

„NAGY LENDÜLETBEN VAGYUNK ÉS ŐRÜLETES SHOW-VAL KÉSZÜLÜNK.”

Húszéves fennállásának eddigi legnagyobb bulijára készül az Irigy Hónaljmirigy.

Vissza a gyökerekhez! A kezdeti nagy bulik színhelyéül szolgáló E-Klub (napjainkban már Diesel-Klub névre hallgat) adott otthont az Irigy Hónaljmirigy zártkörű szülinapi partijának. Fergeteges hangulatban az összegyűlt hírességek és barátok körében olyan „Mirigy” módra tájékozatta a zenekar a médiát a 20. Jubileumi koncert részleteiről.

A közelmúltban ünnepelte hazánk egyik legismertebb zenekara, az Irigy Hónaljmirigy fennállásának 20. évfordulóját, mely eseményen a média képviselői, valamint a banda dalainak eredeti előadói is tiszteletüket tették. Az este folyamán bejelentésre került, hogy december 29-én a 8 kan superkoncertet ad és bemutatták a csúcstechnológiájú színpad látványterveit is.

Az év végi fergeteg partit ígérő buli mellett a fiúk megspékeli az évet egy jubileumi válogatás cd-vel („20 év 10 kedvence” címmel), valamint egy a 20 évről szóló könyvvel („A barátság receptje” címmel). Az Irigy Hónaljmirigy az egész évet a jubileum ünneplésének szenteli. A jeles dátum alkalmából mega-giga koncertet adnak december 29-én a Budapest Sportarénában. A zenekar 3 éve nem adott ilyen nagy koncertet, és most is mint mindig, különös figyelmet szentelnek a produkció minőségére. Magyarországon eddig még nem látott színpadtechnikával, külföldi meglepetés vendégekkel, és legnagyobb slágereikkel készülnek, hogy az év legnagyobb záró buliját adják.

A zenekar év eleje óta szervezi az eseményt. Rendhagyó módon ők nem a születésnap nagykoncertjüket turnéztatják meg mint dalaik eredeti, világhírű előadói, hanem pont fordítva. Egy 20 állomásos

Jubileumi koncertsorozatot indítottak el februárban, és a koncertsorozat csúcspontja lesz a december 29-i Papp László Budapest Sportarénában megrendezendő Show-koncert. A koncert közel háromórás lesz, az elmúlt 20 év, 30 legütösebb slágerével, fergeteges színpadtechnikával. Az óriási, több emeletes torta formájú színpad elemei úgy emelkednek, süllyednek, forognak, ahogy az még előttük egyik előadónál sem.

A születésnap partin csúcspontjakor betolták az év végi koncert színpadját megformáló hatalmas, többszintes tortát, melyet a zenekar tagjaival a megjelent hírességek és barátok, az étvágygerjesztőként emelgetett jó magyar pálinka kíséretében, jóízűen elfogyasztottak.

Az esemény hivatalos médiapartnerei: Blikk, TV2, Blikk.hu, Pesti Est, Class FM, Stop.hu, Zene.hu; BlizArt Kft.



SZAKÉRTŐI GÁRDÁT ALAPÍTOTT AZ IRIGY HÓNALJMIRIGY, 8 MINDEN HÁJJAL MEGKENT TAGJA

Az Irigy Hónaljmirigy az elmúlt 20 évben igen szoros kapcsolatot ápolt rajongóikkal. A közvetlen kapcsolat adta, hogy egyre többen keresték fel a problémáikkal is a barátságos nyolcast. Így adta magát, hogy honlapjukon szakértökké avanszálódtak, ki-ki olyan területen, amiben igazán jártas.

Vazul néni (Sipos Péter) – Szex tanácsadás
 Tamás (Sipos Tamás) – Életmód tanácsadás
 Győző (Varga Győző) – Pszichopata-asztrológiai tanácsadás
 Imi (Molnár Imre) – Megértő sorozat-szakértői tanácsadás
 Zoli gazda (Abrus Zoltán) – Kertészeti tanácsadás
 Uszi szakí (Uszák László) – Műszaki tanácsadás
 Dr. Lackó (Kabai László) – Bolond főorvos tanácsai
 Feri (Papp Ferenc) – Praktikus dietetikus tanácsadás

Csak Önöknek, csak most Feri két gyöngyszemét tesszük közzé!

1.) *Kedves Feri!*

Azt hallottam nagyon jól főzöl. Arra gondoltam meglephetnél egy recepttel. Üdvözlettel: Réka

Kedves Réka!

Nagyon örülök, hogy ezt hallottad rólam. Ezek szerint a már messze földön híres szakácstudományomra lennél kíváncsi. Szívesen megleplek egy egyszerű recepttel.

Ma a **GORGONZOLA SALÁTÁBA ÁGYAZOTT VARJÚPAPUCS** receptjét osztom meg veled.

Hozzávalók 5 személyre:

5 db GORGONZOLA, 5 db SALÁTA, 5 db VARJÚ, 5 db PAPUCS (Lehet 6-is, ha valaki nagyon szereti a papucsot)

Miután a hozzávalókat kikészítettük az asztalra, szisszentsünk meg egy sört, mert az úgy finom.

Ha kezünkben a gorgonzola (lehetőleg ne legyen öregebb, mint Emilé Zola) kezdjük apró darabokra vágni, de közben vegyük elő a hűtőből a salátát, amit már jó előre elkészített édesanyánk vagy Nagy Péterné. Nagyon fontos, hogy mindezt egy kézzel tegyük, mert a sört nem engedhetjük el, csak ha elfogyott, és akkor is csak addig, amíg a következőt meg nem szisszentjük.

Ha ezzel mind elkészültünk, jöhet a varjú. Ha ügyesek voltunk olyan varjút vettünk, amelyiken van papucs. Ha nem, akkor kérjük el édesanyánkét vagy Nagy Péternéjét. A papucsot tegyük a kredencre, és állítsuk bele a varjút. Mikor ez megvan, egy hirtelen mozdulattal vágjuk gerincre a gorgonzolán és ágyazzunk meg a salátán neki. Ha nagyon mocorogna

tálalás előtt, kötözzük le makramézó fonallal három helyen.

Fontos! A papucsokat ízlés szerint sóval, borssal és tenyeres rebarbarával fűszerezzük. *Jó étvágyat kívánok!*

2.) GYÍKHUSOS SZENDVICS

Kedves Feri!

Nagy rajongód vagyok és minden receptedet kipróbáltam már. Mint ifjú szakácsnő tanonc érdeklődnék, hogy egy igazán finom szendvicset hogy is kell elkészíteni. Extrém húсок is számításba jöhetnek! Hallottam pl., hogy gyíkhúsból is készítenek szendvicset.

üdv: Sherry magocska

Helloka Drága Cseresznye Magocska!

Örömmel hallom, hogy már Te is hallottad milyen jól mozogok a konyhában. A főzés még némi kívánni valót hagy maga után, de a mozgás az már világbajnok. Én még gyíkhúsos szendvicset nem csináltam, de természetesen nem esem zavarba, ha el kell készíteni...

Ennél az ételnél a beszerzés a nehéz, mert mire kapsz kenyeret addig megháborodsz. Gyík az van mindenhol, nem probléma. Ha túl vagy a kenyér fáradtságos beszerzésén, akkor ketté vágod és megpakolod gazdagon gyíkkal a közepét. Ízlés szerint rakhatsz mellé még egy kis teveszügyet is. Nem túl bonyolult étel de könnyű, én legjobban lánybúcsúra ajánlom. *Jó étvágyat!*

