoz vagy savanyú káposztához semmi esetre se fogyasszunk bort. Így van ez a leves ételekkel is, ugyanis ezek az ételek befolyásolják, megmástítják a bor ízét és aromáját.

Amikor az étkezés alatt két különböző bort fogyasztunk, kövessük figyelemmel az íratlan szabályokat:

- kezdjük a fehérborral, aztán a vörössel
- a száraz bort igyuk mindig az édes előtt
- a könnyű bort fogyasszuk a nehéz előtt
- a fiatal, éretlen bort kövesse az óbor.

*Egészségünkre!*



*Havi kérdésiünk:*

**Mit nevezünk vesepecsenyének?**

**A: bélszín**

**B: felsál**

Meglejtéseiket a [borshhow@postafiook.hu](mailto:borshhow@postafiook.hu) e-mail címre várjuk 2010. április 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy palack Cabernet Franc Barrique-ot.

**Birkás  
Pincészet**  
Izsák - Szabadszállás

Pincészet és bor mintabolt  
6080 Szabadszállás, Bem J. u. 6.  
Tel/ Fax: 76/558-152  
<http://www.birkaspinceszeti.hu>  
[info@birkaspinceszeti.hu](mailto:info@birkaspinceszeti.hu)

\*a játékban csak 18. életévüket betöltött személyek vehetnek részt!



## Az étkezésről, hónapról-hónapra: (Berecz Edgár rovata:)



### A FEKETEKAGYLÓ FOGYASZTÁSA

Laikusok számára, és főleg, akik először esznek kagylót, rendkívül bonyolultnak tűnik az, ami a valóságban rendkívül egyszerű. Az első kérdés ez szokott lenni: hogyan kell enni? Vagy most melyik evőeszközt használjam a kagyló kipiszkálásához? Egyiket sem, ugyanis a kagyló egy olyan étel, amelyik nemcsak az alapanyagot szolgáltatja egy finom ételhez, hanem az evőeszközt is. Ezért nem

tesznek fel semmilyen szettet, ha a kagylót héjában főve minden körítés nélkül szolgálják fel. Ilyenkor a kagylót a saját házával kell elfogyasztani. Vegyünk a kezünkbe két kagylóhéjat és használjuk azokat fogó gyanánt, ezzel emeljük ki a többi kagylót a héjukból és vigyük a szánkhoz, végül fogyasszuk el. Abban az esetben, ha a kagylóhéjak nélkül van felszolgálva valamilyen mártásban, salátának elkészítve vagy főételként, használjuk a villát. Akkor is villával fogyasztjuk, amikor csak az egyik kagylóhéjban tálalják és így nincs lehetőség arra, hogy a kagylóhéjakat fogóként használjuk. Ha a kagylót kézzel esszük, az üres kagylóhéjakat tegyük egy külön erre a célra előkészített kistányérba, majd mossuk meg az ujjainkat a citromos vízben illetve töröljük meg a kis gőzölt kendőcskében.

Figyelem! Az étkezés alatt csak a jobb kezünk hüvelyk-, mutató- és középső ujját használjuk.



# RÁCZ „Túrkevei” Lajos



**Ha szakács mintát kellene az embereknek mutatni, akkor Te, RÁCZ „Túrkevei” Lajos lennél az etalon. (Pocak, bajusz, maga a karakter és minden más tulajdonság megvan ahhoz, hogy ezt mondjam.) De mit szabad rólad tudnunk, honnan származol?**

Túrkevei vagyok itt élek. Szakács és tanár vagyok.

**Volt valaki a családban, aki előtted ezzel foglalkozott?**

Én vagyok szakács a családban, mindenki más földműves volt.

**Szereted a hasadat, miket szeretsz enni?**

Szeretek enni, mert ez olyan, mint a jó szex, ha kimarad, akkor hiányzik. Sok mindent megkóstoltam, nincs kimondott kedvenc étel.

**Eléggé jókedvű embernek ismertelek**

**meg. Mi a titka a jókedvednek?**

Ha ezt a szakmát választottam, akkor örömmel, és boldogan foglalkozzak vele. Az alaptermészetem jó kedvű, senki ne lássa rajtam a gondokat.

**Jelenleg mivel foglalkozol?**

Tanítok, rendezvényeket csinálók, főzök a RTL klub Reggeli című műsorában.

És nagyokat sétálok Barnabással, a magyar vizslámmal.

**Mire vagy a legbüszkébb a pályafutásod során és miért?**

A Kunságban, és Kunsági ételek felkutatásában végzett munkámra, amely már több mint egy évtizedes.

