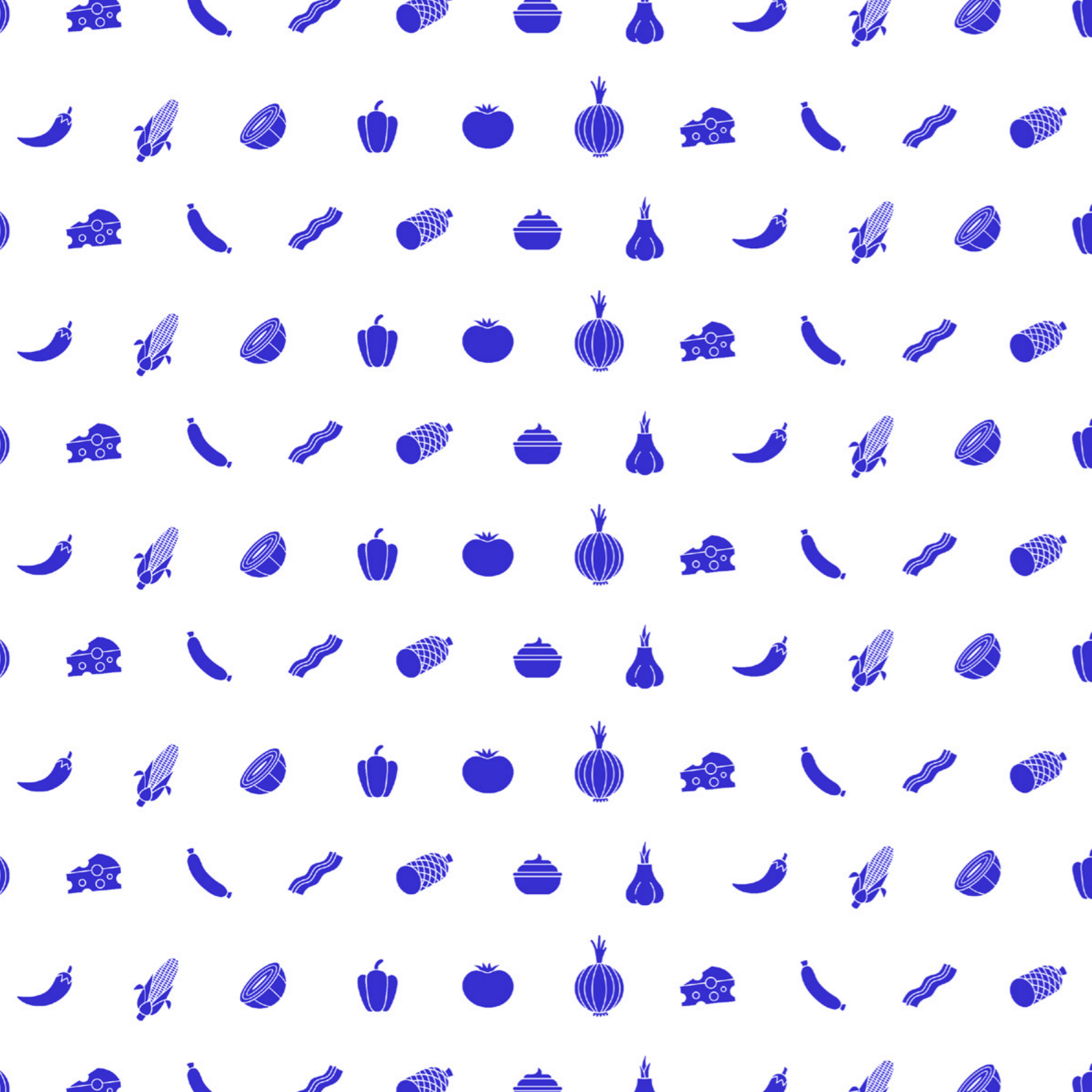




**SZEGŐ LEVENTE - DIPLOMADOKUMENTÁCIÓ**

Tervezőgrafika mesterszak  
Budapesti Metropolitan Egyetem

2020



**PUPUSA – GLUTÉNMENTES STREET FOOD ÉTTEREM ARCULATA**

**SZEGŐ LEVENTE – DIPLOMADOKUMENTÁCIÓ**

Tervezőgrafika mesterszak  
Budapesti Metropolitan Egyetem

2020

## TARTALOMJEGYZÉK

<b>I. Bevezetés</b>	6
I.I Témaválasztás indoklása	7
I.II Mi a gluténérzékenység?	8
I.III Kérdőív	9
I.IV Koncepció	14
<b>II. Tervezés</b>	16
II.I Logó	17
II.II Arculati színek	22
II.III Tipográfia	24
II.IV Ikonok	25
II.V Kisarculati elemek	32
II.VI Csomagolás	36
II.VI.I Kínálat	42
II.VII Étlap és külső megjelenés	53
II.VIII Webdizájn	62
II.IX Nyomtatott és digitális marketing	76
<b>III. Látványtervezés</b>	84
III.I Látványtervek	85
<b>IV. Lezárás</b>	116
IV.I Összegzés	117

# ELSŐ

## BEVEZETÉS

### **I.1 TÉMAVÁLASZTÁS INDOKLÁSA**

Miért éppen gluténmentes street food arculat?

2017-ben, amikor megállapították nálam a gluténérzékenységet, nagy hatással volt rám.

Egyrészt örültem, mert hosszas szenvedés után megtudtam mi okozta az egészségügyi problémáimat, másrészt sokkolt a dolog, mert fogalmam sem volt arról, mivel jár együtt ez az egész betegség. Kezdeti aggodalmam, hogy nem ehetek többé bárhol-bármikor mai napig jelen van, hiszen kevés az olyan étterem, pékség, cukrászda és bolt ahol megbízható forrásból származó gluténmentes ételt lehet kapni. Ebből következett az ötlet, hogy gluténmentes street food étteremhez szeretnék arculatot tervezni.

## I.II MI A GLUTÉNÉRZÉKENYSÉG?

Évszázadok óta ismert betegség, amelyről régen úgy gondolták, hogy csak a csecsemőkre és a kisgyermekekre jellemző, amely kinőhető. Mára bebizonyították, hogy a gluténérzékenység (cöliákia) végleges, életre szóló kóros állapot. A vékonybél nyálkahártyájának súlyos elváltozásával jár, ezáltal glutén intoleranciát okoz az emberi testben.

Az intolerancia kiváltója a búzában található glutén egyik összetevője a gliadin, azonban hiba azt hinnünk, hogy ha gluténérzékenységben szenvedünk, akkor csak a búza tartalmú élelmiszereket kell kerülnünk. Az árpa és a rozs fehérjéi is képesek fokozni a gyulladást a szervezetben, így ezek fogyasztása is tiltott. A gyulladás következtében a vékonybél bélbolyhai elpusztulnak, nem képesek felszívni a különféle tápanyagokat, ásványi anyagokat és vitaminokat, ezáltal különféle hiánybetegségek is kialakulhatnak, amik már nem csak az emésztőrendszerre vannak káros hatással, hanem a szervezet egészére is. Szélsőséges esetekben akár daganatos megbetegedések is kialakulhatnak, illetve kisgyermek korban a fejlődés elmaradásához is vezet a diagnosztizálatlan gluténérzékenység.

A lisztérzékenység hajlama genetikai okra vezethető vissza. Elsőfokú rokonok esetében akár 25% esély is lehet a betegségre – ebből kifolyólag tévhit, hogy gluténérzékeny szülőknek mindenképp gluténérzékeny gyermeke születik. Az öröklött hajlam mellett immunológiai és környe-

zeti hatások is szerepet játszhatnak a cöliákia kialakulásában. A gluténérzékenység autoimmun betegség, nem pedig allergia, azonban a gliadin ahhoz hasonló reakciót vált ki a vékonybélben. A bélbolyhok feladata lenne a tápanyagok és egyéb ásványi anyagok felszívása, ám az immunreakció következtében elpusztulnak és így kialakulnak a hiánybetegségek.

