



Lovasi Hírek

III. évfolyam. 7. szám

A LOVASI ÖNKORMÁNYZAT HÍRLEVELE

2007. július

Falugondnoki beszámoló

Közel egy éve, hogy az újságban beszámoltam Önöknek a falugondnoki szolgálat létrejöttéről és megalakulásának feltételeiről. Most csak arról tudok beszámolni, hogy a szolgálat továbbra is működik ugyanúgy, mint az elmúlt években.

Fő feladat továbbra is az óvodások és az 1-2. osztályos iskolások Alsóörsre és haza szállítása, délben az igénylők ebéddel való ellátása az alsóörsi óvoda konyhájáról. Jelenleg nyolc fő igényli ezt az ellátást.

Napközben a polgármesteri hivatal feladatainak ellátása mellett, a szakrendelésre való beteg szállítás, a bevásárlás és a receptek kiváltása a feladatom. Úgy érzem, hogy ezen



a téren még túl nagy a bizalmatlanság, és ezért kevesen igénylik a segítséget.

Kérem Önöket, hogy jelezzék, ha ilyen gondjuk lenne és a lehetőségekhez mérten biztosan találunk megoldást. Így nagyobb kihasználtsággal az Önök meglegedésére tudjuk fenntartani a falugondnoki szolgálatot.

Elérhetőségeim: napközben az önkormányzatnál vagy 30/9574051-es telefonon.

*Bácsi Gyula
falugondnok*

Együttműködés más kistérségekkel

Mint ismeretes a lovasi önkormányzat célja, hogy néhány hónapon belül kivájon a Kelet-Balaton kistérségből, és áttegye „székhelyét” a balatonfüredi régióba. Önök most bepillantást nyerhetnek a Balatonfüredi Kistérségi Többcélú Társulás ez évi munkájáról.

A az idei költségvetése megközelíti a 135 millió forintot. A kistérség próbál lehetőségeihez mérten jól sáfárkodni a milliókkal.

–Az Önkormányzati és Területfejlesztési Minisztériummal kötött megállapodás értelmében 4.5 millió forint működési célú támogatást kap a szervezet – tudtuk meg Filep Miklós elnöktől. A kistérség vezetője

persze nemcsak erről a pozitív dologról tudott beszámolni számunkra. Mint ismeretes a Társulás a Balaton-felvidéki háttértelepüléseket turisztikai kerékpárúttal kívánja összekötni a Balatonnal. Az engedélyhez szükséges geodéziai munkarészek elkészítése érdekében az elmúlt évben a Veszprém Megyei Önkormányzattól közel 3 millió forintos támogatást kaptak. A munka tervezett költsége azonban megközelíti a 9.9 millió forintot, így a fennmaradó összeget a szervezetnek kell „kitermelnie”. Szintén jó híreknek számít, hogy a Leader program keretében most szerveződik együttműködés a szomszédos kistérségekkel, így nagyobb eséllyel indulhatnak a különféle pályázatokon.

Köztudott dolog, hogy a

Társulás annak idején önálló munkaszervezetet nem hozott létre. A szervezet munkáját továbbra is a balatonfüredi hivatal kilencvennégy fős személyi állománya látja el. - *Kifejezetten csak kistérségi feladatot egy belső ellenőr, egy pénzügyi és egy építész szakember végez. Rajtuk kívül részfeladatot több munkatárs is ellát, kapcsolt munkakörben. A felvállalt feladatok ellátásának koordinálást Pékné dr. Csefkó Judit aljegyző végzi – vezet be a hivatali munkák világába Filep Miklós.*

Kuriózumnak számíthat a „mozgókönyvtári” feladatok ellátása, mely több községet (Aszófő, Balatoncsicsó, Dörgicse, Monoszló, Óbudavár, Pécsely, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka) is

érint a Balatonfüredi kistérségben. Ennek lényege, hogy a kiadványokat a Balatonfüredi Városi Könyvtár, valamint a Helytörténeti Gyűjtemény biztosítja az önkormányzatok számára. Így a kistérségek is hozzájuthatnak a legújabb könyvekhez, és a magánszemélyeknek nem kell bemenni Balatonfüredre.

Pékné dr. Csefkó Judit aljegyző elmondása szerint a tavaly bevezetésre került jelzőrendszeres házi segítségnyújtást eddig 280 egyedülálló nyugdíjas vette igénybe. Mindez év végére előreláthatólag ötszáz főre emelkedhet, a rászorultak igényétől függően.

