A hónap receptje:

Grillezett steak Bloody Mary szósszal

2. oldal

Peru jelképei

A perui alkotmány értelmében Peru nemzeti szimbólumai a ZÁSZLÓ, a CÍMER és a HIMNUSZ..

3. oldal

Reggeli, mintha nyaralnánk

A reggeli a nap legfontosabb eseménye.

4. oldal

AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2011. JÚLIUS–AUGUSZTUS

Városi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, KÉTHAVONTA EGY ALKALOMMAL

Júliusi rendezvénynaptár

Reggeli, mintha nyaralna… – Élvezze a semmittevés édes örömét nálunk, fogyasszon el egy kiadós reg- gelit teraszunkon.

Édes délutánok – Júliusban és augusztusban minden délután 15-17h-ig limonádéval kedveskedünk fagylaltkelyhet rendelő vendégeinknek.

Halas falatok – Július 22-24-ig ízletes halakkal várjuk kedves vendégeinket. Szigetközi halételek, tenger gyümölcsei… Nézzenek be hozzánk, kóstolják végig kínálatunkat, majd úsztassák meg az elfogyasztott halakat jófajta borainkban!

Judit napi vigalom – Július 30-án szombaton hozza el hozzánk Judit nevű ismerősét reggelire, ebédre, vagy vacsorára, s mi egy jeges koktéllal kívánunk nekik boldog névnapot.

Terülj-terülj asztalkám – július 31-én vasárnap délben az Óvárosi Kávéházban. Terített asztalokon kínáljuk, mi szem-szájnak ingere 12-14 óráig. A svédasztalos ebéd ára 1.800 Ft. Asztalfoglalás szükséges.

A programokra kérem, foglaljon asztalt:
+36 30/355 7607

Halas falatok – Július 22-24-ig

Grill napok – augusztus – 5–9-ig

Beköszöntő

Kedves Olvasó!
Itt a nyár, a szabadság, a feltöltődés ideje. Most kell időt adni szervezetünknek a pihenésre, a megújulásra. Ne sajnáljuk magunktól a jót,

„hisz a bölcsek is azt mondták egyszer élünk”

Persze a kikapcsolódás mindenkinek mást jelent. Kinek a tengerparti ücsörgést, kinek a hegyek meghódítását, másnak az otthon tölthető időt, és a világ ettől szép, hogy nem vagyunk egyformák. Azoknak, akik egy kellemes estére vágynak, az Óvárosi Kávéház és Étterem kínál finom ételeket és kiváló borokat. Július-augusztusban a perui ízekkel ismertetjük meg önöket, de készülünk halas ínyencségekkel és jeges finomságokkal is. Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk!
Élvezze kényezteto gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármi kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk!
Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

Agusztusi rendezvénynaptár

Grill napok- augusztus – 5-9-ig. Élvezzék a nyári grillezés semmihez sem fogható ízeit nálunk! Különleges kínálatunk mellé jeges fröccsöt kínálunk önöknek.

Zenés esték – kellemes időtöltés a dolgos hétköznapokat lezárni péntek esténként egy pohár jó bor és kellemes zene mellett a gyertyafényes teraszon. Tegyék ezt nálunk, hisz az Óvárosi Kávéházban minden pénteken 19h-tól bárzongorista szórakoztatja vendégeinket.

Terülj-terülj asztalkám! – augusztus 28-án vasárnap délben az Óvárosi Kávéházban. Ne töltse az idejét főzéssel! Hívja meg családját, s mi svédasztalon ajánljuk önöknek különleges nyári kínálatunkat 12-14 óráig. A svédasztalos ebéd ára 1.800 Ft. Asztalfoglalás szükséges.

A programokra kérem, foglaljon asztalt: **+36 30/355 7607**

www.dunatakarek.hu

DUNA takarék

Szombaton is nyitva!

Mosonmagyaróvár, Szent István király út 119.

