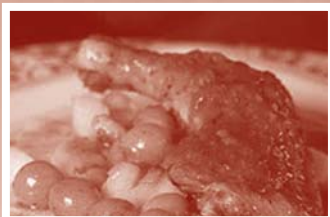


A hónap receptje
Szolos csirkecomb



2. oldal

Erdélyi ízek

Természethez való közelségük, leleményességük érződik a gasztronómiában is.



3. oldal

Vendégünk **Schäffer Erzsébet**

Üzen, írásaival megmutatja a élet különleges, vagy éppen hétköznapi pillanatait.



4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2011. SZEPTEMBER-OKTÓBER

Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, KÉTHAVONTA EGY ALKALOMMAL

Erdélyi este

Töltsenek velünk egy hangulatos estét szatmári szilvapálinkával, erdélyi ízekkel, dalokkal, történetekkel, muzsikával. 2011 október 22-én szombaton 18h-tól. Asztalfoglalás szükséges.

Szeptemberi rendezvénynaptár

Közöttünk élnek – arcvonások szeptember 14-én, szerdán 18 órakor dr. Nagy István polgármester következő vendége dr. Nagy Frigyes ex miniszter, címzetes egyetemi tanár lesz.

Szőlő-bor-mámore – szeptember 23-án pénteken Szüreti mulatságra invitáljuk önöket. Szőlős ételek, kiváló borok, zene-tánc-tombola! Asztalfoglalás szükséges

Terülj-terülj asztalkám szeptember 25-én vasárnap délután. Terített asztalokon kínálunk igazi őszi finomságokat 12-14 óráig. Szőlős csirke, fehérboros pulykarolád és még sok ínycsengés. A svédasztalos ebéd ára 2.100 Ft. Asztalfoglalás szükséges.

Kezdődjön a hétvége nálunk! Minden pénteken élőzene az Óvárosi Kávéházban. Romantikus hangulat, gyertyafény különleges sajtók és néhány pohár jó bor társaságában élvezze az estét nálunk!

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



Vadat-halat, s mi jó falat...

Itt a vadászati idény kezdete, s mi ismét szeretnénk kedveskedni önöknek jobbnál-jobb étel-ekkel. Vaddisznó, szarvas, és

vadszárnyasok kerülnek terítékre, fejedelmi tálalásban. Október 21-től látogassanak el hozzánk egy kiváló vadpecsenyére!

Októberi rendezvénynaptár

Közöttünk élnek – arcvonások 2011. október 12-én (szerdán) 18.00 órakor dr. Nagy István polgármester úr következő vendége Illés Zoltán a Duna Takaréknak elnöke lesz.

Meg kell tanulnunk vágyakozni... 2011 október 13-án csütörtökön este 18 h-kor Kávéházunk vendége lesz Schäffer Erzsébet, a Nők lapja újságírója, sikerkönyvek szerzője. Asztalfoglalás szükséges!

Vadat-halat, s mi jó falat... 2011 október 21-től vadnapok az Óvárosi Kávéházban. Vadkacsa melle, vaddisznó java fűrjpecsenye és még sok finomság kerül önök elé fejedelmi tálalásban.

Erdélyi este – Töltsenek velünk egy hangulatos estét szatmári szilvapálinkával, erdélyi ízekkel, dalokkal, történetekkel, muzsikával.

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

Beköszöntő

Kedves Olvasó!

Itt van az ősz, itt van újra... Van, akinek ez az évszak a hervadást idézi, de szerintem csodálatos hónapok előtt állunk. Ragyogó színekbe öltözik a természet, kezdődik az iskola, eljön a szüret ideje és újra indulnak a programok az Óvárosi Kávéház és Étteremben.

„ Nagy öröm számunkra, hogy nyáron sem hanyagoltak el bennünket ”

és köszönjük, hogy a "családok étterme" lehetünk. Hisz nincs annál nagyobb elismerés, mint hogy nálunk tartják a születés- és névnapokat, a házassági évfordulókat és más családi rendezvényeket. Boldogok vagyunk, hogy ránk gondolnak kisebb esiküvők megrendezésénél, hisz így részesei lehetünk egy pár legszebb napjának. A rövid nyári szünet után újra felpezsdül az élet kávéházunkban, kezdődnek író-olvasó találkozók és beszélgetős estjeink, erdélyi ízeket kínálunk és szőlős-boros napokat is rendezünk. Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk! Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételünket, italainkat. S ha bármilyen kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk!

Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

Szőlő, bor, mámore

Itt az ősz, a szüret ideje. A munkavégzés alatt is jellemző volt - közösségi munka lévén - a tréfalkozás, az éneklés, a hangoskodás. Utána azonban valódi ünneppé alakult a nap. Élvezzük ki mi is a szüret vidám hangulatát. Szeptember 23-án zenés, táncos mulatság, szőlős ételekkel, kiváló borokkal. Asztalfoglalás szükséges!



www.dunatakarek.hu

DUNA
takaréknak

Szombaton is nyitva!

Mosonmagyaróvár, Szent István király út 119.

Mosonmagyaróvár, Magyar utca 17-21.

infononal: 40/99-00-99

A hónap verse

Petofi Sándor:

Itt van az ősz, itt van újra

Itt van az ősz, itt van újra,
S szép, mint mindig, énnekem.
Tudja isten, hogy mi okból
Szeretem? de szeretem.

Kiülök a dombtetőre,
Innen nézek szerteszét,
S hallgatom a fák lehulló
Levelének lágy nesztét.

Mosolyogva néz a földre
A szelíd nap sugara,
Mint elalvó gyermekére
Néz a szerető anya.

És valóban ősszel a föld
Csak elalszik, nem hal meg;
Szeméből is látszik, hogy csak
Álmos ő, de nem beteg.

Levetette szép ruháit,
Csendesen levetkezett;
Majd felöltözik, ha virrad
Reggele, a kikelet.

Aludjál hát, szép természet,
Csak aludjál reggelig,
S álmodj olyakat, amikben
Legnagyobb kedved telik.

