



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

ŐSZI SZÁRNYASOK

„Az madarászat legjobb Szent Mihály nap előtt két héttel és Szent Mihály nap után két héttel” – legalábbis Lippay János szerint, aki a 17. században vetette papírra megfigyeléseit. Az idő őt igazolta, *Czifray István* 1816-ban üzenté meg a szakácskönyvét olvasóknak, hogy szeptembertől vadféléből „van elég, főképp madarak”. Az 1830-ban kiadott *Nemzeti szakácskönyv* pedig madarakkal töltött zsemlet, galambpástétomot, madarakat szőlőmártással, lencsét fogollyal és egresben pácolt foglyot ajánl szeptemberi ebédnek. De az egy évszázaddal későbbi *Ragyogó szakácskönyv* is azt írja, hogy a fűrj szeptember végéig élvezhető, a szalonkának pedig ősszel jobb a húsa.

♦ „Az madarakat [...] elsőben megmellyesztek [kopasztják], és az bélit kihányják, azután egy éjszaka hideg vízben tészik, azután egy-néhányat ecetben megfőzhetni, némellyeket megsüthetni, és azután ecetbe tehetni, és mikor immár félig megfőtt, vagy megsült, az főttet a maga levében hagyják és mindenféle fűszerszámot téznek hozzá, úgymint borsot, gyömbért, szekfűvet, fahajat, nádmézet vagy mézet. A sülteket is ecetbe teszik, és mikor meghűltek, a fazekat felül jól bécsinálják és úgy hagyják állani. Ha ezekből főzni akarnak, borba főzzék, vagy fele ecetbe, fele vízben, de jobbak borban. Tengeri szőlőt [ribizlit], apróra metélt almát, ha ki akarja, mondolát [mandulát], nádmézet, sáfrányt is adjon hozzá.” A korabeli receptek alapján a legtöbb madarat gyümölcsös szószban kínálták, citrommal főzték vagy vajban sütötték. A betegeknek pacsirtát volt szokás főzni, a szajkót és a rigót vérből készített mártásban tálalták.

HOGY ETTÉK A PITYPALATTYOT?

A fűrjet a négy-ötszáz évvel ezelőtti nemesi udvarokban ették sülve, főve, köleskásával keverve. Citrommal vagy egreszel pástétomként sütötték meg, más-kor vajban pirított spenóttal és kelkáposztával kínálták. Az idők múltával ették a polgári háztartásokban is,

Dobos C. József 1883-as munkájában egy nyári vasárnap ételsorában szerepel, a 19. század végén megjelent Kugler-szakácskönyvben pedig már igazi ingyencségeket találunk: kakastaréjjal, szarvasgombával, libamájjal tölti a fűrjet. Akadnak persze kevésbé fényűző ételek is ebben a szakácskönyvben, a „közönséges” módon készült fűrjet például előbb szalonnaszeletbe kell göngyölni, majd szőlőlevélbe tekerni és forró zsírban kisütöni. Máshol a petre-zselymet és a metélőhagymát ajánlja fűszerként Kugler, köretként pedig rizs, makaróni, vajon párolt borsó szerepel a fűrj mellett ebben a 19. századi szakácskönyvben. Vagy kenyér: „a fűrjeket megtisztítva s kimosva egy lábasba tesszük, öntsünk alá kevés zsírt, hintsük meg liszttel, adjunk hozzá ½ vöröshagymát, 2 db paradicsomot, néhány db fenyőmagot, s süs-sük ki. Sütés közben töltsük föl kevés húslével, egy fél citrom levél-vel. Ha aztán megsült, rakjuk a tátra, a zsírban pedig pirítsunk hozzá kenyérszeleteket. Rakjuk körül vele a tálat, s adjuk asz-talra.” Sajnos ma már egyáltalán nem jellemző, hogy ilyen vagy ehhez hasonló ételeket készítsünk. A fűrj húzához nem is egyszerű hozzájutni, jó hír viszont, hogy a tojását egyre többen kezdik árulni: ezt megfőzve vagy füstölve és ecetben eltéve salátákra érdemes tenni.