Mosonmagyaróvár, Magyar utca 17-21.

infovonal: 40/99-00-99

A hónap receptje

Grillezett steak Bloody Mary szósszal

Hozzávalók 4 főre:
• 4 db steak,egyenként 225 g. A pácho: • 2 evőkanál szójaszósz • 4 evőkanál balzsamecet • 2 evőkanál olívaolaj • só • bors. **A Bloody Mary szószhoz:** • 1 kg nagyon érett paradicsom,hámozva és felvágva • paradicsompüré (ha szükséges) • 5 dkg finomra vágott hagyma • 3-4 szál újhagyma • 1 evőkanál friss lime lé • 1 evőkanál Worcestershire szósz • 6 cl vodka • só • bors

Elkészítés:
1. A páchoz valókat összekeverjük. A húsokat egy lapos tálba fektetjük, rálocsoljuk a páclevet, és pár órára vagy akár egy éjszakára a hűtőszekrénybe rakjuk. Érdemes a húsokat 2-3 alkalommal megforgatni a páclében.

2. A szószhoz a paradicsomot, a hagymát és az újhagymát apró darabokra vágjuk, ha a paradicsom nem elég érett, egy kis pürével dúsítjuk. Hozzáadjuk a friss lime levet, a Worcesterszószt és a vodkát, ízlés szerint sózzuk borsozzuk. Lábasba rakva kb. 5 percig főzzük.

3. A steakeket kivesszük a pácléből, és forró grillre tesszük. A sütés ideje attól függ, ki mennyire szereti véresen a steaket.

4. A kész húst a Bloody Mary szósszal tálaljuk. Hűs Bírborkadarkával vagy Cabernet Sauvingon-nal kísérhetjük. Mennyei!!!

Bár egyesek nem átallanak a melegben sört inni, a nyár a gyöngyöző hideg fröccsök ideje. És ahogy jót főzni is csak jó borral lehet, a jó fröccs készítéséhez sem használható akármilyen lőre.

A hónap itala A Fröccs

Fröccs - szótár

Nagyfröccs:	2 dl bor, 1 dl szódával
Kisfröccs, vagy fütty:	1 dl bor, 1 dl szódával „felspriccelve”
Hosszúlépés:	1 dl bor, 2 dl szóda
Házmester:	3 dl bor, 2 dl szóda
Viceházmester:	2 dl bor, 3 dl szóda
Háziúr:	4 dl bor, 1 dl szóda
Lakó-fröccs:	1 dl bor, 4 dl szóda
Krúdy-fröccs (nem tévedés):	9 dl bor, 1 dl szóda, amely az író-ötletgazda szerint csupán „megvicceli" a bort.
Újházi fröccs:	bor és kovászos uborka levének bűnös házasításából
Mafla, vagy lámpás:	fél liter bor ugyanennyi szódavízzel
Csatos, vagy csattos:	egy liter bor fél liter szódával
Távolugrás:	1 dl bor, 9 dl szóda
Polgármester:	6 dl bor, 4 dl szóda

**Fölfelé megy borban a gyöngy, jól teszi.
Tőle senki e jogát el nem veszi.
Törjön is mind ég felé az, ami gyöngy,
Hadd maradjon gyáva földön a göröngy**

**és ürítsük a hazáért e pohárt:
Egy pohár bor a hazáért meg nem árt!
Testet éleszt és táplál a lakoma,
De ami a lelket adja, az bora!**

Míg évszázadokkal ezelőtt Mátyás udvarában döbbent utazók szörnyülködtek azon, hogy a hazai nemesek tisztán isszák a bort, mára a bor hígításának az ókori Rómáig visszavezethető hagyománya szinte kizárólag e térség sajátosságává vált.

Történelmi tény, hogy a tanár-feltaláló Jedlik Ányos, sok más remek ötlete mellett a fröccskészítést is forradalmasította. Jedlik 1829-ben publikálta a téma szempontjából oly fontos művét a szódavíz-gyártásról és a szódáspalackról, amellyel megalapozta a jó fröccs készítésének egyik nemes alapanyagát: a szódavizet.