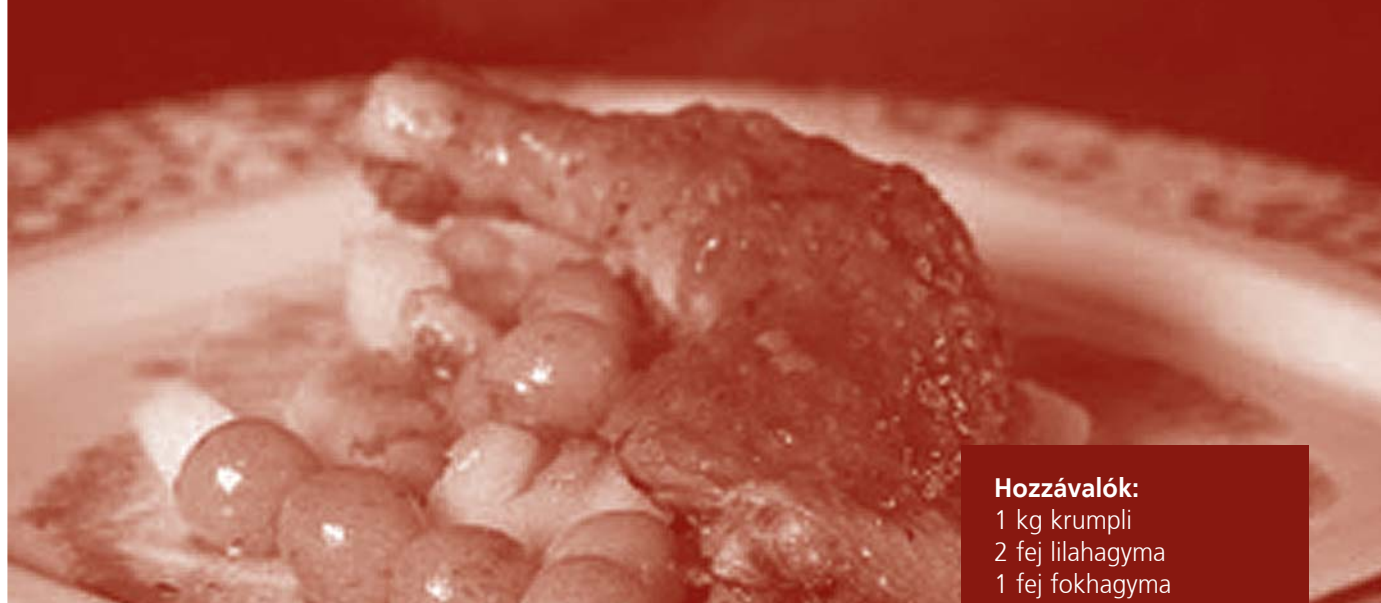


Én ujjam hegyével halkan
Lantomat megpenditem,
Altató dalod gyanánt zeng
Méla csendes énekem.

Kedvesem, te űlj le mellém,
Űlj itt addig szótlanul,
Míg dalom, mint tó fölött a
Suttogó szél, elvonul.

Ha megcsókolsz, ajkaimra
Ajkadat szép lassan tedd,
Föl ne keltsük álmából a
Szendergő természetet

(Erdőd, 1848. november 1730.)



A hónap receptje

Szolos csirkecomb

A krumplit megfőzzük, a lilahagymát negyedeljük, a diót, a szőlőt megtisztítjuk, a fokhagymát gerezdekre szedjük. Mindezt egy olajjal, vagy margarinnal kikent tepsibe

tesszük, majd ráöntjük a mustárral összekevert bort. Sóval, borssal megszórjuk, elhelyezzük a tepsiben a kakukkfűvet. A zöldségágyra ráhelyezzük a megszózott, borsozott

Hozzávalók:
1 kg krumpli
2 fej lilahagyma
1 fej fokhagyma
1 fürt szőlő
1 maréknyi dióbél
1 púpos evőkanál mustár
1 pohár száraz rosé bor
néhány ág friss kakukkfű
só és bors
6 csirkecomb

csirkecombokat, és zsírral megkenjük. A tepsit alufóliával letakarjuk, majd 50 percig sütjük. Ezután leveszzük a fóliát, és megpirítjuk a csirkecombokat.

Szeptemberi vendégünk

Dr. Nagy Frigyes

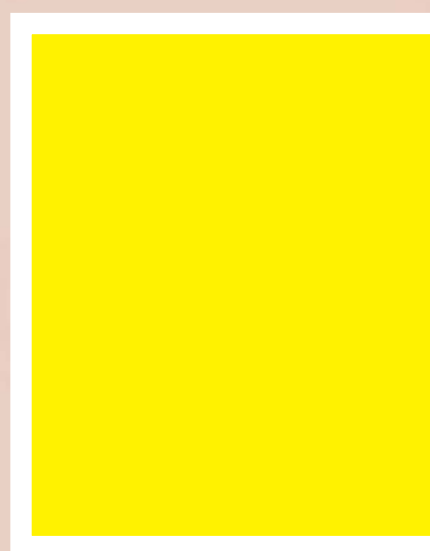
Abban a megtiszteltetésben részesültem, hogy beszélgetőpartnernek hívtak meg az Óvárosi Étterem egyik szokásos esti programjába. Nem tudom, miért esett rám a választás. Talán mert esetenként azt írják rólam, hogy politikus vagyok. A Kisalföld versmondó CD-jén például egyetemi tanár, agrárpolitikus címen tüntettek fel. Egyik sem vagyok. Címzetes egyetemi tanár vagyok az igaz, és ezt a címet viselem is, de politikusnak túlzás lenne engem nevezni. Szakmai munkám a Lajta-Hansági Állami gazdasághoz kötődött, ahol 1996-ig közel harminc évet dolgoztam, és országos nevet szereztem magamnak a szakmában. Innen nevezték ki földművelésügyi miniszternek. Horn Gyula fontosnak találta hogy olyan szakmabeli személy legyen ott, aki tájékozott a hazai mezőgazdaság dolgaiban, nyelvtudása révén az uniós csatlakozási előkészületeket el tudja indítani. Sokakat igen, de őt nem zavarta, hogy párton kívüli voltam. 1996-98-ban töltöttem be ezt a pozíciót. Sajnos nem volt túl sok sikerélményem, mert nem tudtam megértetni sem a gazdálkodókkal, sem a politikusokkal, hogy a piaci verseny új követelményeket támaszt, melyhez alkalmazkodni kell, mert kiszorulunk a piacokról. A rendszerváltás óta a mezőgazdaság egyik miniszterelnököt sem érdekelte. Kipipálták hogy van, éljen meg, ahogy tud.