A Kugler-szakácskönyvben igazi ínycségeket találunk: kakastaréjjal, szarvasgombával, libamájjal töltötték a fürjet.

A SOKAT EMLEGETETT SÜLT GALAMB

Mivel a vadászat nem mindig járt sikerrel, már az őszember elkezdett bizonyos állatfajokat háziasítani. Így történt ez a galambbal is, úgy 4000–6000 évvel ezelőtt. Húsát tehát már fogyasztották az ókori lakomákon, felhasználták a középkori reneszánsz főúri konyhán. A 16. századi erdélyi szakácskönyvben, a *Szakács Tudományban* ugyanakkor nem sok galambrecepttel lehet találkozni. Talán az is lehet ennek az oka, hogy az elkészítés ekkor még nem volt túl változatos: többnyire megsütötték. Ha ezt kicsit érdekesebbé akarták tenni, akkor a madarat sülés közben cipómorzsával bundázták be. Mellé a madárhoz illő mártás került, amelynek bor, hagyma, bors, sáfrány, gyömbér, fahéj volt az alapja, ezt almával vagy körtével ízesítették még, és sűrítésként kenyeret használtak.

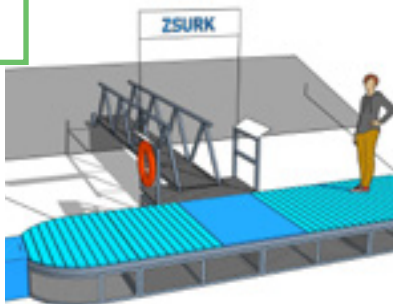
A polgári konyha virágkorának receptkönyvei már bőbeszédűbbek ennél. Rézi néni a galambsült mellé kínált mártása már ismerősebb a mai ízlésnek: tejföl, babérlevél, citromlé, bors és egy kevés ecet van benne. Mivel a 19. században járunk, nem meglepő, hogy a szakácskönyvekben már ajánlják az azóta is virágkorát élő paprikást – amit természetesen galambból is készíthetünk. Dobos C. József *Magyar-franczia szakácskönyvéből* (1881) tudjuk, hogy a galamb mellé illik a zöldborsó, az olajbogyó, a gyökérzöldséges ragu, de még rákfarkakkal is tölthetjük. Vagy négy felé vágjuk, „azután 3 galambra $\frac{3}{4}$ kiló zsírt számítva, egy hagymát, 2 paradicsomalmát és fölszeldelve, a galambokat megszóva, meglisztezve, egy fiatal káposztafejet finomra szeldelve, megmosva, hozzáteszünk, cukorral, vörösborral, ecetvel, $\frac{1}{4}$ citromhéjjal a sütőben 1 és $\frac{1}{2}$ órát sütjük, gyakran forgatva, s miután kész, betálalva föladjuk.” A fehérjében gazdag hús zsírszegény, ezért napjainkban is kedvelt lehetne. Magyar Elek majdnem száz éve írt megállapítása ma is érvényes: „Sült galamb valóban ritkán röpiül az ember szájába, de némi fáradtsággal elérhetjük, hogy villánk hegyére szűr hassuk, s például galambbegy-, endívia- vagy fejes saláta kíséretében, esetleg, ha úgy tetszik, lencsepürével vagy párolt rizszel igen rokonszenves fogásává tegyük.” ♦



SZÖVEG –
BOGNÁR MÁRIA

SOROZAT –
ZÖLD MOZAIK

1



Lebegő kikötők

A Tiszán levezető vízitúrázók számára a part mentén számos megcsodálni való természeti látványosság kínálkozik. Ezek nagy része azonban alkalmas kikötőhely híján nem elérhető. Ugyanakkor az ukrán oldalon a szemételepeket a folyó közelébe telepítették, ahonnan magas vízállásnál a lebegő műanyag hulladékok a Tiszába mosódnak.