Persze az irodalomtörténet is hajlamos megfeledkezni arról a tényről, hogy Vörösmarty Mihály nevéhez köthetjük a világ első fröccsét is... A történet szerint Vörösmarty és Jedlik Ányos Fáy András fóti pincéjében borozgatva, Jedlik szódájával felspriccelt borát kóstolva jegyezte meg: "-Spritzer? Túl németes. Legyen inkább fröccs!" - s azzal ajkához emelte a habzó bort. Mögötte ott állt Jedlik félszeg mosollyal arcán: kezében ott pihent az első szódás üveg."

A hónap verse

Július

Ím a nyárnak közepén
az erdőt járom én.
Tölgyeseknek rejtekén,
mennyi vadregény...

Ha tisztás kerül utamba,
pázsitján lépkedek.
Míg mókus szalad fenn a fán,
én utána kémkedek.

Július a hév hava,
a Nap reánk lehel.
Sugara úgy simogat,
súgja, élni kell!

Áldott fénye éltető,
most oly nagy ereje...
Érzed, hogy nő a fényerő,
ha fordulsz Nap fele?

A nyárfák ezüst csillogása,
futó szellő ujjain,
Víz fodrán a fény játéka,
mint finom hangszer húrjain.

Ez júliusnak ajándéka,
örvendj, élvezd, ne habozz!
Felszárítja bús könnyeid,
elűzi a bánatod...

Szárcsa bukik, pillangó száll,
míg árad szét a fény.
A kedvesem már vár énreám,
és elindul énfelém.

Átölelem a derekát,
forró, feszes és üde,
Úgy hevít, mint nyár derekán,
az áldott napsugár tüze.

Ó bújj hozzám, ott látod távol,
a messzi láthatár...
A nap tüzében szinte lángol
a felhők uszálya már.

Tarka mezők zöldje ragyog,
sok-sok virág illatoz,
Mintha örök nyár várna ránk,
lágy szellő ezt súgja most.

Élvezzed hát a júliust,
a nyárnak közepét.
A fénynek tarka színeit,
a napsugár kezét!

Ím a nyárnak derekán,
átölellek én.
Érzed, milyen július?
mint a legszebb költemény.

Mosonmagyaróvár, Határsor u. 2. Tel.: 96/566-088, 566-089 Fax: 96/566-086 Nyitva: hétfő–péntek 8–17, szombat: 8–12. **www.hbepgep.hu**

alapítva: 1993
ÉPÜLETGÉPÉSZET

VOGEL&NOOT radiátorok | **BUDERUS** gázkazánok | **HENCO** csövek és idomok | **OVENTROP** szelepek | **KLÍMA**technika

A **HB** Épületgépészeti kis- és nagykereskedelmi áruház **EGÉSZ ÉVBEN KIVÁLÓ MINŐSÉGGEL** és **KEDVEZŐ ÁRAKKAL** várja régi és új vásárlóit.

Kérje árajánlatunkat, kötelezettség nélkül! A megrendelt árut ingyenesen kiszállítjuk. Viszonteladóknak, szerelőknek egyedi árkialakítás.

Peruban szinte minden megtalálható. Az Andok magas hegyei, valamint az egyenlítő közelsége lehetővé teszik a legkülönbözőbb mikroklímák létezését, kezdve a hófedte hegycsúcsoktól egészen a trópusi Amazonasig. Megfelelő adottsággal rendelkezik ahhoz is, hogy egész évben megteremjenek a zöldségek és gyümölcsök. A hatalmas választék, amely Perura jellemző (a saját illetve behozott terméket is beleértve) lehetővé tette egy nagyon változatos konyha kialakulását. Ezek a régi tradicionális és megújított ételek egymás mellett nagyon jól megférnek.

Peru ízei – az Óvárosi Kávéházban

Spanyolok hódítása előtt Peru különböző kultúráknak a hazáját jelentette, mely egy hatalmas Inka birodalom alatt összpontosult. Az ősi indiánok fő tápláléka a krumpli, a kukorica és a quinua volt. A burgonya ma is Peru egyik fő élelmiszere, összes változatának származása ebbe az országba vezethető vissza. A burgonyát a perui gasztronómia köretként használja.