Magamról annyit, hogy őseim apai ágon csallóközi, anyai ágon szigetközi zsellérek, napszámosok voltak, sok gyerekekkel. Írástudatlanok, így sajnos semmi sem maradt utánuk, csak néhány legenda. Volt, aki hat osztályt végzett puszta iskolában, volt, aki semennyit. Csak keresztet tudtak tenni a nevük helyett.

1945-ben írtak be általános iskolába. Akkor még volt palatábla, és fűtöttek is, ha vittünk némi tüzelnivalót. A tanulás iránti becsúgyat nem tudom, honnan örököltem, de mikor felső tagozatos lettem, apám azt mondta: fiam ne törődj semmivel, fő, hogy ezek hagynak tanulni. Lehet, hogy el tudod végezni a nyolc osztályt. Ez volt számára a vágyálom. Ne csodálkozzon senki, ha őseim révén is, meggyőződésből is baloldali érzelmű vagyok. Ahonnan én jöttem, azzal ez vele jár. Igazán emberré a Kossuth Gimnázium nevelt, amiért örök hálával tartozom. Utána óvári gazdász lettem, ahol belénk nevelték a szakmai elhivatottságot.

Két év miniszterségemen kívül mindig a szakmában dolgoztam, mellette magyar és külföldi egyetemeken oktattam a tapasztalataimat. A hetvenes évek elején két évig Kelet-Afrikát jártam, mint mezőgazdasági és vidékfejlesztési szakértő. Különböző doktori és habilitációs címekkel rendelkezem, jelentős szakirodalmi munkásságot folytatok ma is.

Mindig aktívan vettem részt a közéletben, mert ez nélkül senki sem tekintheti magát igazi polgárnak. Véleményem nyílt hangoztatása nem tetszik mindenkinek. Fenyegetést és gyalázkodást is kaptam eleget, de azt vallo, hogy a baloldali értékek képviselőt a polgároknak kell átvenni, mert erre alkalmas párt jelenleg nem létezik. Pedig nagy szükség lenne rá, mert a vadkapitalizmus, a fináncióke eluralkodását szenvedjük egyre inkább, és nincs, aki az elszegényedő melósok, parasztok, lecsúszó értelmiségi középrétegek, nyugdíjasok, és egyéb kisemmitettek nevében szót emel, míg a gazdagoknál soha nem látott dőzsölés folyik.



Vendégünk októberben

Illés Zoltán

Illés Zoltán 13 évig matematika-fizika szakos tanárként dolgozott a Bolyai János Általános Iskolában. 21 éve, 1990 tavaszán választották meg a Halászi Takarékszövetkezet elnökének. Működése alatt a Takarékszövetkezet alapelve nem változott, de rendkívüli fejlődése és ötlethatározat tevékenysége során folyamatosan erősödött az intézmény. 2008. április 1-jén az Esztergomi Takarékszövetkezet beolvadt a Halászi Takarékszövetkezetbe. Mára Duna Takarékszövetkezet néven hazánk legstabilabb és legerősebb Takarékszövetkezetének az elnöke. Zoltánnal kapcsolatban a kíváncsiságunk úgy szól: Hogyan lett egy matematikafizika szakos tanárból az ország legnagyobb Takarékszövetkezetének az első számú vezetője?



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

VOGEL&NOOT
radiátorok

BUDERUS
gázkazánok

HENCO
csövek és idomok

OVENTROP
szelepek

KLÍMAtechnika

A HB Épületgépezeti 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. Vizonteladónak, szerelőknak egyedi árkiállítás.