Szendi Péter

Gondolatok a Gyermekjóléti Szolgálatról

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló módosított 1997. évi XXXI. Törvény 96 §-ának (3) bekezdésében foglaltak kötelezettségének megfelelően, a Gyermekjóléti Szolgálat az alábbi tájékoztatást nyújtja Lovas község területén végzett éves tevékenységéről.

Lovas község önkormányzatának képviselő testülete a gyermekjóléti szolgáltatások ellátását 1998. február 1-től önálló családgyógozóval biztosítja megbízási szerződéssel. A gyermekjóléti szolgáltatás szervezését, irányítását, összehangolását a helyi önkormányzat, Gyermekjóléti Szolgálat családgyógozója Bácsi Imréné látja el, melyhez 2003-ban szakirányú szakképesítést is megszerezte.

Az önkormányzat által a fenti módon biztosított gyermekjóléti szolgáltatás, mint alapfeladat, Lovas község valamennyi gyermekkorú lakosára kiterjed. A település demográfiai mutatói a 2006. december 31. állapot szerint a 0-18 éves korosztályra vonatkozóan: 63 fő.

A Gyermekjóléti Szolgálat tevékenysége a gyermek családban történő nevelkedésének elősegítése érdekében:

Gondozó tevékenység

A Gyermekjóléti Szolgálat tevékenysége során a hozzá forduló klienseket minden esetben tájékoztatta a helyben elérhető támogatásokról, ellátásokról, a jogosultság feltételeiről. Az alapellátásban gondozott gyermekek mindannyian részesültek rendszeres gyermekvédelmi támogatásban, amelynek igénylésében a családgyógozó is közreműködött. A szakember figyelemmel kíséri a gyermekek szociális helyzetét, rendszeresen látogatást tesz náluk. Gyermekkorú és fiatalkorú bűnelkövető nem volt.

2006 nyarán egy család 3 gyermeke kapott kedvezmé-

nyes meleg ételt az önkormányzattól. A többi gyermek, illetve család nem vette mindezt igénybe, illetve nem is kérte. Gyermekétkeztetési kedvezményben a nagycsaládosokon kívül más nem volt. Pénzbeli támogatást két gyermeknek kértek az osztálykiránduláshoz, amit meg is kaptak. Az önkormányzat senkit sem utasított el támogatási kérelmével. Szociális válsághelyzetben lévő várandós anya nincs, családból kiemelt gyermek nem volt. A jelzőrendszer tagjaival való együttműködés jónak minősíthető, csakúgy mint a civil szervezetekkel való kapcsolat. A civil szervezetek drogprevenció, szabadidős programok, játszóházak ellátásában segítenek. A településen bűnmegelőzési programra eddig nem volt szükség.

Szolgáltató tevékenység

A Gyvt.39 § (1) bekezdés b. pontja alá sorolt egészségügyi tanácsadáshoz való hozzájutást a helyi védőnő bevonásával biztosított. A település gyermekei zömében az alsó-örsi körzeti iskolába, óvodába járnak. Az iskola a káros szenvedélyek megelőzését célzó tanácsadást biztosítja. Speciális iskolába a tanulási képesség nehézsége miatt három tanuló Veszprémben jár. A beiskolázási körzeten kívül 8 fő tanuló általános iskolában. Az önkormányzat falugondnoka az óvodás korosztályt minden nap az óvodába viszi és haza is szállítja.

Szervező tevékenység

A Gyermekjóléti Szolgálat családgyógozója helyben, valamint a környékbeli községekben szervezett programokat ismeri, és számon tartja, az érdeklődőket tájékoztatni tudja.

A családgyógozó feladata, hogy a gyermeket és szülőket tájékoztassa azokról a jogokról, támogatásokról és ellátásokról, amelyek a gyermek

testi, lelki, szellemi, valamint erkölcsi fejlődésének biztosításával, illetve családban történő nevelkedésének elősegítésével összefüggésben állna.