A legtöbbet használt fűszerek az aromás növények. Ilyen a Cocha yuyo (egyfajta folyóvízi alga), a só és persze az ají (csípős parika) ma már szinte elengedhetetlen hozzávalója a perui ételeknek. A Peruból és Mexikóból származó erős paprika (ají) az egyik leghasználtabb ízesítő a perui konyhában. Az ají vastag húsú, gyümölcsös ízű csípős paprika, amely sok színben és változatban terem. Leginkább paprikapaszta formájában használják fel, így készülhet a *pasta de ají de rocoto.*

A peruiak nagy mennyiségű halat és tenger gyümölcseit fogyasztanak, ezen kívül táplálkozásukat kiegészítik kacsa hússal, tengerimalaccal, alpaka és láma hússal. Északon esznek gyíkokat és szarvast is. Az Amazonas nyugati részén pedig táplálékukat a hatalmas flóra és fauna állomány biztosítja.

A peruiak már ősidők óta leveseket és guisot (pörkölt, szaftos étel) készítettek. Olyan ételeket főztek, melybe ajíval (csípős paprika) megpácolt tengeri gyümölcsöket és ízesítő növényeket tettek. Ezt nevezhetjük a mai ceviche (citromlében marinált ételek) elődjének. Tehát ősidőktől fogva készült a ceviche bár azóta több változáson ment keresztül, Peru egyik legfinomabb ételeinek egyike.

A 20. század végétől a perui konyha az ország határain túl is kezd híres lenni. A negyedik "Madridfusión" gasztronómiai világkonferencián, amit 2006. január 17-19-ig rendeztek, Lima Amerika gasztronómiai fővárosa címét kapta meg.

Júliusban és augusztusban az Óvárosi Kávéház és Étterem ad ízelítőt a perui konyha világából, bár nem Peruból szállított nyersanyagokkal, de hűen az ízvilághoz.

Pisco sour

Mi a pisco? Sivatagi szőlőpárlatból készül, az idők során Dél-Amerika egyik legjellemzőbb italaként vált híressé, és lassan az egész világon ismerik nevét. A sivatag peremén termesztett, gyengébb szőlőtermésből brandyszerűen érlelt párlat főként Chilében, Peruban számít nemzeti italnak, sőt a történelmi dicsőségért és a pisco eredetének jogaiért Chile és Peru máig versenyben van egymással.

A párlatból készült, népszerű koktél, a Pisco Sour lassacskán egész Amerikát meghódítja. Peruban három napos nemzeti ünnepe van, hiszen szinte a fél ország ebből él. A fiesta ma már híres turista látványosságnak számít. A citrommal (vagy lime-mal), cukorral és tojásfehérjével megbolondított ital a Mojito és a Caipirinha méltó társa.

A Pisco Sour (savanyú pisco) feltalálása egy angol hajós steward, Elliott Stubb nevéhez fűződik, aki tengeri szolgálata után az akkoriban Peruhoz tartozó Iquique városában nyitott saját bárt. Ott a helyi alapanyagokból valamilyen kellemes, eladható ital megalkotásával kísérletezett: amikor 1872-ben egy nap a piscót, zöldcitrommal és egy jó adag cukorral keverte össze, meg is született a remekmű, melyet a citrom savanykás íze miatt keresztelt Pisco Sour névre.

A perui alkotmány értelmében Peru nemzeti szimbólumai a ZÁSZLÓ, a CÍMER és a HIMNUSZ...

Peru jelképei

NEMZETI SZIMBÓLUMOK

A ZÁSZLÓ

1820-ban alkották meg, és az a hír járja, hogy San Martin tábornok ötlete volt a felszabadítási hadjárat idején: amikor egy szieszta követően a paracasi sivatagban felébredt, piros szárnyú és fejér hasú flamingókat látott repülni. A zászló négy mezőre volt osztva, két, a sarkokból húzott vonal által. Fehér felül és alul, vörös a két oldalon. 1822 márciusban három vizszintes sávot alakítottak ki, felül és alul piros, középen fehér. Azonban ez könnyen összekeverhető volt a spanyol zászlóval, ha idővel a fehér színű sáv megsárgult. Végül 1822 májusában a sávokat függőlegessé alakították és a két külső lett piros, a középső pedig fehér.