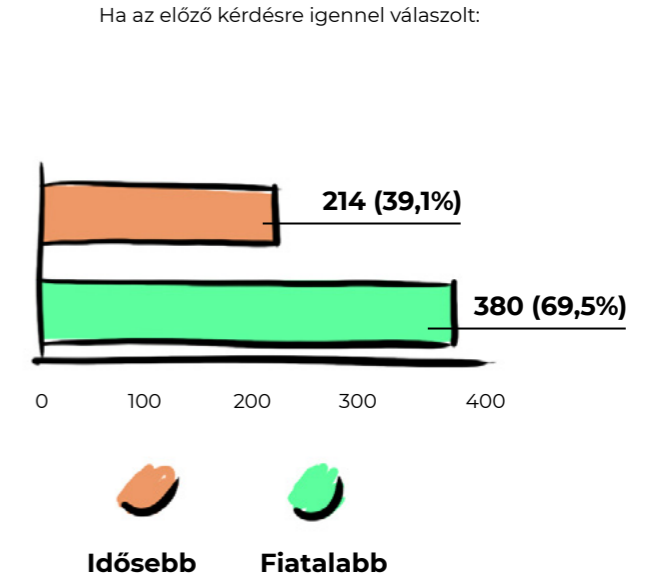
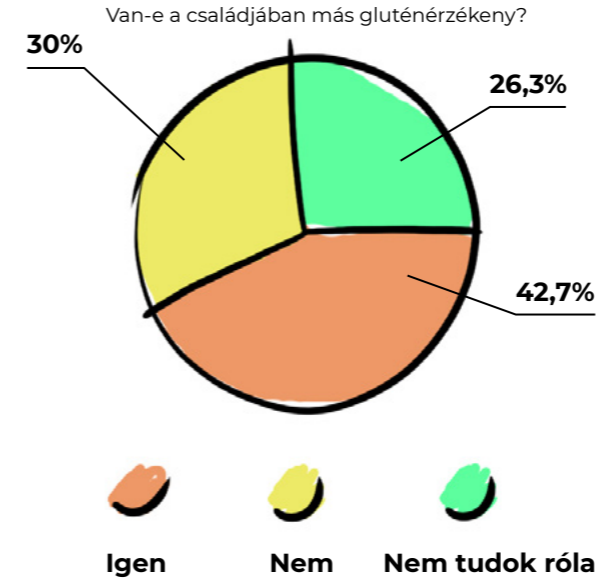
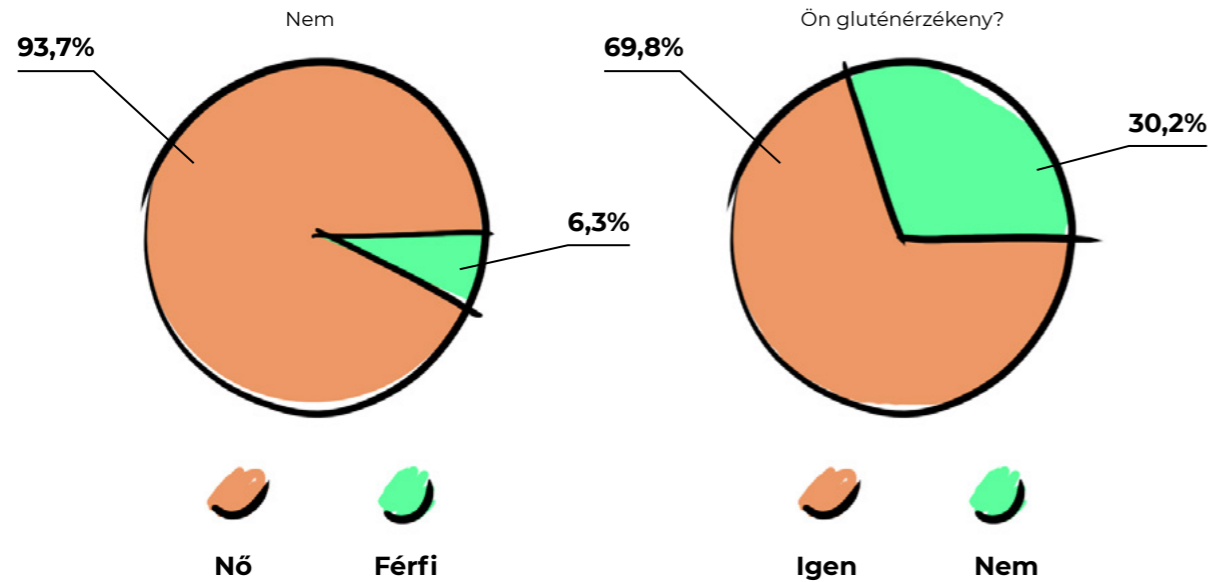
## I.III KÉRDŐÍV

Tavalyi kutatásomat mutatnám be, amely nem a street food éttermekkel volt kapcsolatos, hanem a gluténmentes termékeket forgalmazó boltokra fókuszált. Alapjában véve jól használható adatokkal lettem gazdagabb, amit most is tudtam használni ahhoz, hogy megtervezzem a pupusához készített arculatot.

Elsődleges célom az volt, hogy átfogó képet kapjak a Magyarországon élő gluténérzékenyek vásárlási szokásáról: mennyi időt szánnak rá, mennyi pénzt költenek és milyen véleménnyel vannak a már létező boltokról. Másodlagos cél pedig, hogy kiderítsem valóban örökletes betegség-e a gluténérzékenység és, ahogy a legtöbben hívják „divatbetegség”-e valóban vagy tényleg az intolerancia miatt étkeznek így, akik gluténmentes termékeket vásárolnak.

Az online kérdőív módszert választottam, mivel a népesség 1-2%-át érintő témáról van szó, így az ország bármely pontjáról, bárki kitölthette. A kérdőívet közösségi hálón osztottam meg külön-

féle gluténmentes csoportokban. Ez a döntésem sikeresnek bizonyult, hiszen közel 1300 ember töltötte ki a kérdőívet, szám szerint 1263 fő. A kérdéssoromat úgy építettem fel, hogy elsőként a demográfiai adatokra kérdeztem rá, mint nem, kor, lakóhely. Ezt követően jöttek a gluténérzékenységre vonatkozó kérdések, hogy a kitöltő érintett-e a betegségben, ha igen mikor diagnosztizálták, majd pedig a családra vonatkozó két kérdést tettem fel. További kérdések a vásárlással kapcsolatosak, amelyeknél arra voltam kíváncsi, hogy milyen gyakran vásárolnak, mennyit költenek havonta és hol. Végezetül kikértem a véleményüket, hogy mit gondolnak a termékek áráról, a magyarországi boltokról, az ellátottságról illetve, hogy érdekelné-e őket egy olyan bolt, ahol mindent beszerezhetnek a mindennapi étkezéshez.



Mit gondol a hazai gluténmentes termékeket forgalmazó boltokról?

**„Sajnos nagyon hiányosak az eladók ismeretei a gluténmentes termékekről, s helytelen tárolással keresztfertőzést okoznak.”**

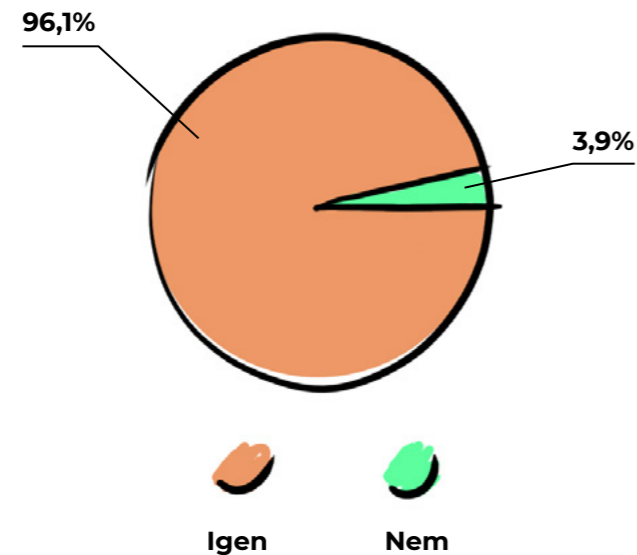
**„Kevés, nehezen elérhető. Az eladók (általában) keveset tudnak a gm érintettségéről. Rengeteg drága termék van a piacon, nehéz rátalálni a megfelelőre. Nem kellően elkülönítettek, nem figyelemfelkeltő a csomagolás. Gyakran változnak az összetevők. (lásd tibi csoki pl.) Olvashatatlan az összetevők, allergének feltüntetése. Most hirtelen ennyi.”**

Mit gondol a hazai gluténmentes termékeket forgalmazó boltokról?

**„Nincs minden egy helyen. Több helyről kell beszerezni. A tejfehérje érzékenyekre nem gondolnak a gyártók lásd. csokik, sütemények. A mi diétáink: diabetikus, glutén-, tejfehérje-, tejcukor-, és szójamentes. Nehéz beszerezni. ”**

**„Egyre jobb a helyzet, de még mindig kevés a választék. Egy helyen nem lehet mindent beszerezni. Legalábbis itt békés megyében. A fővárosban biztos jobb a helyzet. ”**

Érdekelné-e Önt egy olyan gluténmentes bolt, ahol mindent beszerezhet, ami szükséges a mindennapi étkezéséhez?



Jól összegezhető tehát a kérdőív alapján, hogy egy családban általában több érzékenységben szenvedő ember is előfordul, túlnyomó részt a fiatalabbak. A boltok kínálatáról alkotott vélemények a várt eredményeket mutatták, miszerint kevés az országban fellelhető megbízható bolt. Itt megjegyezném saját tapasztalatból, hogy ugyanez igaz a vendéglátó egységekre is. Legtöbbször fenáll az a probléma, amit egy kedves kitöltő említett boltokkal kapcsolatban, hogy az alkalmazottak ismeretei hiányosak. Nagyon sok olyan étterem működik Budapesten és vidéken egyaránt, ahol feltüntetik a gluténmentességet, viszont általában ez keresztzennyeződéssel jár, mivel egy konyhán készítik el az ételeket. Gluténérzékenyként az ilyen apró hibák sem megengedhetőek, hiszen súlyos egészségügyi következményei lehetnek.

Megállapítható tehát, hogy szükség van gluténmentes boltok mellett éttermekre is.

## I.IV KONCEPCIÓ

Olyan ételhez szerettem volna arculatot tervezni, amely hazánkban kevésbé ismert. Így esett a választásom Salvador nemzeti ételére a pupusára. A pupusa egy töltött lepényféle. Tésztája általában kukoricalisztból készül, a töltelék pedig szinte bármi lehet. Jelen esetben nálam hús, zöldség, sajt és tejföl keverékéből áll majd össze.

Mindenképpen egy friss és fiatal arculatot akartam készíteni, ami figyelemfelkeltő és a street food szellemiséghez passzolva enyhén provokatív is. Színvilágban és formailag is arra igyekeztem törekedni, hogy sokféleképpen lehessen használni az arculati elemeket, nem szerettem volna szigorú szabályokhoz kötni magamat.