A Gyermekjóléti Szolgálat tevékenysége körében az alábbi speciális szakszolgáltatásokkal áll a szülők, valamint a gyermekek rendelkezésére:

- Pszichológiai tanácsadás, melyen 2 fő vett részt Balatonalmádiban
- Jogi tanácsadás, 1 családnak kellett segíteni családi pótlék ügyben
- Fejlesztőpedagógus segítségével, ahová 5 tanuló jár
- Életvezetési tanácsadás 4 alkalommal volt, melynek témái: alkohol, drog, szabadidő helyes eltöltése, szórakozás
- Hivatalos ügyintézésben való segítségnyújtás 10 esetben volt
- Konfliktuskezelés: 1 családot érintet, szinte állandóan
- Drogokkal kapcsolatos felvilágosítás, információnyújtás 2 alkalommal volt

A településen három védelembe vételi eljárás keretében gondozott gyermek, illetve család van. A védelembe vételre a Gyermekjóléti Szolgálat családgyógozójának javaslatára a szülők elhanyagoló magatartása, a gyermekek ellátatlansága, iskolai hiányzásai miatt került sor. A Gyermekjóléti Szolgálat szakembere a családot a rendszeres gyermekvédelmi támogatás, étkezési térítési díj, rendkívüli támogatás kérésében segítette. A családgyógozó a három gyermek érdekében komplex családgyógozást végzett. Hetente látogatja a családot, amelynek során az anyát háztartási, életvezetési tanácsokkal látja el. A védelembe vételt évente felülvizsgáljuk. A felülvizsgálat során megállapítottuk, hogy további egy évre meghosszabbítjuk a védelembe vételt.

Bácsi Imréné



Az idei esztendőben 1 milliárd forinttal kevesebb pénzzel gazdálkodhat a megyei önkormányzat mint tavaly, hangsúlyozta az elmúlt fél évet értékelő sajtótájékoztatóján Laztovicza Jenő. A hiány csökkentése érdekében létszámleépítésre volt szükség, amit a megyei vezetés igyekezett lehetőleg betöltetlen álláshelyek megszüntetésével megoldani, de sajnos szükség volt elbocsátásokra is - tette hozzá a közgyűlés elnöke.

Az egészségügyet érintő országos átalakításokról szólva Lasztovicza Jenő elmondta, a július elsejével bevezetett új ügyeleti rend súlyos gondokat okozhat, hiszen számos kórházban orvos illetve forráshiány miatt nem fogják tudni biztonságosan ellátni a betegeket. A legutóbbi közgyűlés döntése nyomán a sümegi kórház működtetése Sümeg városától szintén a megyei önkormányzathoz kerül, mely erejéhez mérten igyekszik stabilizálni az egészségügyi ellátást megyeszerte. A tervekről szólva a megyei vezető kiemelte, a cél, hogy a meglévő vagyon gyarapodjon, ezért önkormányzati cég működtetését kezdik meg. A helyzetet azonban tovább nehezíti, hogy ebben az évben újabb húsz intézmény kerül az önkormányzathoz, ami további hetven millió forintot kiadást fog jelenteni. Bár az Európai Unió pályázatainak határideje egyre tolong, ennek ellenére bízik abban a megyei vezetés, hogy létrejöhet Veszprém az onkológiai központ. Az anyagi nehézségek dacára felújításokban is gondolkodnak. A színház külső-belső rekonstrukcióját, szociális intézmények, a Kozmutza Általános iskola, a farkasgyepűi tudóintézet felújítását tervezi a megyei önkormányzat vezetése.

Versenyek eredményei

Sütemény-sütő verseny díjazottjai

- I. Mecsériné Róka Erzsébet: vanília tallér
- II. Magyar Pálné: lúdláb torta
- III. id. Bácsi Gyuláné: mézes zserbó

Pörkölt-főző verseny díjazottjai

- I. Nilsson Gyöngyvér és csapata
- II. Ódor László
- III. Lovas Malomvölgy Nyugdíjas Klub

Borkorcsolya verseny díjazottjai

- I. Pócsik Andrea: sonkás batyu
- II. Gerbel Ferencné: kolbászos pogácsa
- III. Mecsériné Róka Erzsébet: sajtos fornetti

„Virágos Lovasért” díjazottjai

- I. Dolgos Sándor
- II. Győri Miklós
- III. Tóth Kálmán (Bajcsy Zs. u.)

Jámbor József és Kovács János különdíjasok
Vendéglátó kategóriában
a Sarok Borozót díjazták-Tóth László pincéjét.