Ezen segítettek a folyót szennyező műanyag palackok összegyűjtésére irányuló PET Kupa szakemberei és önkéntesei, egy további, új ötlettel. Az általuk Tiszaköröd, Zsurk és Záhony közelében létesített minikikötők stílszerűen a kihalászott műanyag hulladékokból, illetve azok hasznosításával készülnek. A tartó alapot sűrűn egymás mellé helyezték, bedugaszolt PET-palackok képezik, melyek apró pontonok módjára tartják a felépítményt. A padlózatot olyan műanyag pallókból alakították ki, amelyeket újrafeldolgozott műanyag hulladékokból nyertek. Ezeket szelektáltak és felaprították, majd műanyag lemezekké préselték, végül pallókká vágták. Az egész merevségét egy hegesztett fémváz adja.

ZÖLD mozaik

Borosüvegek özöne

A borvásárlások során döntő a termék megjelenése, címkézése, palackozása. A műanyag palackos, aludobozos, többretegű kartondobozos borokból a vásárlók egyelőre nagymértékben idegenkednek, azok tartalmától függetlenül. A világot így viszont elárasztják a kiürült borospalackok. Magyarország éves „termelése” 10 millió ilyen üvegpalack. Az üveg önmagában nem káros, lebomlási ideje azonban 1 millió évre tehető – addig foglalja (és lényegében szennyezi) a helyet, ahová kerül.

Kézenfekvő lenne a többször használatos palackok gyártása, azaz a minél nagyobb arányú visszaválthatóság. A szintén szóba jövő újrahasznosításnak azonban olyan technikai nehézségei vannak, hogy a színes és az átlátszó üvegeknek nem szabad keverednie, sőt még a színes és áttetsző üvegek sem kerülhetnek egy helyre, mivel akkor – nem kis munkával – szét kell válogatni azokat.

2



Kép: 2., 3., 4. Profimedia – Red Dot

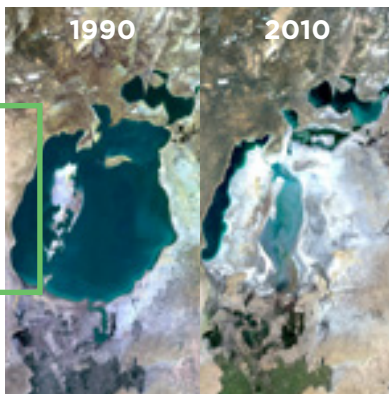


3

Felesleges ruhák tárháza

Az emberek ruházkodása világviszonylatban egyre pazarlóbbá vált az elmúlt húsz évben. Egy átlagos amerikai a 90-es években még évi 28 ruhadarabot vásárolt, ma már kétszer ennyit. Ez összefügg azzal, hogy egy-egy ruhadarab viselési ideje csökkent. Jellemző példa az életszínvonalban amúgy nem élenjáró Kína: 20 éve még 200-szor vettek fel egy ruhadarabot, ma alig több mint 50-szer. Ebben a „fast fashion” jegyében olcsó tömegtermékeket árusító láncok is nagymértékben ludasak, mint a Magyarországon is ismert Zara, Bershka, Pull&Bear és a H&M. Ezek olcsón állítják elő gyorsan tönkre is menő termékeiket, ennek pedig túlfogyasztás az eredménye. Áruik alacsony ára olyankor is vásárlásra ösztönöz, amikor a vevőnek a ruhadarabra valójában nincs is szüksége.