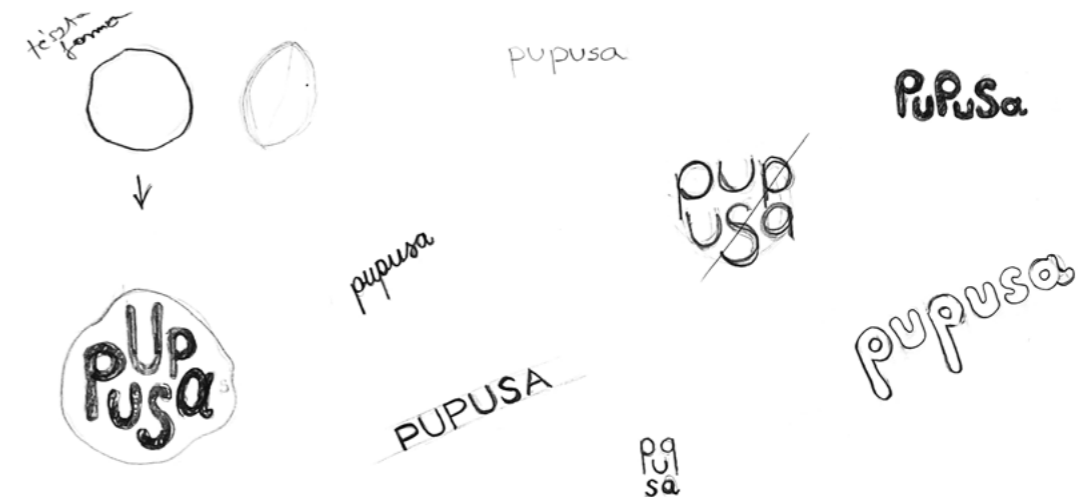


# MÁSODIK

## TERVEZÉS

### II.1 LOGÓ

Az étel nevéből adódóan mindenképp a „pupusa” szót szerettem volna használni, mint logó. Kezdetben sokat firkáltam és töprengtem azon, hogy groteszk vagy inkább kézi íráshoz hasonló legyen a logotípus. A groteszk irányt elvettem, mivel túl szögletesnek és merevnek éreztem az ételhez. Próbálkoztam kerekdedebb betűket rajzolni, de még így sem volt az igazi. Ezután gondoltam arra, hogy magát a pupusát veszem alapul és abba rajzolom bele a betűket.





Négyféle variációt készítettem, ahol a logotípiát megegyezik, de a körülötte-, illetve a benne megjelenő kiegészítő elemek változnak. Célom az volt, hogy a nyers tészta nyúlós-ragadós jellegét visszaadja a logó.

Az első változattal foglalkoztam a továbbiakban, amit számítógépen vektorizáltam és kitöltöttem, majd enyhén megdöntöttem, hogy kicsi dinamikát adjak hozzá. Problémába ütköztem viszont, mivel az olvashatóság nehézkes volt. Nem annyira ismert szó hazánkban, ezért Uppusa-nak Pupaus-nak is olvasható, ami egy új márkánál megengedhetetlen.

PUP  
PUSA

PUP  
PUSA

PUP  
PUSA

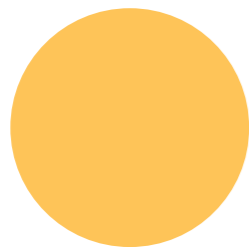
Fő arculati színekben a logó

Az előbb említett problémát megpróbáltam orvosolni azzal, hogy elvettem a rajzias jelleget, finomítottam a betűk formáján és az egymáshoz való arányukon is módosítottam.

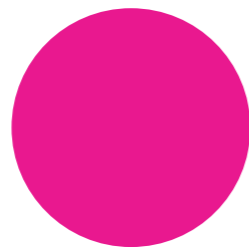
## II.II ARCULATI SZÍNEK

Mivel a pupusa salvadori étel, elengedhetetlennek éreztem, hogy utánajárjak, milyen színek jellemzőek az országra. A városok utcái rengeteg színes épülettel büszkélkednek. Emiatt döntöttem úgy, hogy fiatalos élénk színeket fogok én is használni az arculat kialakítása során.

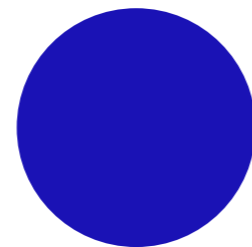
A sárga a pupusa színére utal, illetve meleg barátságos szín, így jól beilleszthető egy ételhez készített arculatba. Mindenképp akartam egyfajta kontarsztot vinni a dizájnba, hogy ne csak meleg, hanem hideg színekkel is dolgozzak, amely számomra személyes jelentéssel is bír, mert egyfajta hidegzuhanyként ért ez a betegség, amikor megállították nálam évekkkel ezelőtt. A kék és a magenta kellően feltűnő ahhoz, hogy a márka kitűnjön a tömegből.



#FEC458  
R=255 G=196 B=87  
C=0 M=24 Y=75 K=0  
RAL 1017



#E9188F  
R=233 G=24 B=143  
C=2 M=97 Y=0 K=0  
RAL 4010



#1A12B5  
R=26 G=18 B=181  
C=95 M=91 Y=0 K=0  
RAL 5017



### II.III TIPOGRÁFIA

A logó ellensúlyozása érdekében választottam a groteszk Montserrat betűtípust. A betűkészletet Julieta Ulanovsky tervezte. A buenos aires-i Montserrat környékén található táblák inspirálták a készítés során. Alkalmas nyomtatáshoz, digitális megjelenítéshez és címszedéshez egyaránt.

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z  
Á É Í Ó Ö Ő Ú Ü Ű 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 a b c d e f g h i j  
k l m n o p q r s t u v w x y z á é í ó ö ő ú ü ű

MONTSERRAT REGULAR

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z  
Á É Í Ó Ö Ő Ú Ü Ű 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 a b c d e f g h i j  
k l m n o p q r s t u v w x y z á é í ó ö ő ú ü ű

MONTSERRAT SEMIBOLD

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z  
Á É Í Ó Ö Ő Ú Ü Ű 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 a b c d e f g h i j  
k l m n o p q r s t u v w x y z á é í ó ö ő ú ü ű

MONTSERRAT EXTRABOLD

### II.IV IKONOK

Kutatásaim során egyértelművé vált, hogy a gluténmentes termékek jelölésére egy áthúzott búzakaralászt használnak. Csak akkor szabad feltüntetni ezt a jelölést, ha az ételkészlet legfeljebb 20 mg/kg glutént tartalmaz.

Az ikonnál arra törekedtem, hogy nemzetközileg is egyértelmű legyen bárki számára a jelölés, ezért az áthúzott búzakaralás mellett megjelenik a „Gluten Free” felirat is. A felirathoz az arculatban használt Montserrat betűtípust alkalmaztam. Fehér, kék és magenta színekben használtam az ikont az arculati elemeknél. Egyfajta pecsétként tüntettem fel a logón, ezzel utalva arra, hogy a termék 100%-ban gluténmentes és fogyasztható gluténérzékenyek számára.

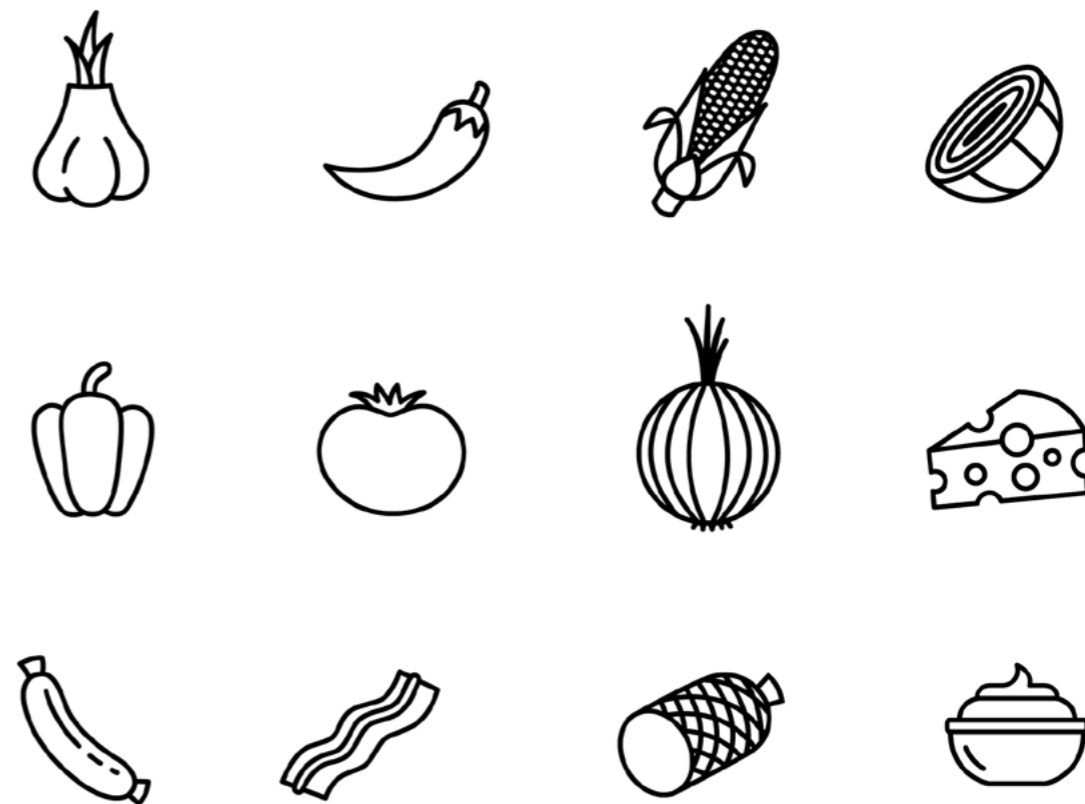




A pupusa töltelékéhez 12 alapanyagot határoztam meg: fokhagyma, pepperoni, kukorica, lilahagyma, paprika, paradicsom, vörshagyma, sajt, virsli, bacon, sonka és tejföl. Ezekhez készítettem ikonokat, amelyeket később a csomagolásokon szerettem volna használni.



