



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 miniszterelnököt.

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@postafiook.hu, media.marketing@postafiook.hu; gastronomy@postafiook.hu;

Web: 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 csepegtetél...

Havi
szállóige:

amit meg kell kóstolni

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

Michael
Schumacher

Ajánló:

Szicsek Prémium
Málna pálinka



Édes sütötök

krémleves, pirított

tökmaggal

Hozzávalók:

1-1,5kg sütötök, 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)

Gasztró História



- Hunti Mihály István rovata -

„TOKAJ SZŐLŐVESSZEIN, NEKTÁRT CSEPEGTETTÉL...”¹



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 szőlőtökkel benőtt barlangban. Itt ízlelte meg először Dionüszosz a bort, s innen vitte el az első szőlővesszőt Ikarosz athéni pásztornak. Dionüszosz kultuszát kezdetben vidám, csendes ünnepek keretei között éltették, később azonban ezek hangos, túlfűtött, erotikus éjszakai kicsapongásokká váltak, természetesen bormámoros szereplőkkel.² Az erotikus éjszakai kicsapongások nem, de a bormámoros vidám multságok 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.³

Manapság a szüret időpontja elsősorban az időjárás és a szőlő érettségének függvénye. Az időpont helyes megválasztásától függ a bor minősége és mennyisége.



Bercz Edgár írása

A borfogyasztás kultúrája

Minden ínycsok 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: fehérret fehérrel, vagyis fehérret 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 vörösborkok találnak, azonban a hal nem mindig viseli el a vörösbork ízt, ezért halételeknél legjobb megmaradni a jól lehűtött fehérboroknál vagy rosénál.

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

Alapszabály, hogy a gyenge vörösborkhoz kínáljunk gyenge vörösborkot, a markánsabb ízű húsételekhez már fogyasszunk testesebb, komolyabb borokat, végül a nagyon erős ízű vadhoz igyunk száraz, erős aromájú bort. Minél fűszerezesebb 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, megmástitják a bor ízt és aromáját.

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

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

Egészségünkre!



Havi kérdésünk:

Mit nevezünk vesepecsenyének?

A: bélszín
B: felsál

Megfejtéseiket a 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.birkaspinczeset.hu>
info@birkaspinczeset.hu

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



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercz 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 kipiszálásához? 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.

Elégé 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 birkafozésre. A VIII. Országos Birkafoző versenyen Te voltál a szakmai zsűri elnöke. Ahol is, a kezdeti szakadó eső ellenére, majdnem 80 bogrács vetélkedett egymással.

Szerinted mely birkafoző versenyek a legrangosabbak?

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

A karcagi Birkafoző fesztivál, minden év júniusában, Itt 190

birka szokott főni.

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

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

Ezeken, a versenyeken zsűritag voltál-e kivétel nélkül?

A túrkevei és karcagi versenyen, mint szervező is közre működtem, és zsűriztem, a kunszentmiklói 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 hétköznapokban. 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 birkafoző versenyen?

2007 óta.

Hogy kerültél Kunszentmiklóásra 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 birkafozés 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?

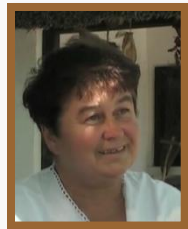
Nem tudom!!!!!!! Bárhol!



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 jénői
cigánynak
kivágta a
szemét.



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

Sütőtök: A TÉLI, TAVASZI VITAMIN



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

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 sütőtököt 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.

Renek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetendők.

Kapcsolattartó: Renek 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@postaflok.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@postaflok.hu

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

NEVESSÉTE

Nyírják a birkákat, és két kos nézi izgatottan. Megszóal 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 pénisz az arcán lóg.

- Gyerekek, ki tudna mondani egy példát a harmónikus házasságra?
- kérdezi a tanárnő.
Móriczka jelentkezik:
- Az én nagyszüleim harmónikusan élnek. A nagypapa 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 időszakítása. 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

Közéleti szekció elnök:

Végh Tamás

Grill szekció elnök:

Ferenczi István



csintex

Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön
is az
Oldalasan!

media.marketing@postafok.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

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

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

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: Növelje bevételét!

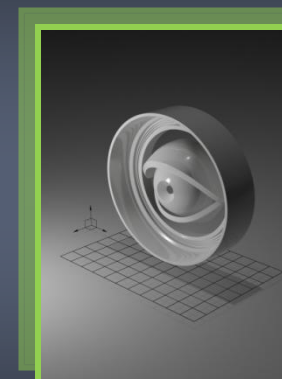
3D és animált Flash reklámok gyártását, reklámfilmek, PR. filmek készítését vállaljuk rövid határidővel, sugárzással együtt.

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

vizualizacio@postafok.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb lenyomásával, az egérre kattintással informálódhat.



FÓKUSZBAN

**Tiffán
Immortal
Cuvée
2007**



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

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

iroda@tiffans.hu