**Az emberek mennyire fogadják el a véleményedet?**

Közszereplő vagyok, így többször kérdeznak az emberek, inkább csak irányvonalak, amiket én tanácsolok. Ha elfogadják az jó, ha nem akkor meg beszéltünk egy tartalmat, melyből lehet én is tanulok.

**Milyen a viszonyod a szakmával?**

Vannak barátaim, vannak ismerőseim, vannak, akik nem kedvelnek. De ezt így kell elfogadni, tisztelve másokat, hogy ez a szép szakma, megmaradva a hagyományokon belül fejlődjön.

**Mit szeretnél képviselni a szakmán belül?**

A Kunság gasztronómiáját, a szakma becsületét, a finom borokat, a hűtött söröket, és a bársonyos pálinkákat.

**Mit javasolsz a mai fiataloknak és a már aktív kollégáknak?**

A fiataloknak, hogy tiszteljék a szakmát, szeressék, vigyék a világban a jó hírünket.

Az aktív kollégáknak, pedig iszom egy sört az egészségükre.

**Mit szeretnél még megvalósítani, elérni pályafutásod során?**

Sok minden jár az agyam, de nem tudok konkrétumot kiválasztani.

**Térjünk rá a birkafőzésre. A VIII. Országos Birkafőző versenyen Te voltál a szakmai zsűri elnöke. Ahol is, a kezdeti szakadó eső ellenére, majdnem 80 bogrács vetélkedett egymással.**

**Szerinted mely birkafőző versenyek a legrangosabbak?**

Túrkevei, Juhász fesztivál minden év májusában van. Itt kb. 160, 170 bográcsban fő a birka.

A karcagi Birkafőző fesztivál, minden év júniusában, Itt 190

birka szokott főni.

Kunszentmiklós, ahol, mint írtad, kb. 80 bográcsban rotyogott a birkatest.

Ez a három nagy birkafőző verseny van az országban, és Isten tisztességes volt, mert mind a három versenyen szakadt az eső az idén. Szóval már rutin volt esőben versenyezni.

**Ezenen, a versenyeken zsűritag voltál-e kivétel nélkül?**

A túrkevei és karcagi versenyen, mint szervező is közre működtem, és zsűriztem, a kunszentmiklósi versenyen csak zsűriztem.

**Mi a véleményed a kunsági birkáról és az ilyen versenyekről?**

Ezek a versenyek, mindenkinek jót tesznek, a kőművesnek, a tanárnak, a jogásznak stb.... Baráti társaságoknak, munkahelyeknek, és a szakmának. Az emberek mást csinálhatnak, amit a hétköznapiakban. Így felszabadultabb az életük, másra kell figyelniük, mint máskor.

**Honnan a vonzalom a birka pörköltöz, vagy csak véletlenül cseppentél bele?**

Túrkeveiként, a birkapörköltet már a bölcső közelében, megismertette a család velem. Mert minden családban van valaki, aki tud birkát főzni a

kun világban.

**Mióta zsűrizel a Szentmiklósi birkafőző versenyen?**

2007 óta.

**Hogy kerültél Kunszentmiklósról és a zsűribe?**

Az akkori zsűri elnök, csütörtökön lemondta a felkérést. Én pont az egyetem padját koptattam, délután hívott Kelemen Ági és felkért, hogy vállaljam el ezt a megtisztelő feladatot. Szóval így

**Milyen élménnyel gazdagodtál az idén?**

Esőben is lehet BIRKÁT főzni, versenyen, boldogan, és sikeresen.

**Értékeld az idei versenyt! Mi volt a különbség az eddigiek és a mostani között?**

Egyre több és finomabb birkatestek jönnek a zsűri elé. Nehéz ilyen helyeken zsűrizni, ahol ennyi ember vérében benne van a birkafőzés tudománya. Kezdenek visszatérni, a régi hagyományos ízekhez!

**Szerinted az ilyen versenyek milyen célt szolgálnak? Mennyire lehetnek ezek sikeresek?**

Ha nem lennének sikeresek ezek a versenyek, akkor már rég nem volnának megtartva. Itt mindenki nyertes, és mindenki sikeresnek mondhatja magát, ha még nem is kapott díjat.

**Mit üzensz azoknak, akik az idén versengtek egymással, vagy akik már a jövő évi megmérettetésre koncentrálnak?**

Jövőre veletek ugyan itt! Mint a híres film címe csak egy kicsit átdolgozva.

**Hol találkozhatunk veled legközelebb?**

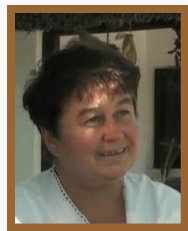
Nem tudom!!!!!!!!! Bárhol!