A ruházati tömegtermelés pedig nem csekély mértékben környezetpusztító: az alapanyagul szolgáló gyapot termesztése például különösen vízigényes, egyetlen pamutpólóhoz 2700 liter víz szükséges – ennyi egy felnőtt ember 2,5 éves vízfogyasztása. A helyzet akkor válhat drámaivá, ha a gyapotot száraz klímájú területen termesztik, ekkor a növény locsolásához a természetes vizekből elvont víz azok zsugorodásához, környezetük elsivatagodásához vezethet. Ez történt az Üzbegisztán és Kazahasztán határán lévő Aral-tóval, mely 70 éve még 2/3 Magyarországnyi felszínével a Föld negyedik legnagyobb tava volt.



Mára alig maradt belőle, környéke pedig sivataggá vált (lásd a műhold képeket fent). A katasztrófa előidézője a textilipar gyapotéhsége volt, még a szovjet időkben.

A túlhajszolt gyapottermesztés a hozzá felhasznált vegyszerek nagy mennyisége folytán is környezetszennyező, az összes növényvédőszer 6 százalékát itt használják fel. Így a ruhaipar – közvetve – a legszennyezőbb ipari ágazatok közé került, és az üvegházhatású gázok 8–10 százalékáért felelős. Rontja a mérleget, hogy a gyapot termelése és feldolgozása, valamint értékesítése különböző, egymástól gyakran távoli országokban történik. Az ide-oda szállítás, különösen, ha az légi úton történik, rengeteg károsanyag-kibocsátással jár. A gyártásnak is nagy az energiaigénye, ebből következően pedig a környezetszennyezése. Az ipari vízzszennyezésnek a 20 százalékáért a ruhaipar felel, az óceánok mikroműanyag-szennyezésért pedig még ennél is nagyobb mértékben felelősek.

A nyaklól nélkül gyártott ruhaneműeknek pedig egyre nagyobb hányada végzi a szeméttelen vagy az égetőkben, nem kis részben a túltermelés miatt, ugyanis a termékek gyakran a forgalmazók nyakán maradnak a telített piac következtében.

Napelemek hulladékként

Az egyre jobban terjedő napelemek új problémát okoznak: mi lesz velük, ha befejezik pályafutásukat, és használhatatlanná válnak? Évente már most 280 ezer tonna ilyen hulladék keletkezik, és a tendencia riasztó. Fontos tehát, hogy a napelemek minél hosszabb élettartamúak legyenek, most átlagosan 25-30 évig bírják. Ugyanakkor egyes kínai gyártól olyan napelemeket dobnak piacra, amelyek 4-5 év múlva már cserére szorulnak. Szemétdombra kerülésük nem kis veszélyt jelent, mivel azok egészségre káros nehézfémeket – kadmiumot, ólmot, krómot – tartalmazhatnak. Vannak persze bennük olyan értékes alapanyagok is, mint az ezüst, a réz, ezek kivonása azonban egyelőre nem oldható meg gazdaságosan. Az, hogy a leselejtezett napelemeket részben mint hulladékot „rásózzák” a délkelet-ázsiai országokra, egyre kevésbé tartható gyakorlat. Az újrahasznosításhoz még nincs kidolgozott eljárás. Az USA-ban egyelőre hulladéktárolókban halmozzák fel a kiszolgált napelemeket, várva, hogy megszülessen a technológia az újrahasznosításukra.





5

Fűzfa-építészet

Árnyat adó kerti pavilon nem csak sátorszerűen, ponyvából alakítható ki: élő növényekből is készíthetünk ilyet. Erre a legalkalmasabb a fűzfa, amelyből egy botméretű ág is meggyökeresedik, és idővel akár tekintélyes fává is nő. Ha tehát „fűzfaalagutat” szeretnénk létesíteni, elegendő annak két oldalán, megfelelő vastagságú, 1-2 centiméter átmérőjű, lecsupaszított fűzfaágakat leszúrni a puha (vagy öntözéssel puhává tett) talajba. Ha elegendő hosszúak a vesszők (mondjuk legalább 3-4 méteresek), azokat egymás felé hajlítva máris összeköthetjük, és kész a hűsölésre alkalmas kerti alagutunk. Az sem baj, ha vesszőink rövidek, ekkor egy-két évig nőni, terebélyesedni hagyhatjuk azokat, hogy felülről összefogva átfedjék egymást. A nem megfelelő irányba növő hajtásokat persze rendszeresen metszeni kell. Eleinte drótot is használhatunk az egymás fölé boruló hajtások összekötéséhez, később azonban a vesszők önmaguktól megállnak, rájuk kényszerített alakjukban rögzülve.