A kézi rajzokat beszkenelve később digitalizáltam azokat. Eleinte körvonalas ikonokban gondolkoztam, majd a témavezetőm tanácsára kitöltött ikonokra cseréltem ezeket. Kétféle variációra volt szükségem, hiszen az ikonokat csomagolásokon akartam használni főként, amihez szükséges volt a fehér közöket módosítani, hogy ne csukódjanak be a kicsinyítés során.





Normál méretben való felhasználáshoz



Kis méretben való felhasználáshoz



## II.V KISARCULATI ELEMEK

Egy gondosan megtervezett arculathoz a logó mellett létfontosságú a névjegykártya, a levélpapír és a boríték. Hivatalos jellegüket tekintve a kék színt részesítettem előnyben ezek megtervezése során. Viszont igyekeztem a fiatalos lendületet is belecsempészni azzal, hogy háttérként mintát alkalmaztam. A mintázatot úgy készítettem, hogy a logót duplikálva magenta és kék színben eltorzítottam, majd áttetszőséget adtam hozzájuk. A logó mellett ez a mintázat képezi az arculat lelkét, mert számos helyen alkalmaztam.





Kedves Kovács Herold,

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Donec orci purus, luctus vitae dignissim eu, iaculis sed purus. Vivamus faucibus, ipsum nec aliquet viverra, leo mauris condimentum ligula, sit amet sagittis enim ligula quis arcu. Nam egestas tortor id nisi porttitor mattis. In tortor ante, ultricies in suscipit a, tempus non massa. Vivamus et auctor mi. Fusce vel massa nulla.

Sed id augue vitae urna euismod commodo aliquet a quam. Pellentesque arcu velit, cursus et malesuada ut, consequat et diam. Nullam erat sem, rhoncus id ullamcorper vitae, rhoncus et arcu. In ultricies ultricies nulla, ut rutrum nisi iaculis at.

Donec eu magna a metus ornare faucibus. Fusce aliquet faucibus ultricies. Morbi semper, est id tincidunt gravida, sem arcu adipiscing lacus, ac bibendum nulla leo eu purus. Quisque nec diam sed risus consectetur a cumsum quis quis nibh.

Üdvözlettel,

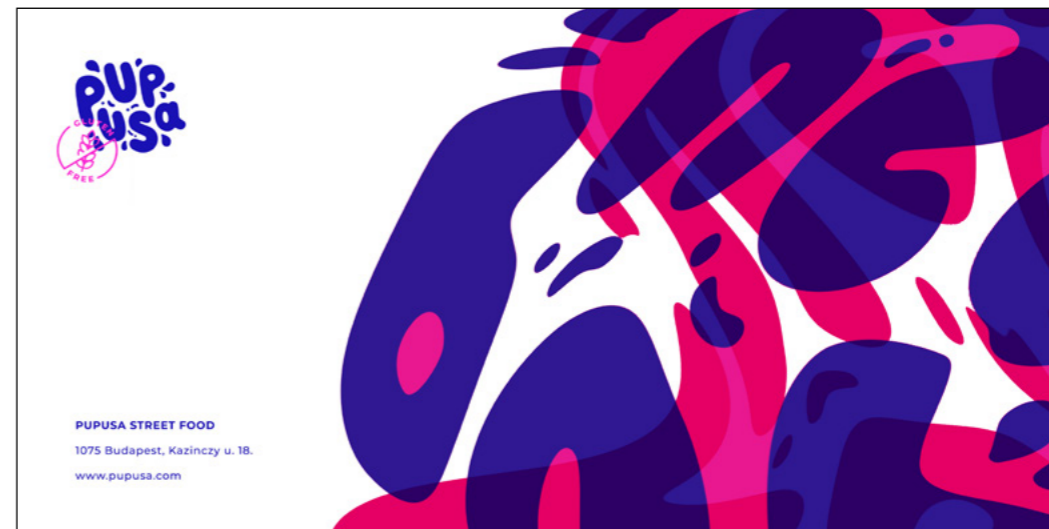
Szegő Levente  
pozíció

**PUPUSA STREET FOOD**

06 30 123 4567 vagy 06 20 123 4567

1075 Budapest, Kazinczy u. 18.

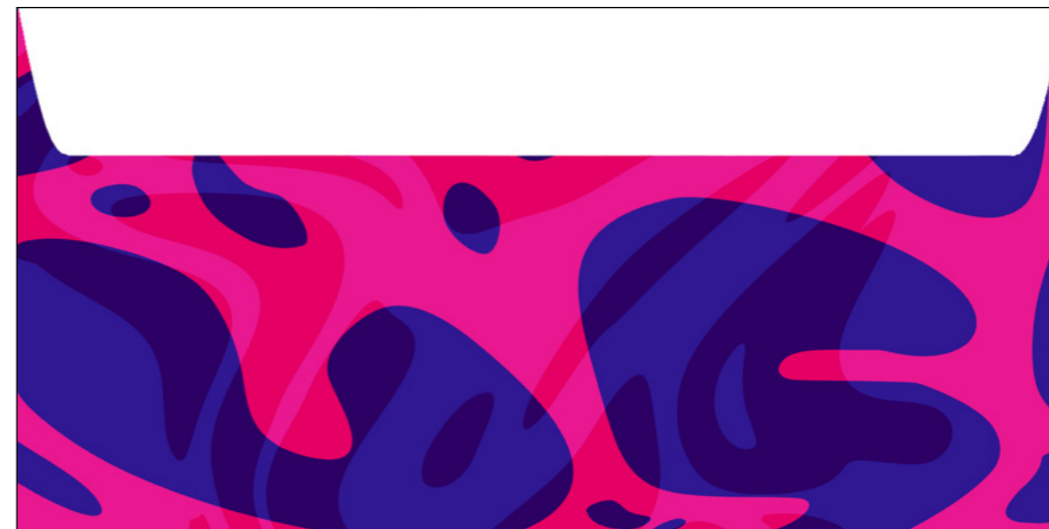
[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)



**PUPUSA STREET FOOD**

1075 Budapest, Kazinczy u. 18.

[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)



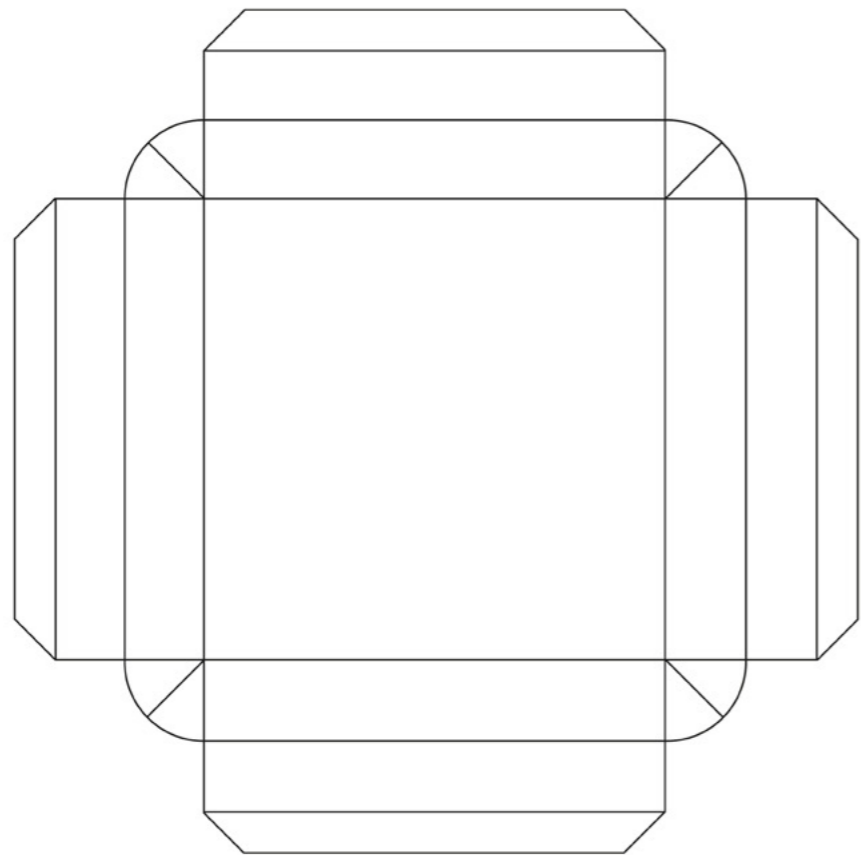
## II.VI CSOMAGOLÁS

Ahogy korábban említettem, az arculat lelkét képezi a logóból kialakított mintázat, amit a dobozok felületén is használtam. A pupusa alakját vizsgálva először hamburgeres dobozhoz hasonló csomagolást képzeltem el. Később egy saját megoldásra törekedtem, így született meg végül a levehető tetejű doboz, aminek az alja szétnyílik, így tányérként is funkcionál. Magát a pupusát pedig töltelék ikonokkal nyomott papírba csomagolva találhatja a fogyasztó, amely óvja a dobozt a zsírosodástól, hogy az a későbbiekben újrahasznosítható legyen.