Rigmusok:

## Leves köszöntése

Tele van e  
hajlék sok tisztes  
vendéggel,  
Tele van a  
kezem  
tyúkhúsos  
metélttel.  
Aki a száját  
elhozta, ehetik,  
De csak úgy,  
hogyha elébe  
tétetik.  
A leveshez majd  
villát is hozok,  
A  
hosszúmetélthez  
ollót is adok,  
Mert uraim, oly  
hosszú a metélt,  
Hogy odakint a  
konyhában  
Három jenői  
cigánynak  
kivágta a  
szemét.



# MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGÍ ROVATA

## Sü tőtök: A TÉLI, TAVASZI VITAMIN



nagyon magas a béta-karotin  
tartalma, mely A vitaminná alakul.

### Mi mindenre jó a sütőtök?

Nem is gondolják sokan, akik tömik  
magukba a narancsot és banánt, amit  
ki tudja honnan hoztak az országba, s  
mivel volt permetezve. A sütőtöket  
nem is kell semmivel kezelni, ezért  
teljesen bio-ban termeszthető.  
Gondoljunk bele, hogy a kicsinyek  
első étele a sütőtök, nem véletlen,  
mert könnyen emészthető, az A  
vitamin mellett magas a C és E  
vitamin tartalma. A diétázóknak  
pedig azért jó, mert kalória tartalma  
viszont alacsony.

A Pusztán két fajtát is termesztünk.  
Egyik a sonka formájú, a másik a  
kerek, úgynevezett: patyolattök.

A sonka formájú narancssárgább,  
édesebb, a másik kásásabb. Sajnos a  
patyolattök magjához ma már kevés  
helyen lehet hozzájutni, mert ez régi  
fajta. A sós ételek készítéséhez ez  
megfelelőbb, amíg a másik az édes  
ételekhez ajánlott. Mindkettőnek

### Rendek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok  
egyeztethetők.

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga

GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E

## HIRDESSZEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő „OLDALAS” magazinban. Kérje árlistánkat!

[media.marketing@postafioek.hu](mailto:media.marketing@postafioek.hu)

Két barát beszélget:  
- Képzeld, milyen  
szerencsétlen vagyok!  
Tegnap jövök haza a  
Balatonról, és egy  
szexis lány stoppolt az  
úton. Felvettem, és  
behoztam Budapestre.  
Itt elvittem egy előkelő  
étterembe, virágot  
vettem neki, és  
megkérdeztem, hogy  
feljön-e a lakásomra.  
És tudod mit válaszolt?  
- Nem.  
- Hogy találtad ki?

### A HÓNAP VICCE:

- Mi az: pici, rózsaszín,  
szőrös állatka, amelyik  
négy számjegyből áll?  
- Pink hód.

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

[borsshow@postafioek.hu](mailto:borsshow@postafioek.hu)

Gyónás:  
- Atyám,  
vétkeztem. A  
háború alatt  
befogadtam egy  
zsidót a házamba.  
- De fiam, ez nem  
bűn, hanem  
hősiesség.  
- Igen, de én  
minden héten  
beszedtem az  
ellátás költségeit.  
- Hát, fiam, ez  
már nem olyan  
pozitív dolog.  
- Ezek szerint,  
akkor mondjam  
meg neki, hogy  
vége a  
háborúnak?

# NEVESS1ET

Nyírják a birkákat, és két kos  
nézi izgatottan. Megszólal az  
egyik:  
- Most figyelj, öreg, micsoda  
sztriptíz lesz itt mindjárt!

A kannibál család cigányt akar  
sütni nyárson. A két kannibál  
szülő elmegy és rábizzák a  
cigányt a kicsire, hogy  
forgassa a tűzön szép lassan.  
Mikor jönnek haza látják, hogy  
a kicsi nagyon gyorsan forgatja  
a cigányt. Kérdik tőle:  
- Fiam, miért nem forgatod  
lassan, ahogy mondtuk?  
- Mert mikor lassan forgattam,  
akkor az aljáról lopta a  
krumplit!

Nézd,  
Igor! De  
szép  
fények  
vannak  
Csernobil  
felett!

Az elefánt kérdezi  
a puputevétől:  
- Miért a hátadon  
hordod a  
melleidet?  
- Hmm, furcsa  
kérdés annak a  
szájából, akinek a  
pénisze az arcán  
lóg.

- Gyerekek, ki tudna  
mondani egy példát a  
harmónikus házasesetre?  
- kérdezi a tanárnő.  
Móricka jelentkezik:  
- Az én nagyszüleim  
harmónikusan élnek. A  
nagyapapa horkol, a  
nagymama meg süket.