A fűzfavesszőket legjobb lombhullás után vagy a tavaszi lombfakadás előtt szedni. Gyorsabban elérjük a célt, ha a ledugott vesszőket öntözzük, amire aszály idején egyébként is szükség van.

A fűz a metszést jól tűri, sőt, általa még dúsabban nő. A tartóágak oldalhajtásait befonva sűrítethetjük a zöld alagutat. A nálunk ismeretes fűzfélék közül legalkalmasabb a fehér fűz, ennek egy változata a szomorúfűz, továbbá az igénytelenebb kecskefűz, bár utóbbi vesszői törésre hajlamosabbak.

A fűzfaépítészetnek valóságos műfaja alakult már ki, és többféle „építményt” is tudnak az ebben jártasabbak létesíteni.

Az elektromos autózás hátulütői

Érdekes eredményre jutott egy tanulmány a dízel- és az elektromos autók elemzése során. Eddig egyértelműnek tűnt, hogy a villanymeghajtás környezetkímélőbb. A helyzet azonban nem ennyire egyszerű. Az elektromos meghajtásnak is lehet – nem csekély – károsanyag-kibocsátása, amennyiben az áram előállítása során a fosszilis energiaforrások elégetésekor felszabaduló káros gázokat is számításba vesszük. Ezek csak akkor küszöbölhetők ki, ha a felhasznált energiaforrások megújulók, így káros emisszióval nem járnak. Ha az elektromos meghajtáshoz felhasznált energiát csakis hagyományos, fosszilis forrásokból állítják elő, úgy a számítható szennyezés egyenesen nagyobb, mint dízelmeghajtás esetén.

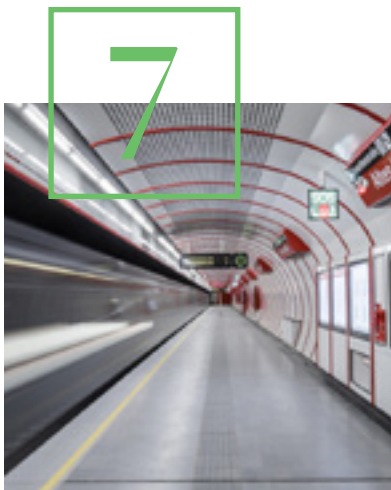
Van egy meghatározható arány az „energiamixben”: azt határozzák meg, hogy a felhasznált energia hány százalékának kell megújuló forrásból (nap-, szél- és vízenergia) származnia ahhoz, hogy az elektromos meghajtást környezetvédelmi szempontból jónak lehessen nevezni. A számítások szerint nem lehet 20 százaléknál nagyobb a fosszilis energiahordók aránya a felhasznált energiaforrásokban. A prognózisok szerint azonban ez az arány például az EU-ban még 2080-ban is 40 százalék felett lesz. A jelenlegi állapotok mellett az elektromos autózás még 73 százalékkal nagyobb károsanyag-kibocsátással jár, mint a legmodernebb dízelmotoroké. A villanyautók áramigénye ugyanis növeli az általános áramigényt, ami ma még leginkább csak fosszilis energiahordozókkal elégíthető ki.

6



Kép: 5., 6., 8. Profimedia – Red Dot





A fékezésből is energia

A nagyvárosi közlekedésben a viszonylag nagy sebességű metrószerelvényeknek az egymáshoz meglehetősen közeli állomásokon való lefékezése során nem kevés energia szabadul fel. A fékezési energiát pedig hasznosítani lehet, ahogy azt a bécsi példa mutatja. A helyi közlekedési vállalat, a Wiener Linien az U2 vonalon tesztelt egy 20 kilovoltos energiaátalakító berendezést, amely a fékezéskor felszabaduló energiát tárolni képes, majd azt más célokra használítja – így például a szellőztetőrendszer, a világítás, a mozgólépcsők, a liftek működtetése.