Lószépségverseny díjazottjai

- I. Tuvic Alexandra Boy nevű lovával
- II. Szabó Réka Beni nevű lovával
- III. Szabó Judit Szelávi nevű lovával
- IV. Barbarics Dóri Csini nevű lóval, tulajdonos: Halász Zsófia
- V. Eredics Eszter Barka nevű lovával
- VI. Feczko Eszter Csibi nevű lóval, tulajdonos: Nagy Zsanett

Hastánc verseny díjazottjai

- I. Leyla /Kovács Barbara/
- II. Ilauszkiné Dr. Pokorny Katalin
- III. Korsós Mónika



Lovasi Napok programjának megújítói

Abonyi Gábor, Bácsi Gabriella, Bácsi Zita, Bácsi Gyula, Csi-szár Péter, Csontó Zoltán, Ferenczy Gáborné, Halász Zsófia, Jakab Ibolya, Kecsed Gábor, Keresztes Éva, Kolti Helga, Kovács Norbert/Cimbi/, Lőrinc Katalin, Mayer Gyula, Márffy Bence, Nagy Lizetta, Nagy Mária, Nagy Tünde, Pajor József, Sipos Tekla, Simon László, Szabó Miklósné, Szűcs József, Tóth Lászlóné, Zsár Éva

Fő támogatók

Alsóörs Község Önkormányzat, Centro-Plane Repülős Iskola-Hajdú Károly, Comodotel Kft.-Hivatalos Pannon Partner-Tóth Kálmán, Gradex Mérnöki és Szolgáltató Kft., Pap Huba, Skicc Reklámstúdió Kft., Vincze Kiadó Kft.

Támogatók, szervezők

Alsóörsi Kutyaiskola, Abonyi Gábor, Alain Coussanel, Antal Gyula, Ács Károly, Bakony Plastiroute Kft., Balaton Pékség, Balaton Riviéra Turisztikai Egyesület, Balatonalmádi Kommunális és Szolgáltató Kft., Balatoni Bob Kft., Báder Faipari Kft., Berill Kft., Baloghné Torma Veronika, Barbarics Dóri, Bácsi Tünde, Bácsi Gabriella, Bácsi Gyula, Békefi József, Bíró Ildikó, id. Bácsi Gyuláné, Dr. Bóka István, Borsi Zsolt, Czeglédy Ákos, Csikász József, Csikász Mátyás, Csiszár Péter, Csajka György, Decsi László, Dienes Andrea, E-on Észak-Balaton Rt., Ferenczy Réka, Fodor Miriam, Fabó Péter, Ferenczy Gábor, Ferenczy Gáborné, Gerbel Ferencné, Halász Zsófia, Hajdú Károly, HEVIT Kft., Hunyady Hagyományörző Lovas Egyesület, Huszák János, Jádsi Pince, Kovács József, Kovács Balázs, Kovács Kristóf, Kovács Krisztián/Kiki/, Kis Zsófia, Kis Áron, Klóh László, Kolti Helga, Koteszki Krisztián, Kovács Marcell, Lampert Lajos, László Dénes, Lovas Élet Iskola, Lovasi Áfész bolt dolgozói, Lovas Ifjúsági Klub, Lovasi Lovas Egyesület, Mayer Gyula, Magyar Pálné, Marosi Tóth Edina, Mandel Csárda és Kemping, Mannatex Kkt- Függönyszalon-B.almádi, Margaréta Flóra Kft., Maróti Péter, Dr. Mátyás István, Makkai Levente, Márffy Bence, Márffy Sebestyén, Mecsériné Róka Erzsébet, Mecséri András, Nagy Péter, Nagy Lizetta, Nagy Mária, Nagy Tünde, Nádas Elemér, Neo-bio trend, Olma Frigyes, Öry Sándor, Pajor József, Palotás Károly, Pap Huba, Paloznak Község Önkormányzat, Pápai Richárd, Quad-Rapid Kölcsönző-Felsőörs, Reiter József, Rásky Miklós, Rozs Gyula, Sárdi Máté, Pacher Gyözőné/TÁDÉ/, Séf iskola, Steixner György, Strabag Zrt., Simon Géza, Spirk László, Spirk Lászlóné, Simon Lászlóné, Simon László, Somlai Zsanett, Sümegi József, Szabó Miklós, Szabó Miklósné, Szalai Lajos, Sztási és Társa Kkt., Szabó Gergő, Szűcs József, Szöszi Cukrászda-Alsóörs, Tarnai Andorné, Takács Ferenc, Torma Zoltán, Torma Élelmiszerbolt és Presszó-Lovas, Tóth Péter, Tóth János, Tóth Kálmán, Tóth Miklós, Tóth Lászlóné, Udvarház Étterem- Felsőörs, Vajda Ákos, Vajda Kálmán, VEMÉPSZER Kft., Veszprém megyei Turisztikai Hivatal, Veszprém Városi Művelődési Központ, Veszprémi Közüzemi Szolgáltató Zrt., Vidács Csaba, Vidács Zoltán, Vörös Jánosné, Vörös János, Yellow Stone Olasz és Grill Étterem-Alsóörs, Malomvölgy Nyugdíjas Klub: Bácsi Lajosné, Szőnyi Béláné, Papp Józsefné, Tóth Kálmánné, Sárdi Benőné, Péjó János, Péjó Jánosné, Véber János, Véber Jánosné, Tasi István, Tasi Istvánné, Simon Gábor, Papp Lászlóné