A tradicionális magyar konyha mellett, hónapról-hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Az őszi hónapokban nem megyünk messzire, az erdélyi ízeket terítjük asztalunkra.

Érdélyi ízek, zamatok – az Óvárosi Kávéházban

Egy-egy erdélyi étel elkészítése máig őrzi a hagyományos, több évszázaddal ezelőtti magyar ízeket, fűszereket, amelyeket mi már napjainkban kevésbé használunk (tárkony, lestyán, csombor, kapor). Természethez való közelségük, leleményességük érződik a gasztronómiában is; az ételek elkészítésekor szinte mindent felhasználnak, ami a természetben megtalálható (zöldfűszerek, gombafélék, méz). A leghasználatosabb zöldségfélék a krumpli, paszuly, tök, káposzta, cékla, hagyma, zeller, murok.

A konyha arculatában megjelent a román "behatás" is, erre példa a savanyú balkáni csorba leves, pontosabban annak erdélyi változata, vagy a pacallevés, amit a szín és ízhatás miatt a székely ember zellerlevéllel és paradicsompaprikával dúsított fel. Vagy a padlizsánkrém, amelyet sok helyen ezen a néven nem is ismernek, helyette "vinette"-nek hívják, egy román kifejezést használva. Ebből viszont a görög-török padlizsánkrémhez hasonló pürét készítenek, és kenyérrre kenve fogyasztják. Hasonlóan ízetes fogást tudnak készíteni a zakuszkából (zöldségkrém) is.

Köretnek gyakori a rizs, párolt idényzöldség (murok, fehér-, illetve sárgarépa; a paszuly, vagyis bab, és a burgonya vagy másképpen kolompér vagy pityóka) fogyasztása. A tésztafélék említésekor az erdélyi ember a süttötre gondol, a főtt tészta náluk laskának nevezendő. A kukoricadarából készült puliszka-féléket számos variációban, a hétköznapitól az ünnepi edelig tudják elkészíteni, tejjel, tejföllel, tehéntúrós vagy juhtúrós változatban. Önálló fogásként, vagy pörköltök és paprikások köretként fogyasztható.

Szeptemberben és októberben az Óvárosi Kávéház és Étterem ad ízelítőt az erdélyi konyha világából.

A kürtös kalács

Hogy mi is az? Hát egy nagy lyuk, tésztával körütekerve.

A kürtöskalács jellegzetes székelyföldi sütemény, mely úgy készül, hogy fahengerre kelt tésztát tekernek, faszén parázs fölött barnára sütik, majd cukorba, diós cukorba, fahéjas cukorba, kakaós cukorba, stb. forgatják. Nevét a kályhacsőről (kürtő) kapta, ezért nem helyes a kürtöskalács elnevezés (rövid ő-vel). Régebben főként ünnepi alkalmakra (esküvő, keresztelő) készítették. Jelenleg sokféle változata van, legnépszerűbbek a hagyományos cukormázás mellett adiós, kókuszos, fahéjas.