- Szerinted  
hány éves  
lehet a  
mamám? -  
kérdi a  
feleség a  
férjtől.  
- Drágám,  
én  
zenetanár  
vagyok,  
nem régész.

Tanárnő Pistikének:

- Pistike! Mondj egy névelőt, és  
egy személyes névmást!

- Ki, én???

Újratöltve



# ÉTREND

Magyar Konyhafőnökök Egyesülete

Az egyesület tagjai részére, új ingyenes szolgáltatás került bevezetésre.

Dr Száldobágyi Zsigmond ügyvéd munkajogi segítségnyújtása.

Az Étrend egyesület minden hónap első hétfőjén ülésezik.

Info:

<http://www.etrendegyesulet.hu/>

**Megtekintené magazinunk korábbi számait?**

Ezt megteheti, ha meglátogatja honlapunkat, amely a következő címen érhető el:

<http://gastronomy.sokoldal.hu>

2010. szeptember 06.-án tisztújító közgyűléssel vette kezdetét a Magyar Konyhafőnökök Egyesületének új időszámítása. Az egyesület létrejöttének eredeti célja volt, hogy megújítsa a gasztronómiát, és tömörítse a szakmájáért tenni akaró chefeket.

Sikeres, és eredményes éveket tudhat a háta mögött az egyesület. Számos kezdeményezése ért célba, és komoly része van a mai Magyar gasztronómia fejlődésében. Éppen ezért vált szükségessé az egyesület megújulása.

Némedi József az egyesület újonnan megválasztott elnöke programjának két alap pillére van. Meg kell tartani azt a tagságot, akinek sok évtizedes szakmai tapasztalatára támaszkodva lehet építkezni. Be kell vonni a fiatalokat, és teret kell biztosítani számukra tapasztalatszerzésre, eszmecserék folytatására.

Az új elnökség a csapat erejében látja a jövőt és az egyszemélyes elnök centrikus egyesület helyett, tagozódásban, és feladatok megosztásában hisz.

Az új elnökség vállalja, hogy elkészít egy éves programtervet, és a szerint cselekszik. Átlátható, tiszta működést teremtenek. A megválasztott elnökség ég a tettvágytól, de mindig szem előtt kívánja tartani az egyesület eredeti célját. Nem konkurálni szeretne más szakmai szervezettel, hanem együttműködni, kiegészíteni őket.

Bővebb infó:

<http://www.etrendegyesulet.hu/>

Megválasztott tisztségviselők:

Elnök:

**Némedi József**

Alelnökök:

**Jeles Zoltán; Várhelyi Miklós**

Titkár:

**Mogyoródi Zoltán**

Szakmai tanácsadói szekció elnök:

**Pálvölgyi István**

Közétkeztetési szekció elnök:

**Végh Tamás**

Grill szekció elnök:

**Ferenczi István**



Professzionális  
vendéglátóipari  
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön  
is az  
Oldalasban!

[media.marketing@postafioek.hu](mailto:media.marketing@postafioek.hu)



## GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árok-, alapkiásás, pincehely  
kiszedés, tereprendezés,  
felesleges föld és/vagy törmelék elszállítás,  
épületek bontása)

### NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

[nagytrans@enternet.hu](mailto:nagytrans@enternet.hu)

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

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: Növelje bevételét!

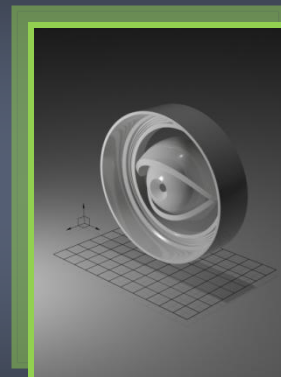
3D és animált Flash reklámok gyártását,  
reklámfilmek, PR. filmek készítését  
vállaljuk rövid határidővel, sugárzással  
együtt.

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

[vizualizacio@postafioek.hu](mailto:vizualizacio@postafioek.hu)

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb  
lenyomásával, az  
egérre kattintással  
informálódhat.



FÓKUSZBAN

**Tiffán  
Immortal  
Cuvée  
2007**



Kékfrankos, Cabernet  
Sauvignon és  
Kékoportó házassága.  
Az egy éves fahordós  
érlelésnek  
köszönhetően  
báronyos, tartalmas,  
pikáns illatú és ízű  
vörösbor.

<http://www.tiffans.hu/>

[iroda@tiffans.hu](mailto:iroda@tiffans.hu)