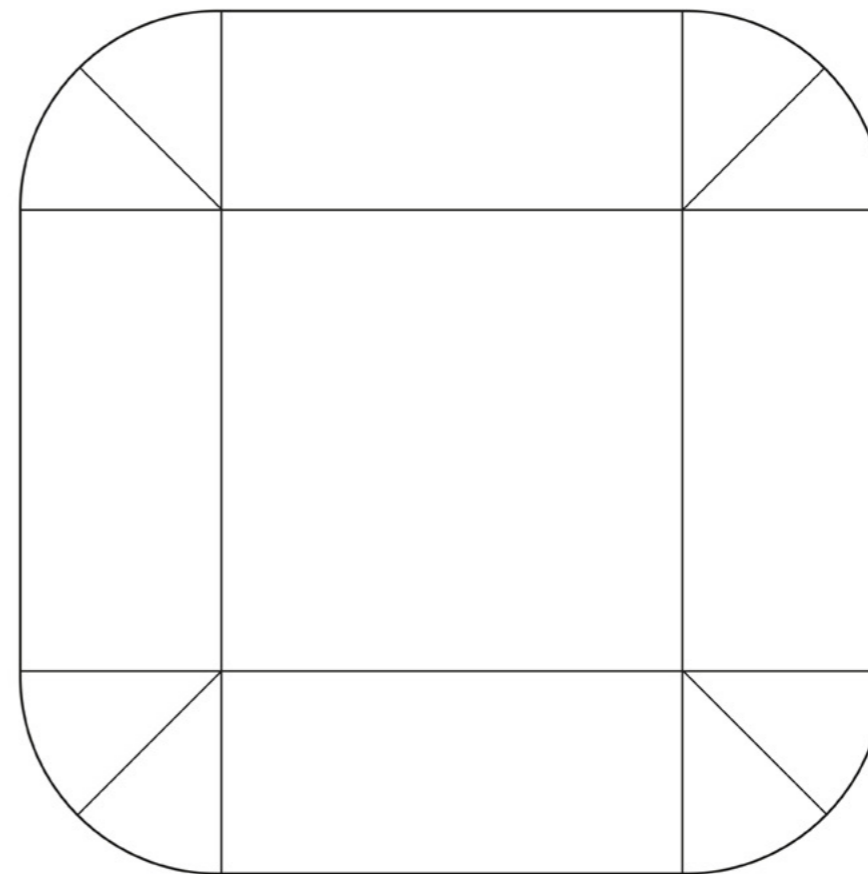
A tervezés során fontos szerepet játszott a környezettudatosság. Míg az elsődlegesen preferált hamburgeres dobozhoz külön tálcát is kellene adni, addig az általam elképzelt dobozhoz ez nem szükséges, így kevesebb papírhulladék keletkezik egy-egy elfogyasztott pupusa után.

A dobozok színét mindig az adott pupusához igazítottam, hogy kifejezze a töltelék tartalmát. A köretnél is hasonlóképpen jártam el. A mintázat pedig mindegyiken más és más.

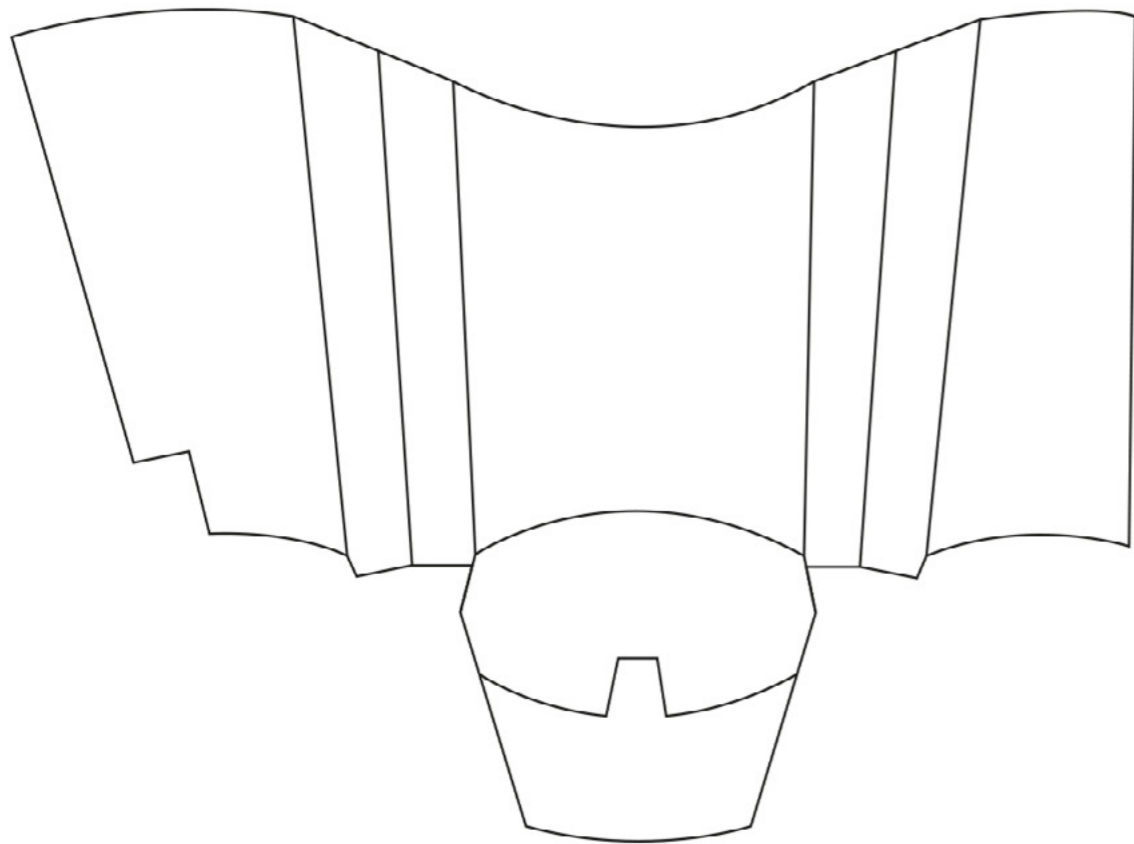




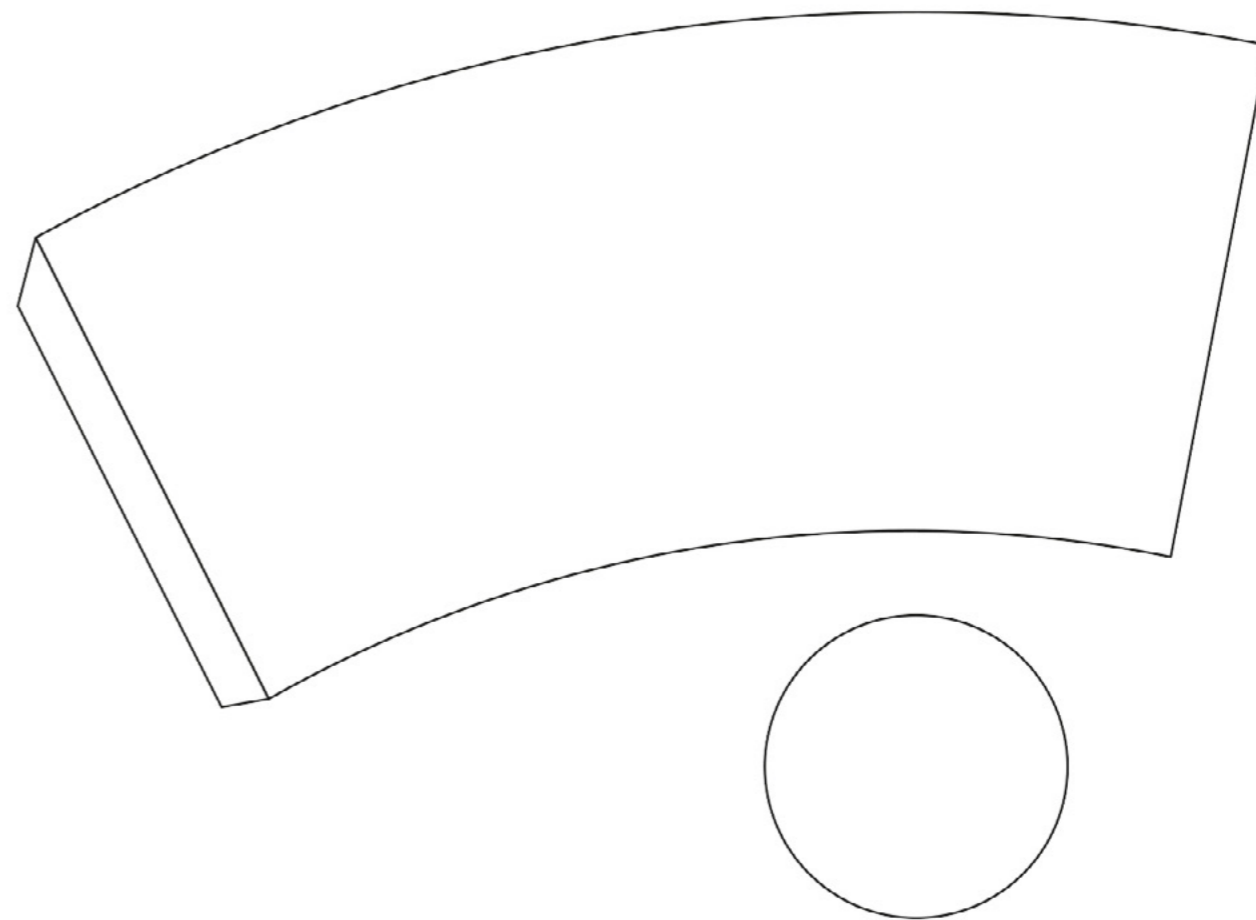
Doboz tető



Doboz alj



Krumplis doboz



Üdítő pohár

## II.VI.I KÍNÁLAT

Mielőtt bemutatnám a csomagolásokat, fontosnak tartom ismertetni az étterem kínálatát, hogy érthetőbb legyen a dobozok színvilága. Ötféle pupusa variációt képzeltem el az étteremben, food truckban, amelyekhez kissé pikáns neveket választottam:

**Meat Me!** – lilahagyma, sonka, bacon, virsli, sajt, tejföl

**Cheesy Frankfurter** – fokhagyma, lilahagyma, paprika, sajt, virsli, tejföl

**Mexican Booty** – pepperoni, kukorica, vöröshagyma, sajt, bacon, tejföl

**Show Me Your Ham!** – paradicsom, kukorica, lilahagyma, sonka, sajt, tejföl

**Vega\$\$** – paradicsom, paprika, kukorica, fokhagyma, sajt, tejföl

A köret sültburgonya és édesburgonya, amikhez hasonló szellemiségben választottam nevet:

**Hot Fries** – sültburgonya

**Sweet Fries** – sült édesburgonya



Meat Me!



Cheesy Frankfurter



Mexican Booty

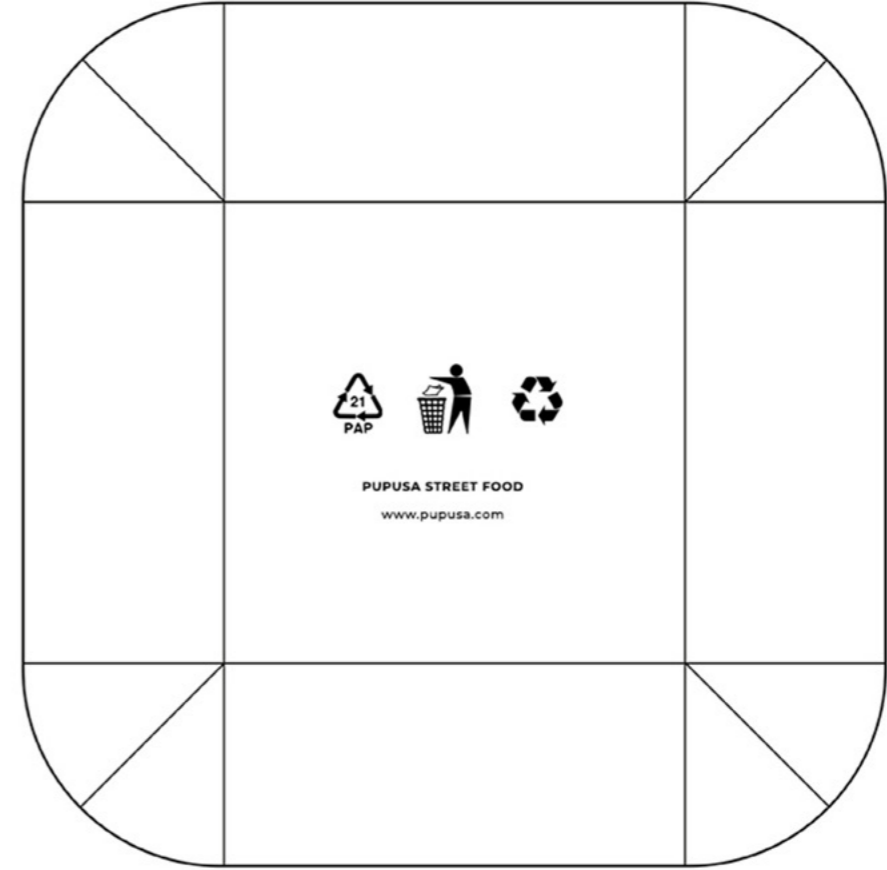
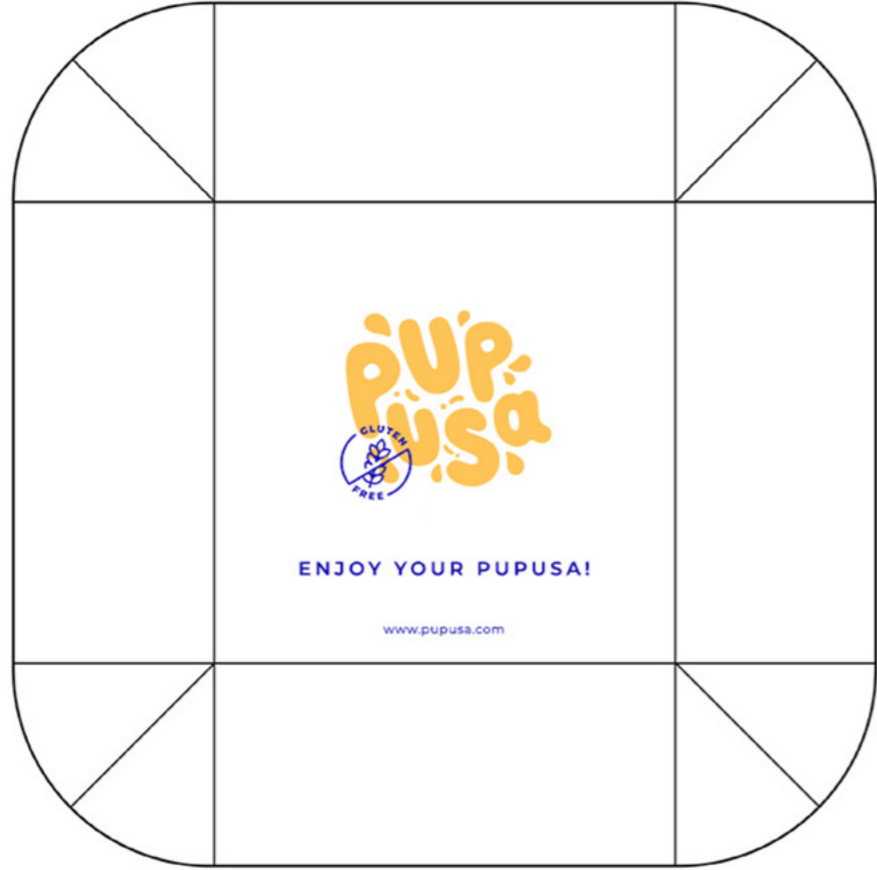


Show Me Your Ham!