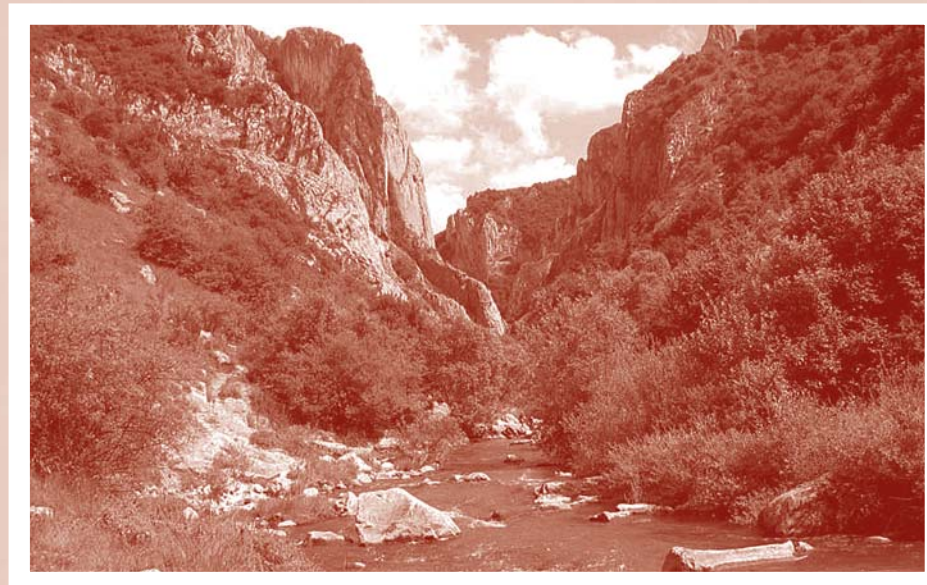
A szatmári szilvapálinka

A Szatmárba tévedő vendégeket szívesen megkínálják egy kis "hazaival", nemritkán tíz-tizenöt éves Szatmári szilvapálinkával. Jellegzetes az ízvilága, amit



csak tovább fokoz a magzamat. Mind a mai napig részben a magjával együtt főzik a pálinkát. Illatában mandulás, ízében kellemesen kesernyős ízt ad, főleg a szájpadlason érezhető kesernyűsége. Főzés után a párlat eperfa hordóban simul. Idősebb, érlelt pálinka illatában a selymes mandula illata érezhető, ízében a vanília.

2000 óta élvez földrajzi eredetvédelmet, meghatározott az a 65 település, ahol a helyben termelt, helyben főzött szilvapálinkát Szatmári szilvapálinkának nevezhetik.



A Szent Anna-tó legendája

Az alábbi legenda Gabányi János gyűjtéséből való

Réges-régen élt ezen a vidéken két gazdag ember. Testvérek voltak, de folyton civakodtak egymással. Az egyiknek Búdöskön volt a vára, a másiknak pedig azon a helyen, ahol ma a Szent Anna-tó látható.

Egyszer egy idegen úr utazott át a vidéken gyönyörű négylovas hintáján, és megszállt pihenni Büdös vár uránál. Annak módfelett megtetszett az idegen hintaja, főként a lovai, s el is határozta, hogy bármi áron megszerzi a lovas hintót. Mivel a titokzatos idegen nem is akart hallani a vásárról, a gonosz várúr elhatározta, hogy elcsalja tőle a hintót. Kockázni kezdtek, s a várúr addig alattozkodott, csalt, hogy elnyerte az idegen fogatát. Amint tervét megvalósította, máris áthajtott bátyjához kérkedni, hadd egye a másikat az irigység. Meg is jegyezte, foghegyről: nem hiszi, hogy a bátyja valaha is ilyen szép fogatra szert tudna tenni. Ez több volt, mint amit a fivér büszkesége elbírt!



Azon nyomban fogadást ajánlott: egy napon belül szebb fogattal áll elő! A tét hatalmas volt: a vár és a hozzá tartozó birtokok. Öccse magabiztosan állta a fogadást, és gögösen elhajtott.

Elvakult bátyja ördögi ötletet agyalt ki: összeszedte a vár jobbágjai közül a nyolc legjobb hajadont, s azokat fogatta be hintájába. Felpattant a bakra, s mivel a törékeny vállú leányok nem bírták mozdítani a nehéz hintót, mérgesen közéjük csapott. Éppen a legszobosabbat találta el. Anna feljajdult, és átkot szórt a vár kegyetlen urára. Iszonyú dörgés, földindulás közepette a vár azon nyomban elsüllyedt urával együtt, helyén pedig egy szép tó keletkezett.

A szűzek nefelejcsékké változtak, a gonosz várúr pedig rút vízsárkánnyá. Anna pedig a tó védőszentjévé lett, és imája elpusztította a vizet háborgató hatalmas szörnyet.

Egy másik legendatörredék szerint Anna a holdfényes éjszakákon ismét megjelenik a tó felett, majd újra eltűnik a habokban.