Néhány recept a Lovasi Napok török kínálatából

Pásztorsaláta (çoban salatasi)

5 paradicsom
2 kisebb hagyma
1 erős paprika
2 uborka, petrezselyem, olívaolaj, citromlé, só

A hagymát megtisztítjuk és vékony karikára szeleteljük. A paradicsomot és az uborkát kis kockákra, az erős hegyes paprikát apró kockákra vágjuk, megsózzuk. Olajból, citromból marinádöt készítünk, a salátára öntjük, megszórjuk petrezselyemmel.

Joghurtos uborka (Çacik)

3 közepes uborka
3 gerezd fokhagyma
3 dl joghurt
1 evőkanál (olíva)olaj
1 mokkáskanal ecet
1 púpos evőkanál menta
1 mokkáskanal kakukkfű
csipet őrölt bors

A sózott fokhagymát péppé zúzzuk, leöntjük joghurttal, az olajjal és az ecettel, megszórjuk mentával, kakukkfűvel, borssal és simára keverjük. Ráöntjük a hámozott, apróra vágott uborkára, és jól behűtjük. (Előételként is tálalható.)

Döner kebab (döner kebab)

A döner magyarul forgókebab, elnevezését a speciálisan forgó technikát és berendezést igénylő elkészítési módról kapta. A háztartásokban szinte ismeretlen, a családi szükségleteket meghaladó mennyiségben kell elkészíteni, és egyszerre feltenni a gépre. Így jellegzetesen vendéglői étel. Nyugat-Európa nagyvárosaiban, de újabban már Magyarországon is egyre gyakrabban találkozhatunk a döner keba-

bot árusító kis vendéglőkkel. Így érdemes megismerkedni az egyik legfinomabb kebab változat elkészítési módjával.

Hozzávalók:

2 kg borjú hagymalé, só, bors, olaj

60 dkg húsból darált húst készítünk. A maradék húst a hártáktól megtisztítjuk és egy éjszakára hagymaléből, sóval, borssal, olajjal készített lében megpácoljuk. Ezután a speciális hosszú függőleges nyársakra húzzuk a húst, szorosan egymásra fektetve, a hússzeletek közötti részt pedig a darált hússal töltjük ki. Az így elkészített nyárson lévő hús szorosan összehúzóódik. Hagymalével megkenjük és kezdődhet a sütés. A függőlegesen elhelyezett nyársak lassan forgásnak indulnak a grill sütőben, melynek az egyik oldala nyitott. (Régen természetesen faszénparázzsal fűtött sütőt használtak.) Éles késsel a külső megsült részeket függőleges, egészen vékony szeletekben folyamatosan levágjuk. A döner kebabot nyers hagymakarikákkal, paradicsommal, erős paprikával, zöldsalátával kenyérlepenyén tálalják.

Mézes diós csirke Cevizli tavuk)

4 db csirkemell
20 dkg vaj
2 evőkanál méz
5 dkg dió
1 db citrom, só, bors, kakukkfű, 8 db paradicsom

A csirkemellet előző este jól besózzuk és betesszük a hűtőszekrénybe. Másnap egy vajjal kikent tepsibe egymás mellé helyezzük. A sütőt előre beemelegítjük. A húst betesszük a sütőbe, egy evőkanál vízzel

meglocsoljuk. Amikor puhulni kezd, megkenjük egy előre elkészített méz, bors, citromlé és vaj keverékével. Amint elfogyott a keverék, darált diót pirítunk még a csirke tetejére. Melegen vagy hidegen, nyers paradicsomszeletekkel tálaljuk.

