

ADÁS-VÉTEL

Eladó egy Peg Perego Milano két-funkciós, sötétkék alapon fehér mintás babakocsi megújított állapotban. Ár: 25 ezer Ft. Érdeklődni: 303-2318.

Körkéses szabáscsőgép üzemi állapotban eladó. 220 V-os, késtérő 120 mm. Speciálisan gyártás baleszeseknek kialakítva. Frankovics Ignác varrógépszakértő, Bp. 1221 Petrus u. 7. Telefon: 226-5481.

ÁLLÁS

Au-pair Franciaországba. Tel: 06-30-576-807.

Fővárosi kórház orvos munkatársakat keres belgyógyászati osztályára. Félkörösök is jelentkezhetnek, endoszkópos jártasság előny. Jelenlegi Uj Mo 8018378 jellegre a Bihari László írt hirdetésre. (8018378)

JÁRMŰ

Karambolos, totálkáros autót megveszem. Tel.: 06-30-302-637. (8000620)

Törött, totálkáros autót vennék 1984-esnél. Tel: 06-30-440-110. (8008913)

Trabantot, négytéműt vennék. Tel.: 295-5924. (8017775)

LAKÁS

Újpesten, a Pertynyi Zsigmond utcában, tiszta lakás, új főve, teljes felszerelésben, 86 nm-es eladó. Kétszintes, zárt udvarban, hat koszeballást lehetőség. Tel.: 370-9409, 06-20-370-940, 06-30-215-139.

SZOLGÁLTATÁS

Kis részvétel nagy lakás eladó. Újli-pótváros, Csánydy u.-Váci út sarkán. 120 nm-es, IV. emeleti árklakás, 2 literes hűtőben. Cirkófűtés, vízrázó, telefonos, jó közlekedéssel, mindenhöz közel, brányír: 8 millió Ft. Érd: délután 16 óráig és hétfőig a 330-7370 telefonon.

SZOLGÁLTATÁS

Karandív-életem, homokozás, festés-ekozás, tapétázás. Tel: 06-20-392-705.

Családi házak építése és felújítása. Tetőtér-beépítés. Tel./fax: 319-3667.

Műbútortasztalos vállalja antik-, stílbútorok javítását, fényezését, restaurálását. Tel.: 06-30-442-206. (8016229)

Parketta intarziás, csapornyos szalag és kiegészítők. VÁTOR-CA Kft. Ny.: H-P 8-18, Sz-V 8-13 óráig. Parkoló az udvarban. Bp. VIII., Üllői út 55. Tel./fax: 266-1510.

VÁLLALKOZÁS

Jelenleg is épülő, megtekinthető referenciával igényes családi házak komplett kivételéhez vállalkoz. Tel.: (06-23)-416-713, 06-30-441-025.

FerMan Kft. **GENYIS** lakásoknak: vaselvezés, **MERT** a kóvált anyagokat **TEHET** helyen tartóknak.

100 000 Ft feletti díjjal lakások szellőtése. Méteres végződéssel 10 mm-es gyöngyáramlós szellőzővel, autógéppel. Cím: Szabó R. XIII., Rákalya u. 8. Tel./fax: 270-3487.



Hirdetés

Az Új Magyarország szerkesztősége nevében vállalkozók, támogatók gyors ajánlatát, sürgős segítségét várom néhány halaszthatatlan fejlesztés megvalósításához, anyagi alapjaink előteremtéséhez.

- Fotólaborunknak a szerkesztőségbe való telepítése (bizonytalan helyzetének megszüntetése) összesen mintegy 500 000 Ft ráfordítást kíván.

- Az Egerben lévő nyomdával való számítógépes és modern kapcsolat megteremtése (amely a korai lapzártá 3 órával való elhalasztását, az Új Magyarország frissebb hírekkel való ellátását teszi lehetővé) körülbelül 550 000 Ft beruházást igényel.

- Az Új Magyarországnak az Internetre való csatlakozásához (ezáltal szerzőinknek, tudósítóinknak gyors és költséghatékony cikk-, ill. hírtovábbításához), valamint az újság tartalmának számítógépen és CD-n való rögzítéséhez (ennek lehetővé tételéhez) megközelítőleg 600 000 Ft-ra van szükségünk.

Elfogadott üzleti ajánlat, illetve támogatás fejében - ennek mértéke arányában - hirdetést, illetve reklámcikket helyezünk el a lapban!

Kérem, hogy az érdeklődők az Új Magyarország, Pf.: 199, 1410 Bp. címen, vagy a 262-4434 és 261-0905 faxszámom, illetve a 260-1881 telefonszámon jelentkezzenek.