- **6 alkalmas Ultratone alakformáló bérleteinkhez** (28.800 Ft) 10 alkalmas szolárium bérletet,
- **12 alkalmas Ultratone alakformáló bérleteinkhez** (51.600 Ft) 10 alkalmas szolárium bérletet és 6 alkalom Ultrahangos kavitációt ajándékozunk. Gépi nyirok masszázshoz tekereslést adunk mely enyhülést hoz a fáradt visszeres lábunk.
- **Masszázs bérlethez** (11.800 Ft) pedikürt, manikürt, zselés műkörömhöz 12 perc szoláriumot ajándékozunk.

További kezeléseinkről és ajándékainkról érdeklődjön szalonunkban vagy tekintse meg honlapunkat.



Elysium
ALAKFORMÁLÓ ÉS SZÉPSÉG STÚDIÓ

Mosonmagyaróvár, Fő út 49. (A Mr. Bond férfitároló helyén)
Nyitva tartás: h-p. 9-19 óráig, szo. 9-13 óráig, v. zárva.
Telefon: 06-96/217-978 Web: www.elysiumstudio.hu

Üdüléscsekk- és bankkártya-elfogadóhely.

AJÁNDÉKUTALVÁNY TOVÁBBRA IS KAPHATÓ, MELYNEK ÉRTÉKÉT ÖN HATÁROZZA MEG!

Schäffer Erzsébet 2011. október 13-án eljön hozzánk is, hogy meséivel megörvendtessen bennünket.

Meg kell tanulnunk vágyakozni...

Vendégünk Schäffer Erzsébet

Minden szerdán megveszem a Nők lapját, hisz ez az a lap, ami megállít a rohanásban, összekapcsol a világ szebbik részével és ízelítőt ad az irodalom csodájából. És örömmel tölt el, ha meglátom Schäffer Erzsébet fényképét – hisz megint üzen, írásaival megmutatja a élet különleges, vagy éppen hétköznapi pillanatait, kicsit megtanít vá-



gyakozni az után, ami a miénk. Nem fikciót ír, az ő történetei igaz történetek. Pulitzer-díjas újságíró, a Nők Lapja főszerkesztője, anya, nagymama, feleség, aki ismeretlenekkel beszélget el a vonton, és folyóirat, könyv hasábjain vagy élőszóban közvetíti a megélt és halott történeteket.

A hónap könyve

Szentkúti Károly: Mosonmagyaróvár és környéke

Az útikönyv "zsebre dugható formában" készült, azzal a céllal, hogy a turistáknak, de az itt élőknek is kalauz adjon a kezébe.

Az első fejezet az őskortól napjainkig összefoglalót ad a hajdani vármegye régészeti, történelmi és néprajzi emlékei-

ről. Majd a könyv négy kirándulási útvonalon mutatja be a Mosonmagyaróváron, a Hanság északi peremén, a Mosoni-Duna, és a Nagy-Duna mentén található települések rövid történetét, illetve jelentősebb műemlékeit.

Mosonmagyaróvárt a Mosoni-Dunán és a Lajtán végighajózva, valamint belvárosi séták keretében mutatja be a könyv.