Vega\$\$



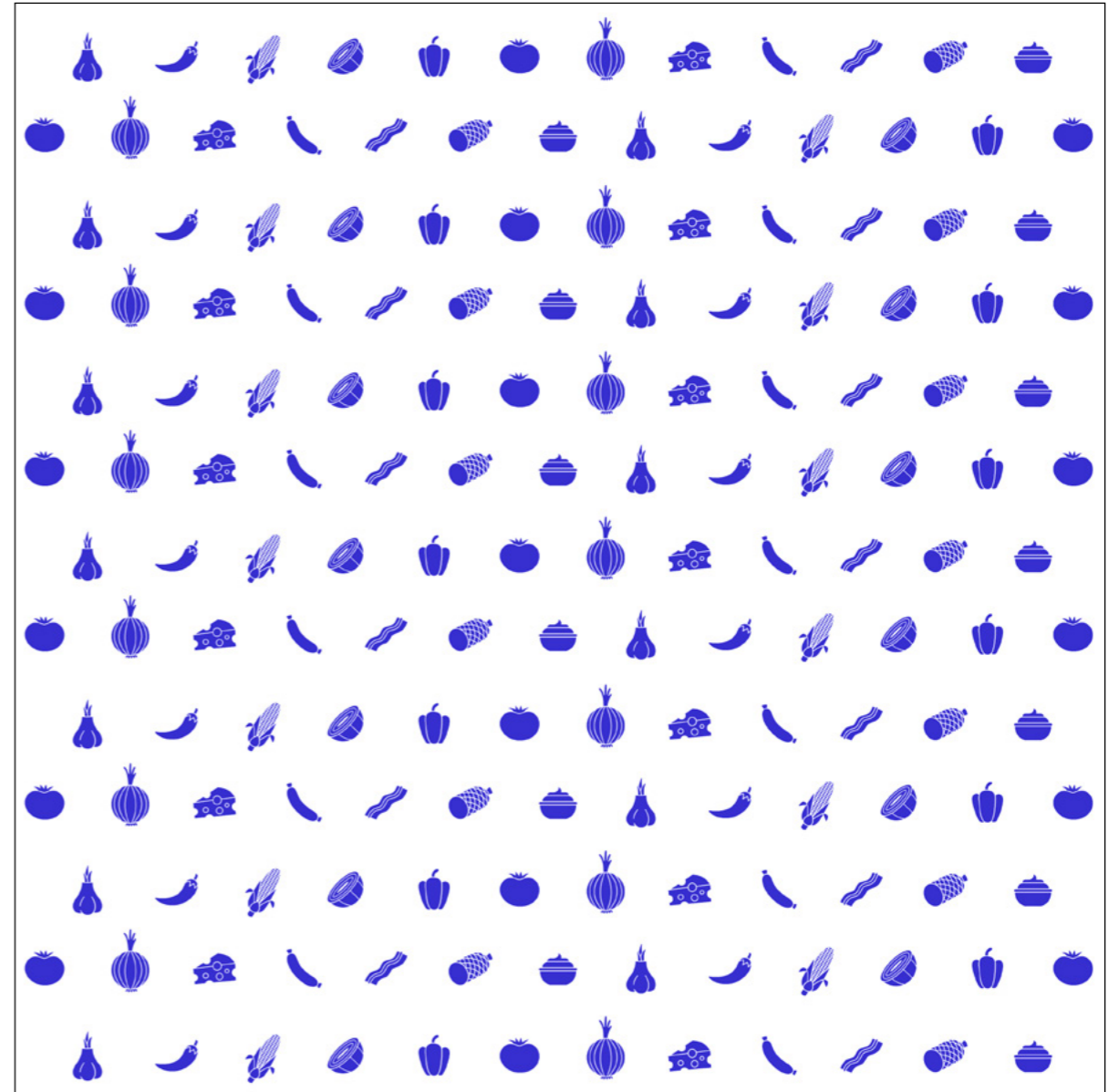




Hot Fries



Sweet Fries





## **II.VII ÉTLAP ÉS KÜLSŐ MEGJELENÉS**

Az étlapon a sárga színt részesítettem előnyben, hogy a food truck és az étterem dizájnya mellett ne vesszen el. Az utóbbi kettőnél fontos szempont volt számomra, hogy messziről észrevehetőek legyenek, ezért használtam a kék és magenta színt túlnyomóan, illetve az arculathoz tartozó mintázatot. A street food étteremhez terveztem kör alakú cégért háttérvilágítással és mindkét helyszínen használható szelektívgyűjtő kukákat, külön a papírhulladéknak és külön a műanyagoknak.

## ITALOK

300 ml / 500 ml

COCA-COLA	290 Ft / 390 Ft
COCA-COLA ZERO	290 Ft / 390 Ft
SPRITE ZERO	290 Ft / 390 Ft
FANTA NARANCS	290 Ft / 390 Ft
KINLEY GINGER ALE	290 Ft / 390 Ft
CAPPY 100% NARANCSLÉ	390 Ft / 490 Ft
CAPPY 100% ALMALÉ	390 Ft / 490 Ft
NATURAQUA SZÉNSAVMENTES	190 Ft / 290 Ft
NATURAQUA SZÉNSAVAS	190 Ft / 290 Ft

## NYITVATARTÁS

HÉTFŐ-SZOMBAT: 9:00-24:00

VASÁRNAP: 09:00-20:00

## HÁZHOZZÁLLÍTÁS

RENDELJ HÁZHOZ

BUDAPEST EGÉSZ TERÜLETÉN!

06 30 123 4567 / 06 20 123 4567



www.pupusa.com

# PUPUSA



www.pupusa.com



# ÉT-LAP



1290 Ft

## CHEESY FRANKFURTER



FOKHAGYMA, LILAHAGYMA, PAPRIKA, SAJT, VIRSLI, TEJFŐL

1390 Ft

## MEAT ME!



LILAHAGYMA, SONKA, BACON, VIRSLI, SAJT, TEJFŐL

1290 Ft

## MEXICAN BOOTY



PEPPERONI, KUKORICA, VÖRÖSHAGYMA, SAJT, BACON, TEJFŐL

1290 Ft

## SHOW ME YOUR HAM!



PARADICSOM, KUKORICA, LILAHAGYMA, SONKA, SAJT, TEJFŐL

1190 Ft

## VEGA\$\$



PARADICSOM, PAPRIKA, KUKORICA, FOKHAGYMA, SAJT, TEJFŐL

## KÖRETEK

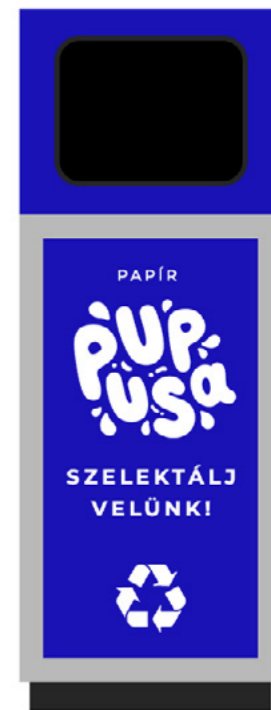
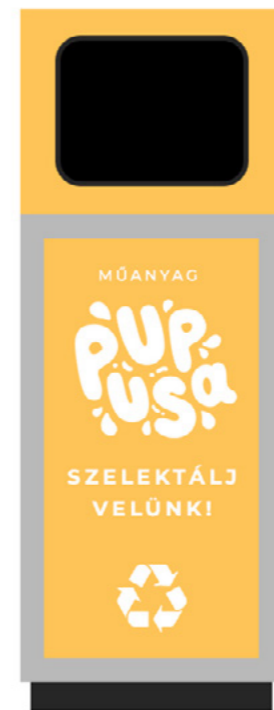
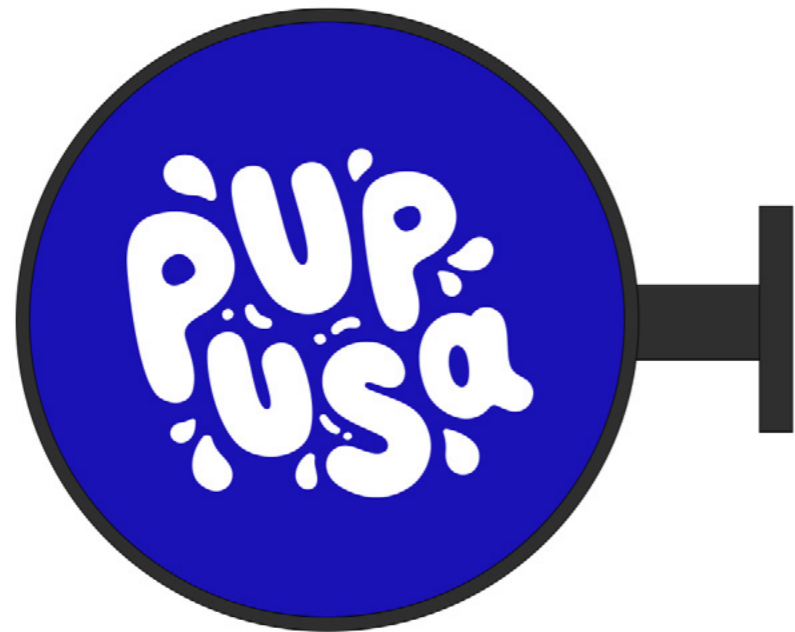
SÜLTBURGONYA (150 g)

390 Ft

SÜLT ÉDESBURGONYA (150 g)

490 Ft





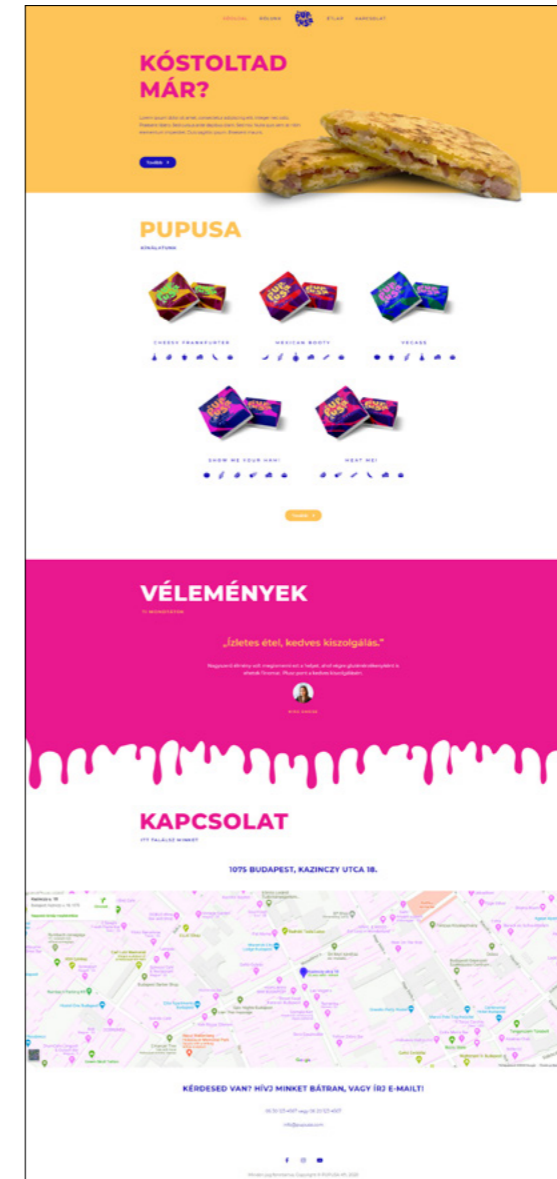
## II.VIII WEBDIZÁJN

Céлом volt tervezni egy felhasználóbarát, reszponzív weboldalt a márkához, amelyen az érdeklődők könnyen eligazodhatnak asztali gépen, mobiltelefonon és táblagépen egyaránt. A főoldal a következőképpen áll össze fentről lefelé nézve: menüsor, fejléc, pupusa kínálat, vásárlói vélemények, kapcsolat és lábléc. A menüsor, illetve a lábléc minden aloldalon is megjelenik, ugyanabban a formában.