A CÍMER

A Simon Bolivar által indított kongresszusi törvény szentesítette Peru címerét 1825-ben.

Három mezőből áll:

A fölső jobboldali rész égszínkék háttérrel egy felénk néző vikunya, bal oldalon fehér alapon egy csincsona fa, a vízszintes alsó mező piros és egy bőségszaruból arany érmék ömlenek ki. Ezek a szimbólumok Peru természeti gazdagságát jelképezik. Legfelül, mint egy fejdísz, egy polgári (városi) tölgy korona oldalról nézve. A cimer mindkét oldalán zászlók vannak.

A HIMNUSZ

Eredeti szövegét José Bernardo Alzedo írta, amelyet Claudio Rebagliati átírt 1861-ben. Zenéjét José de la Torre Ugarte szerezte 1821-ben. 1913 óta Peru hivatalosan elismert himnusza.

Perui himnusz szövege (szabad fordítás):
Szabadok vagyunk, legyünk azok mindig, legyünk azok mindig Elöbb tagadja meg a sugarait, a sugarait a nap,
Mint, hogy elmulasztjuk magasztos fogadalmunkat,
Amely a hazát az örökkévalóhoz emelte.
Amely hazát az Örökkévalóhoz emelte.
Hosszú ideig a peruiak, elnyomva,
Vonszolták a baljós láncot;
Kegyetlen szolgaságra ítélve,
Hosszú ideig, hosszú ideig, hosszú ideig nyögött csendben.
De amint a szent kiáltás,
Szabadság! hallatszott partjainál,
Lerázta a szolgaság közönyét,
Felemelte megalázott, megalázott, megalázott fejét.
A megalázott, felemelte fejét, felemelte fejét.

AJÁNDÉK PERCEK július 1-től augusztus 31-ig

- 6 alkalmas Ultratone alakformáló és gépi nyirokmasszázs bérlethez **6x10 percet adunk.**
- 12 alkalmas Ultratone alakformáló bérlethez **12x10 percet adunk.**

Szolárium bérlethez:
- 10 alkalmas bérlethez **6 perc ajándék**
- 20 alkalmas bérlethez **12 perc ajándék**
- 50 alkalmas bérlethez **24 perc ajándék**
- 100 alkalmas bérlethez **36 perc ajándék**

Egyéb szolgáltatásaink: • MASSZÁZS • PEDIKŰR • MANIKŰR • MŰKÖRÖM

Elysium
ALAKFORMÁLÓ ÉS SZÉPSÉG STÚDIÓ
Mosonmagyaróvár, Fő út 49. (A Mr. Bond férfidivat helyén)
Nyitva tartás: h–p. 9–19 óráig, szo. 9–13 óráig, v. zárva.
Telefon: 06-96/217-978 Web: www.elysiumstudio.hu
Üdülésicsekk- és bankkártya-elfogadóhely.
AJÁNDÉKUTALVÁNY TOVÁBBRA IS KAPHATÓ, MELYNEK ÉRTÉKÉT ÖN HATÁROZZA MEG!

Nyaralás idején a hangulatos reggeli hozzátartozik egy jól induló naphoz. Kényelmesen elnyújtózni a teraszon és ráérősen falatozni.

Reggeli, mintha nyaralnánk

Hisz a reggeli a nap legfontosabb eseménye

MIÉRT?