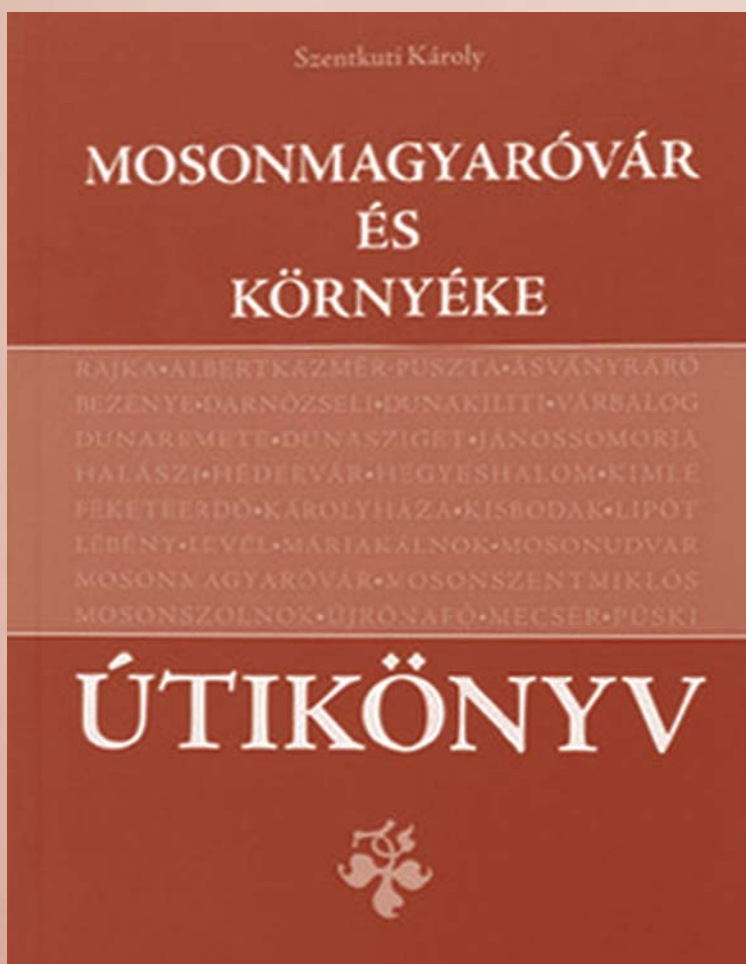
A Hanság északi peremén lévő falvakat Mosonszentmiklósról indulva Lébény – Károlyháza – Mosonudvar – Újrónafő – Jánossomorja – Várbalog – Albertkázmer-pusztá – Mosonszolnok – Levél – Hegyeshalom útvonalon járja végig.

A Szigetköz falvait két útvonalra bontva fedezi fel. Egyrészt a Mosoni – Duna mentén halad végig Rajka – Bezenye – Feketeerdő – Halászi – Máriakálnok – Kimle településeken, majd a Nagy-Duna folyását követve keresi fel Dunakilit – Dunasziget – Kisbodakot – Püskit – Dunaremetét – Damózsellit – Lipót – Hédevárt – Ásványrót és Mecseért.

A kirándulások elején térképek segítik a turistát.

A történelmi fejezetek valamint egy-egy kirándulási útvonal végén német és szlovák nyelvű összefoglalókat talál a külföldi olvasó. A szövegek között száznál több műemlék fotóját közöljük szintén háromnyelvű kép aláírással.

Az útikönyv 800 Ft-os áron megvásárolható a Hansági Múzeum pénztáráiban, a Rajka és Vidéke Takarékszövetkezet mosonmagyaróvári irodáiban, valamint a Magyar utcai Tourinform Irodában.



Kávéházi sarok

„Rejtvény: Íraj meg Schäffer Erzsébet négy tetszőleges könyvének címét!”

Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére, 2011. október 15-ig. A helyes megfejtést beküldők között kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki. Előző számunk nyertese: **Grósz Istvánné** Halászi Duna sétány 9. Nyereményét átveheti a kávéházban, melyet 1 hónapon belül használhat fel.

Éttermi viccek

Székely viccek

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

- Ki meri megütni az apámat?!
Néma csend, a legény még egyszer elkiáltja magát:
- Ki meri megütni az apámat?!



- Bátyám, maga olyan rézszeg, 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!

* * *

Bemegy a székely legény a kocsmába és elkiáltja magát:

Erre odalép egy szekrény nagyságú ember és durr, az apának egy nagy pofont lekever.

Erre a székely legény:
- Jöjjön innen édesapám, mert itt még agyonverik magát!

* * *

Székely fiú hazaérkezik Budapestre, visz az apjának egy dobozos sört. Apja elveszi a sört, előkapja a bicskáját, és kezdi bontani a dobozt, mire a fiú rászól:

- De idősapám! Itt ez a kallantyú. Arra való, hogy az ember meghúzza, és ki van nyitva a doboz.

- Na, igen! Annak, akinek nincsen bicskája!

Valami egyedít szeretne? Valami különlegeset?

Keressen fel bennünket és álmodjunk 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