Most az U1 vonal Altes Landgut állomásán helyeztek üzembe egy újabb átalakítót, 2021-re pedig egy harmadik beüzemelését tervezik, az U4-es vonalon. E két újabb áramátalakító 3 gigawattórányi áramot termel évente, ami 720 háztartás teljes ellátásához lenne elegendő. Nem mellékesen 400 tonna szén-dioxid kibocsátását is megtakarítják velük.

A Wiener Linien úttörő az ilyen klímabarát megoldások terén. Az első kísérletek során a fékezési energiát az éppen az állomáson levő másik szerelvény (ellenkező irányba történő) elindításához használták fel. Ha azonban nem volt éppen az állomáson ilyen másik szerelvény, az energia kárba veszett. A mostani megoldások maradéktalanul hasznosítják a fékezési energiát.

Műanyag– pró és kontra

Kétirányú tendencia figyelhető meg az olcsó, egyszer használatos műanyagtermékek kezelésében: míg számos környezettudatos (többnyire fejlett) ország – köztük hazánk is – a betiltásukat kezdeményezi, másutt, például Ázsiában, számos új üzem létesül gyártásukra. Az energiatársaságok nagy része ugyanis ebben keres kiutat a motorüzemanyagok csökkenő kereslete miatti bevételkieséseire. Így túlkínálat keletkezett jó néhány petrokkémiai termékből, az emiatt kialakuló árcsökkenés pedig azt eredményezheti, hogy az olcsó műanyag – visszaszorulás helyett – még inkább elárasztja a világot.

Néhány műanyaggyártó a koronavírusra hivatkozva állami mentőcsomagért folyamodott, de már megindult a lobbizás az egyszer használatos műanyagok tilalma ellen. Az egyik fő érv, hogy járványügyi helyzetben, mint amilyen a mostani koronavírus-járvány, higiénikusabbak az eldobható eszközök. Ennek cáfolataként kimutatták, hogy a műanyagban a koronavírus még 72 óra múlva is jelen van, míg a rézen és a kartonon csak 24 óráig.

Az ellenakció sikere esetén tovább növekedhet a máris sok helyen elviselhetetlen mennyiségű műnyagszemét. A környezetvédőket nemrég egy német kutatók által közzétett adat döbbsentette meg: 4000 méter mélységben olyan műanyag túrósdobozt és műanyag szemeteszacskót találtak, amelyek 20 éve kerültek a tengerbe, és változatlan állapotban kerültek elő, anélkül, hogy töredezésnek, lebomlásnak a legcsekélyebb jelét is mutatták volna. Ijesztő volt az a felfedezés is, hogy a műanyagokon másféle mikrobaközösség telepedik meg, mint mellettük a tengerfenéken. Az így kialakuló mesterséges életterek ugyanis veszélyeztethetik az ökoszisztéma működését.





SZÖVEG –
FűTŐ ISTVÁN

SOROZAT –
LEZSER

EGY KÖNNYŰ EBÉD



Hozzávalók:

számítógép vagy okostelefon
megbízható internetkapcsolat
regisztráció
személyes adatok
felhasználónév és jelszó
szállítási és számlázási cím
telefonszám
bankkártya vagy készpénz
borravaló (ízlés szerint)
türelem

◆ Elkészítése:

Ne éhesen kezdj hozzá! Korgó gyomorral szinte képtelenség elfogadható jelszót kitalálni, és nagyon nehéz az e-mail-címet kétszer ugyanúgy begépelni.

A nem vagyok robot kérdésben légy határozott!