Egyrészt azért, mert a napi rohanás megkezdése előtt, összetereli a családot egy meghitt beszélgetésre. Mennyivel jobb úgy indulni, hogy nyugodt, vidám étkezés közben, megtervezzük a tennivalókat, feladatokat. Még a morcos álom is elillan a szemünkből! Másrészt, mert az egészségünk megköveteli a napi ötszöri étkezést, s ez a reggelivel kezdődik. A mindennapos reggeli a szabályozott étvágy segítségével a cukorbetegség, valamint a szív és érrendszerrel kapcsolatos betegségek kialakulásának egyik legegyszerűbb kockázatcsökkentője. A szakemberek ezt azzal magyarázzák, hogy csökken a nap folyamán a túlzó táplálkozás valószínűsége. Vizsgálati eredmények szerint azoknál az embereknél, akik naponta reggeliznek 35-50%-kal kisebb arányban alakul ki a túlsúlyosság, hiszen akik kihagyják a reggelit, este duplán pótolják be a kimaradt étkezést.

Aki reggel elegendő időt szán az étkezésre, az könnyebben legyőzi a napközben keletkező feszültségeket. Az érzékeny embereknél, már a reggeli hajszoltság is gyomorpanaszokat válthat ki.

A délelőtti koncentrációs nehézségek egy része a nem megfelelő, vagy hiányzó reggelire vezethető vissza. Aki nem eszik semmit reggel, az ne csodálkozzon, ha két óra múlva újra rátör az álmosság!

MIT?

A reggeli minősége ugyan olyan fontos, mint a rendszeresség. Amit elfogyasztunk, azt élvezettel tegyük! Az egészséges szervezet számára nélkülözhetetlen a tápláló, komplex szénhidrátokban gazdag, rostdús és ásványi anyagokat, valamint vitaminokat tartalmazó reggeli, megfelelő mennyiségű folyadékkal. Ez biztosítja a jó közérzetet a nap első felében.

Nézzük a különböző nemzeteket, ki, hogyan kezdi a napját!

ANGOL

Nos, ők nem diétáznak reggel. A tipikus English breakfast csupa kalóriadús fogásból áll. Tükör tojás, sült baconszalonna, kolbász, paradicsomos sültbab, sült paradicsom és párolt gomba. Hozzá kávé, vagy tea, tejjel ízesítve.

FRANCIA

Az ínyencségükről ismert franciák hagyományosan könnyű reggelit fogyasztanak, ami rendszerint tejeskávéból, vagy kakaóból és reggeli péksütményből áll, feldúsítva egy kis vajjal, jam-mel és mézzel.

OLASZ

Az olaszoknak sajátos étkezési stílusuk van, ami az éghajlati viszonyokkal magyarázható. Rengeteg tésztát esznek főétkezéskor, de a reggelire keveset fogyasztanak és azt sem otthon, hanem a sarki kávézókban. Általában vaj, jam, kenyér és péksütemény, finom, sűrű habos capuccinóval.

OSZTRÁK

Nyugati szomszédaink kiváló hentesárukat készítenek, pácolt sonkák, virslifélék és egyéb töltelékes áruk alkotják a reggeliző asztal kínálatát. A kuglóf és a briós sem hiányozhat róla, hiszen igazi osztrák találmány, s mindez habos kakaóval, vagy egy bögre finom melange-al lekísérve az igazi.

OROSZ

Érdekes, hogy az oroszok reggelizési szokása, inkább a korai alkohol-fogyasztásról nevezetes, ugyanis étkezés előtt szívesen legurítanak egy-egy kupica vodkát.

JAPÁN

Náluk nagyon fontos a reggeli, ami szinte felér a főétkezéssel. Rizs mellé főként levest, halat, savanyúságot és főtt tojást fogyasztanak.

AMERIKAI

Az amerikaiak villásreggelivel kezdik a napot, melynek fő fogása, valamilyen tojás-, hal-, vagy húsétel. A gyerekek palacsintát esznek juharsziruppal, esetleg müzlit tejjel és gyümölccsel.

MAGYAR

Honfitársaink többsége szeret és tud is bőségesen étkezni. Ma egyre többen választják az egészséges könnyű ételeket, gyümölcsöket, de falun még gyakran kerül az asztalra szalonna, kolbász, vagy véres-hurka. Most is összefut a nyál a számban, ha gyermekkorom kedvenc reggelijére, a hagymás-füstöltsonkás rántottára gondolok.