A főszerkesztő

Mászás nagyszótárak?
Unalmas kulimunka?
Felejtse el!
FORDÍTSON FÉNYSEBESSÉGGEL!
MoBiDic:
Egyszerre keres akár 50 szótárban, akár 200 találatlalt másodpercenként
MoBiDic, az UTOLÉRHELETLEN
MoBiDic: intelligens számítógépes szótárak a MorphoLogictól
SAKÜZLET: 1023 Budapest, Margit u. 1.
Telefon/fax: 326-0189
E-mail: info@morphologic.hu
http://www.morphologic.hu



Tisztelt kárpótlásigény- és részvénytulajdonosok!
Korona Broker
Cégünk azonnali készpénzfizetés mellett a napi legmagasabb árfolyamon megvásárolja értékpapírjait. Korona Broker, 1068 Budapest, Múzeum u. 9., 1. 5. Információs telefon: 266-7259

Követelem van?
Törvényes határidőre vagy még hamarabb! **Magánnyomozók** **hívtárolás** **marketing** **videó** **interjú** **közvetítés** **csinált képek** **legitimációk** **közvetítés** **Vedőhálózat** **csinált képek** **Vedőhálózat** **csinált képek**
Régis
M: 1. Információs és Bővebb információkért
Tel. fax: 196-4826, 209-2448
A regisztráció az a jogszabály szerinti közzététel

„SÜLVE-FŐVE” című pályázatunk receptsorozata

Rántott leves kukoricalisztból
Hozzávalók: 3 dkg vaj, 2 púpozott evőkanál kukoricaliszt, fekete bors, ételízesítő, tárkonylevél, pirospaprika, 1 tyúkhúslevesekocka, kávényomógép, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma reszelve, 2 liter víz, só.
Elkészítés: A vajon megpirítjuk a kukoricalisztet, hozzáadjuk a fenti fűszereket, a reszelt hagymát és fokhagymát, a tyúkhúslevesekockát, és folyamatosan keverés közben vízzel lassan felöntjük. Körülbelül 20 percig lassú tűzön időnként megkeverve főzzük. Vajon pirított zsemlekockával tálaljuk.
Elkészítési idő: 25 perc
Dr. Okolicsányi Jánosné

Főtt burgonyás tészta köretként
Hozzávalók: 1 kg burgonya, kb. 20-30 dkg liszt (az attól függ, hogy a burgonya mennyire lisztes, nyári vagy téli), 1 jó kanál borsómag, 2 evőkanál olaj vagy 3 dkg zsír, 1 egész tojás, só.
Elkészítés: Ha hűtőbe főzünk, akkor az alapon megmosott burgonya főzővizébe tegyünk só. A megfőtt, megkevert burgonyát átörjük, elkeverjük a zsemlekockával, liszttel, borsóval, sóval és tojással, majd összegegyjük. Az így elkészített tésztát cipókra osztjuk, és ujnyiszlelésre vágjuk. A cipókat kb. fél cm-re vágva, jól megliszteve két tenyerünk között egy-egy mozdulattal megsoportjuk. Ezután só vízben kifőzzük, lehűtjük, vajban vagy zsíron óvatosan megforgatjuk. Tálalhatjuk vad- vagy más húsból készített étel szószaival (vadásan elkészítettekhez), bármilyen húsból vagy burgonyából készült pörköletkezelő, darált húsból készült (bolgnai módra) pörkölt mellé bőven reszelt sajttal.
Elkészítési idő: 1 óra
Farkas Márta Budapest

Keleti csirkeszárny
Hozzávalók: 15 db csirkeszárny, egyharmad bögre ételízesítő aroma, 1 evőkanál méz, egyharmad bögre meleg víz, 2 apróra vágott vagy kinyomott fokhagymagerezd, 1 evőkanál őrölt gyömbér.
Elkészítés: A csirkeszárnyakat 3 részre vágjuk, s egy tálba helyezzük, mely akkor, hogy a páclé ellepje az összeset. A marinadhoz (páclé) a következő leveket készítjük: az ételízesítő aromát összekeverjük a vízzel, mézzel, fokhagymával és gyömbérral. A szárnyakat éjszakára hagyük ebben a lében a hűtőben. Másnap olajos tésztában 180 Celsius-fok körül kb. 1 óráig aranybarnára sütjük, időnként öntözgetve lével a húst. Dekoratív és ízben harmonizál, ha találatok narancsszeleteket teszünk hozzá.
Juhászné Lendvai Katalin

Kedves Olvasó! A receptek teljesítéséhez szükséges, javasoltaj kiadást, hogy a konyhában mindig kéznél legyen.

Magas színvonal elérhető áron

JO-KER ÜZLETHÁZ
1053 Bp., Kossuth L. u. 13.
Tel.: 266-9070



Többféle színből és formából választhat!
A NOLTE BÚTORCSALÁD

- hálósobabútorok
- gardrób szekrények
- nappalik
- kiegészítő komódok

KÍVÁNSÁG SZERINTI ÖSSZEÁLLÍTÁSAIN KÍNÁLJUK

- * panel- kis- és nagylakások * galériák *
- * tetőtér * családi házak * panziók *
- * szállodák * BERENDEZÉSÉRE.

Lakberendezési szaktanácsadással segítjük vásárlásait!