Ha sikeresen regisztráltál, akkor is megtörténhet, hogy valami miatt újra és újra be kell lépned. Az is előfordulhat, hogy a választott tételek a korábbi rendeléseiddel összevonódnak, figyelj, ezeket nem kell mind megvenned!

Ha sikerült belépned, és nem tudsz választani, keress olyan szállítót, amelyiknél rövidebb az étlap! Nem szükséges egyébként az összes szállító összes ételét végignézned. Használj szűrőt (ne tésztaaszűrőt, bár, ha tésztát ennél, akkor szűrdj arra!)

A választás után a kosárból nem mindig tudsz a fizetéshez továbblépni, ha mégis, akkor nem kapod meg a megerősítő kódot, ha áttérsz készpénzes fizetésre, akkor viszont kiderül, hogy csak húszezresed van otthon, amiből majd nem tudnak visszaadni. Ilyen esetben nemritkán két megrendelést mutat a rendszer, egy bankkártyásat és egy készpénzeset. Ezt még intézd el az ügyfélszolgálati telefonon keresztül! Ne add fel, a hívásod fontos nekik!

A rendszer a végén hozzáad egy, az étel árához mérten jelentős szállítási díjat, ami miatt kilépsz a honlapról, és egy hasonló, másik vendéglő kínálatát kezded böngészni. Ez a másik drágább ugyan, de jobbak az értékelései. A végén ez az étterem is hozzáadja a hasonló szállítási díjat. Ilyenkor győzd meg magad, hogy nem is baj, hogy kissé drágább, de biztosan jobb.

Tudatosítsd, hogy ebédidőben megnövekedik a kiszállítás várható ideje. Ne okoskodj annyit!

Az étel házhozszállítás után azonnal fogyasztható. ◆



KÉPMÁS-EST



BÍZHATOK BENNED? BÍZHATOK MAGAMBAN?

Bizalom és gyanakvás, elengedés
és féltékenység a párkapcsolatban.

Filmvetítés és feldolgozóbeszélgetés.

Helyszín: **Várkert Bazár**, Testőrpalota, Vetítőterem

Időpont:

2020.
09.02.
SZERDA

18 ÓRA



A CSALÁD VAGY ÉN - A CSALÁD ÉS ÉN

Tervek, konfliktusok, veszteségek, erőforrások
a karrier és a család vonzásában és kötelékében



Lipták Ildikó és **Nyári Arnold**, a Kerekasztal Színház
színész-drámatanárai improvizációs jelenetekkel segítenek
nekünk abban, hogy minél jobban körbejárhassuk a témát,
illetve egy szakértőt is bevonunk a beszélgetésbe.

Helyszín: **Várkert Bazár**, Rendezvényterem

Időpont:

2020.
09.15.
KEDD

19 ÓRA



A beszélgetéseket **Szám Kati**,
a Képmás főszerkesztője vezeti.

A RENDEZVÉNYEN A RÉSZVÉTEL ELŐZETES REGISZTRÁCIÓHOZ
KÖTÖTT: WWW.KEPMAS.HU/KEPMAS-EST
BELÉPŐ AZ AKTUÁLIS HAVI KÉPMÁS MAGAZIN,
AMELY A HELYSZÍNEEN IS MEGVÁSÁROLHATÓ.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ: + 36 1365 1414 | SZERKESZTOSEG@KEPMAS.HU

RENDEZŐ:



KÖZREMŰKÖDŐ:



TÁMOGATÓ:



KALANDOZÁS PEMZLIVEL

MAGYARORSZÁG KÉPEKBE ÉS RÍMEKBE



Segíts Pemzlinek
megtalálni a háromdimenziós
világba vezető kiutat!

Közben fess, rajzolj, vágj!
Oldd meg a művészeti feladatokat!

Keresd a kiadványt a honlapunkon
és a nagyobb könyvesboltokban!

ÍRTA:
Sipos Tünde és Tardy Anna

www.alkotomuveszet.hu