Korianderes, diós rizs (Ümüzlü fistikli pilâf)

50 dkg rizs
8 dl tyúkhúsleves
15 dkg vaj
3 dkg koriander
3 dkg mandula
3 dkg fenyőmag
3 dkg pisztácia, só

A vaj egy részét felforrósítjuk, a fenyőmagot, pisztáciát, mandulát hozzáadjuk, és addig pirítjuk, amíg a magok enyhén megbarnulnak. Ezután hozzáadjuk a koriandert és rövid ideig tovább, pirítjuk. Felöntjük a levestel, felforraljuk és néhány percig tovább, főzzük. Hozzáadjuk, a lecsepegetett rizst, tovább főzzük, addig, amíg a rizs a folyadékot fel nem szívta. Eloltjuk a tüzet, a maradék vajat darabkákban a rizs tetejére tesszük, ráhelyezzük a fedőt, úgy, hogy nedvszívó papír kerüljön a fedő alá. Fél órát gőzben hagyjuk.

Citrom-serbet

Cukorral édesített vizet forralunk úgy, hogy beletesszük 1-2 citrom fehér részétől megtisztított héját. A citromok levét kinyomjuk, a vízhez adjuk, sáfrány-sűrítménnyel ízesítjük, a citromok héját kivesszük, az ital behűtve kínáljuk.

Meggyes baklava

50 dkg réteslap
1 üveg meggybefőtt
2 dl cukor, 2 dl joghurt
5 tojás
2 dl olaj
1 kávéskanal fahéj

A sziruphoz: 4 dl víz, 4 dl cukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél citrom leve.

A tojást, cukrot, joghurtot, olajat és a fahéjat összekeverjük. Nem kell a tojást felhabosítani kicsit se, elég, ha homogén masszát kapunk. A meggybefőttet lecsöpögtetjük. Egy tepsi kikenünk olajjal, és 2 réteslappal kibéleljük. Erre meggyet szórunk, majd ismét 2 réteslap következik, melyre a folyékony masszából öntünk. Ezt a rétegezést addig folytatjuk, míg van alapanyagunk.

A tetejére réteslap kerüljön. vékonyan bealajozzuk, és még így nyersen kockákra vagy háromszögekre vágjuk. Előmelegített sütőben megsütjük, míg a teteje szép piros lesz. Közben a szirup hozzávalóit összekeverjük, felforraljuk. Amikor kisült a baklava, a tetejére öntjük. Akkor jó, ha jó sok lé van rajta, mert ezt hűlés közben beszívja.

Túrós delkli

leveses tészta
fél kg tehéntúró
2 tojássárgája
1 vaníliás cukor
3 dkg mazsola
1 citrom reszelt héja
ízlés szerint még cukor

A túrót a többi hozzávalóval, géppel jól eldolgozzuk. A leveles tésztát fél cm vastagra nyújtjuk, és 10-15 cm-es négyzetekre vágjuk. A négyzetekre töltelékkel halmozunk, majd a tészta négy sarkát felemeljük, és közepén összenyomjuk. Tojásfehérjével vékonyan bekenhetjük, és forró sütőben gyorsan sütjük. Szilvalekvárral is tölthetjük, ebben a formában, vagy háromszögbe hajtva, levélként.

Lovasi Hírek

A LOVASI ÖNKORMÁNYZAT HÍRLEVELE

Felelős kiadó: Lovas Község Önkormányzata

Felelős szerkesztő: Szendi Péter

Tel.: 06 30 530 3466

E-mail: szendip@t-online.hu

Nyomtatás: Viza Kft. 8200 Veszprém, Hajlat u. 31., Tel./fax: 88 429 936,

e-mail: viza.studio@chello.hu

Könyvek, folyóiratok, újságok, szórólapok, irodai nyomtatványok, névjegyek, egyedi borcímkek, plakátok és egyéb nyomdai termékek szerkesztése és nyomtatása kis szériában is.

VIZA NYOMDA

8200 Veszprém, Hajlat u. 31.

Telefon/Fax: 88/429-936, e-mail: viza.studio@chello.hu