Láthatjuk, hogy ahány ház, annyi szokás. Egy azonban biztos. Ha nyugodt, harmonikus napot szeretnénk, szánjunk időt a reggelire. Az Óvárosi Kávéház szeretettel várja önöket és júliusban még 10% kedvezményt is nyújt reggelire betérő vendégeinek.

Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Milyen színű Peru zászlója? ”

Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére, 2011 augusztus 15-ig. A helyes megfejtést beküldők között kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki. Előző számunk nyertese: **Vízkeleti Józsefné** Mosonmagyaróvár Pozsonyi út 42. Nyereményét átveheti a kávéházban, melyet 1 hónapon belül használhat fel.

Éttermi viccek

– Vegetáriánus létedre nyúlpecsenyét rendeltél?

– Bosszúból, mert lerágták a répáimat.

* * *

– Éttermünk specialitása a csiga.

– Tudom, a múltkor is az szolgált ki.

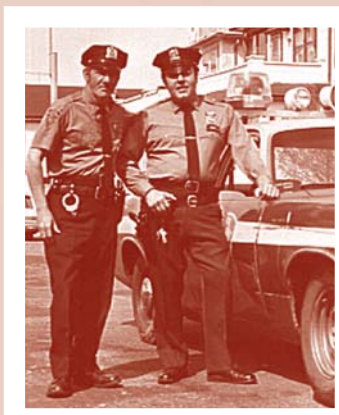
* * *

Két rendőr bemegy egy étterembe, és így szól a pincérnek:

– Én kérek egy SÉKET!

Erre a másik:

– Én meg egy ASTALT!



* * *

A vendéglős rászól az új szakácsra :

– Maga azt mondja hogy Franciaországban is dolgozott?

– Igen kérem, a háború alatt katonai szakács voltam két évig, és közben kétszer megsebesültem.

– Maga szerencsés ember. Csoda hogy nem ölték meg a társai.

* * *

Egy nő áll egy zsúfolt bárban. Hogy a bárfiú figyelmet felhívja, magasraemelt kézzel int neki, miáltal őserdőnyi hónaljszőrzete láthatóvá válik.

Egy bepiált pasi a pult másik oldaláról a pultosnak:

– A balerina italát én fizetem!!

Pultos: – Honnan ismered?

Pasi: – Nem ismerem, de ha valaki ennyire fel tudja a lábát emelni az csakis balerina lehet!

* * *

Faszi bemegy a kocsmába, pultos kérdezi:

– Jó napot! Mit szeretne?

– Egy nagyobb házat, jobb autót, több fizetést.

– Nem úgy értem. Mit kíván?

– Világbékét, magamnak egy szebb feleséget, milliókat.

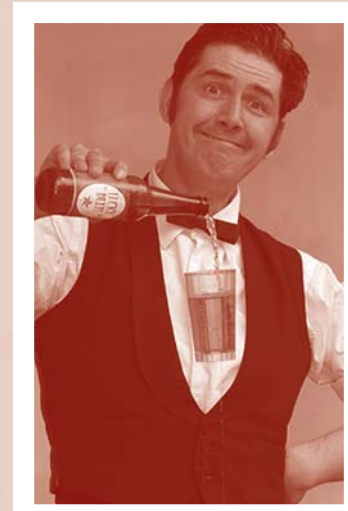
– Félreértett, mit szeretne inni?

– Miért nem ezzel kezdte?

– Mi van?

– Semmi különös, itt állok a pult mögött.

* * *



Valami egyedit szeretne? Valami különlegeset?
Keressen fel bennünket és álmodjuk meg együtt!

• ARCULATTERVEZÉS • EGYENRUHÁK CÉGEK RÉSZÉRE
• TRÉFÁS PÓLÓK LEÁNYBÚCSÚRA, LEGÉNYBÚCSÚRA

Kérje személyre szabott ajánlatunkat kötelezettség nélkül! + 36 20 541 80 51 • +36 20 457 57 80 • va-dress@t-online.hu

VA DRESS
Minden, ami pólós