A weboldalt nem csak látványterven készítettem el, hanem a Wordpress segítségével megalkottam, hogy a mozgások és az animációk élvezetét átadhassam. Ha már az animálásnál tartok megemlíteném, hogy készítettem a logóból egy mozgó verziót is, amit a weboldalon betöltőképernyőhöz használtam fel.

Az oldalt az alábbi linken bárki megtekintheti:

<https://leviszego.com/pupusa/>







# KÓSTOLTAD MÁR?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

Tovább >



## PUPUSA

KÍNÁLATUNK



CHEESY FRANKFURTER



MEXICAN BOOTY



VEGASS



SHOW ME YOUR HAMI



MEAT ME!



Tovább >

## VÉLEMÉNYEK

11 MONDÁTOR

„Ízletes étel, kedves kiszolgálás.”

Hagyjéni élmény volt magamért eni a helyet, ahol vegre gluténmentesként is ehesek lehetek. Plusz pont a kedves kiszolgálás.

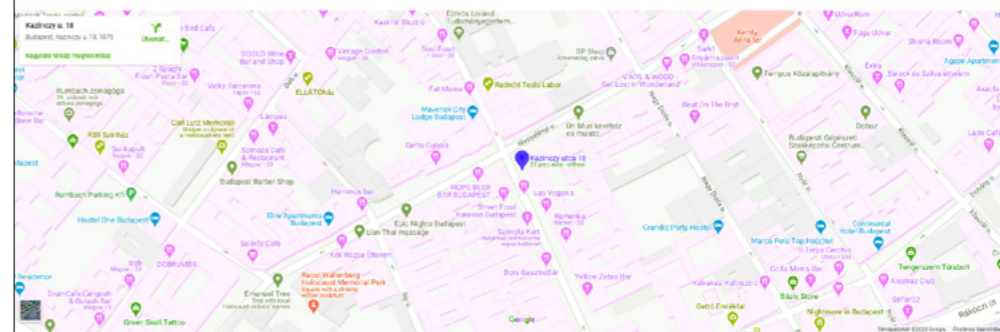


KISS EMERSE

## KAPCSOLAT

ITT TALÁL SZ MINKET

1075 BUDAPEST, KAZINCZY UTCA 18.



KÉRDESED VAN? HÍVJ MINKET BÁTTRAN, VAGY ÍRJ E-MAILT!

06 30 123 4567 vagy 06 20 123 4567

info@pupusa.com



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

pepperoni, kukorica, vöröshagyma, sajt, bacon, tejszí

VEGÁS

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

paradicsom, paprika, kukorica, fokhagyma, sajt, tejszí

SHOW ME YOUR HAM!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

SHOW ME YOUR HAM!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

paradicsom, kukorica, fokhagyma, sonka, sajt, tejszí

MEAT ME!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

lilahagyma, sonka, bacon, vész, sajt, tejszí

Minden jog fenntartva. Copyright © PUPUSA Kft. 2020

# PUPUSA

KINÁLATUNK



## CHEESY FRANKFURTER

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

fokhagyma, lilahagyma, paprika, sajt, vész, tejszí



## MEXICAN BOOTY

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

pepperoni, kukorica, vöröshagyma, sajt, bacon, tejszí





# MI AZ A PUPUSA?

ISMERD MEG!



# PUPUSA

A **pupusa** (magyar szövegekben sokszor többszámiban *(pupusas)* szerepel) egy töltött tortillaváltozat, Salvador nemzeti étele. Tésztája általában kukoricalisztból (néha rizsből, főként Olocuiltában) készül, a töltelék leggyakrabban sajtot, sült babot, pópórtút, tököt vagy tökvirágot, illetve ezek kombinációt tartalmazza.

### Története

Neve valószínűleg a kicsé nyelvből ered, ahol a *pop* szó jelentése nádfontot vagy összeilleszt, egyesít, az *utz* szóé pedig jó vagy jól megcsinált dolog. Emellett van olyan vélemény is, hogy a nevét nyelvből származik, amelyben jelentése kövér vagy felfúvódott.

Pontos eredetét nem ismerjük, de ha neve valóban kicsé eredetű, akkor a mai Mexikó irányából korábban bevándorló kicsék hozhatták be ősi hagyományként a mai Salvadorba, azon belül is a nyugati Ahuachapán megye vidékére. Az első ismert pupusák még csak növényi alapanyagokból készültek, és feihoid alakúakra formázták őket. Fő hozzávalók például az *ayote* nevű tök virágja és termése, a *Crotalaria longirostrata* nevű pillangósvirágú növény, a *Sinclairia sublobata* (tampupo) nevű katángforma növény és különféle gombák voltak. Később alakja és tölteléke is megváltozott: ma már kerek, és töltéséhez sajtot és húsokat is felhasználnak.

1960-ban José María Lemus elnök, mivel úgy látta, a pupusakészítők nyomorúságos viskókban dolgoznak, elrendelte számukra új betonházak felépítését. Ezek egy fővároshoz közeli helyen épültek fel, amelynek az elnök feleségének, Coralia de Lemusnak a tiszteletére a *Rincón de Coro* nevet adták.

Az 1980-as években lezajlott polgárháború idején az országból a világ minden tájára rengetegen vándoroltak ki, köztük pedig sokan voltak, akik magukkal vitték a pupusakészítés hagyományát. Főként ennek és a későbbi kivándorlásnak köszönhető, hogy ma már az Amerikai Egyesült Államok és Kanada több településén is minden évben pupusafesztiválokat rendeznek, pupusát áruló helyek pedig Európától Kenyán át Ausztráliáig szinte bárhol találhatóak a Földön.

Az étel népszerűsége országos és nemzetközi szinten is gyorsan növekedett: a salvadori gazdasági minisztérium adatai alapján például a 2001 és 2003 közötti időszakban a pupusák eladása már 22,8 millió dolláros bevételt hozott, miközben mintegy 250 000 ember foglalkoztatásához járult hozzá. 2004-ben a csaknem kétmillió lakosú San Salvador-i agglomerációból mintegy 400 000-en mondták azt, hogy hétvégéken rendszeresen járnak pupusát enni. 2005-ben a kormány kiadott egy rendeletet, amely kimondja, hogy minden év novemberének második vasárnapja a pupusa nemzeti napja lesz.

A **pupusa** (magyar szövegekben sokszor többszámiban *(pupusas)* szerepel) egy töltött tortillaváltozat, Salvador nemzeti étele. Tésztája általában kukoricalisztból (néha rizsből, főként Olocuiltában) készül, a töltelék leggyakrabban sajtot, sült babot, pópórtút, tököt vagy tökvirágot, illetve ezek kombinációt tartalmazza.

### Története

Neve valószínűleg a kicsé nyelvből ered, ahol a *pop* szó jelentése nádfontot vagy összeilleszt, egyesít, az *utz* szóé pedig jó vagy jól megcsinált dolog. Emellett van olyan vélemény is, hogy a nevét nyelvből származik, amelyben jelentése kövér vagy felfúvódott.

Pontos eredetét nem ismerjük, de ha neve valóban kicsé eredetű, akkor a mai Mexikó irányából korábban bevándorló kicsék hozhatták be ősi hagyományként a mai Salvadorba, azon belül is a nyugati Ahuachapán megye vidékére. Az első ismert pupusák még csak növényi alapanyagokból készültek, és feihoid alakúakra formázták őket. Fő hozzávalók például az *ayote* nevű tök virágja és termése, a *Crotalaria longirostrata* nevű pillangósvirágú növény, a *Sinclairia sublobata* (tampupo) nevű katángforma növény és különféle gombák voltak. Később alakja és tölteléke is megváltozott: ma már kerek, és töltéséhez sajtot és húsokat is felhasználnak.

1960-ban José María Lemus elnök, mivel úgy látta, a pupusakészítők nyomorúságos viskókban dolgoznak, elrendelte számukra új betonházak felépítését. Ezek egy fővároshoz közeli helyen épültek fel, amelynek az elnök feleségének, Coralia de Lemusnak a tiszteletére a *Rincón de Coro* nevet adták.

Az 1980-as években lezajlott polgárháború idején az országból a világ minden tájára rengetegen vándoroltak ki, köztük pedig sokan voltak, akik magukkal vitték a pupusakészítés hagyományát. Főként ennek és a későbbi kivándorlásnak köszönhető, hogy ma már az Amerikai Egyesült Államok és Kanada több településén is minden évben pupusafesztiválokat rendeznek, pupusát áruló helyek pedig Európától Kenyán át Ausztráliáig szinte bárhol találhatóak a Földön.

Az étel népszerűsége országos és nemzetközi szinten is gyorsan növekedett: a salvadori gazdasági minisztérium adatai alapján például a 2001 és 2003 közötti időszakban a pupusák eladása már 22,8 millió dolláros bevételt hozott, miközben mintegy 250 000 ember foglalkoztatásához járult hozzá. 2004-ben a csaknem kétmillió lakosú San Salvador-i agglomerációból mintegy 400 000-en mondták azt, hogy hétvégéken rendszeresen járnak pupusát enni. 2005-ben a kormány kiadott egy rendeletet, amely kimondja, hogy minden év novemberének második vasárnapja a pupusa nemzeti napja lesz.



Minden jog fenntartva. Copyright © PUPUSA Kft., 2020

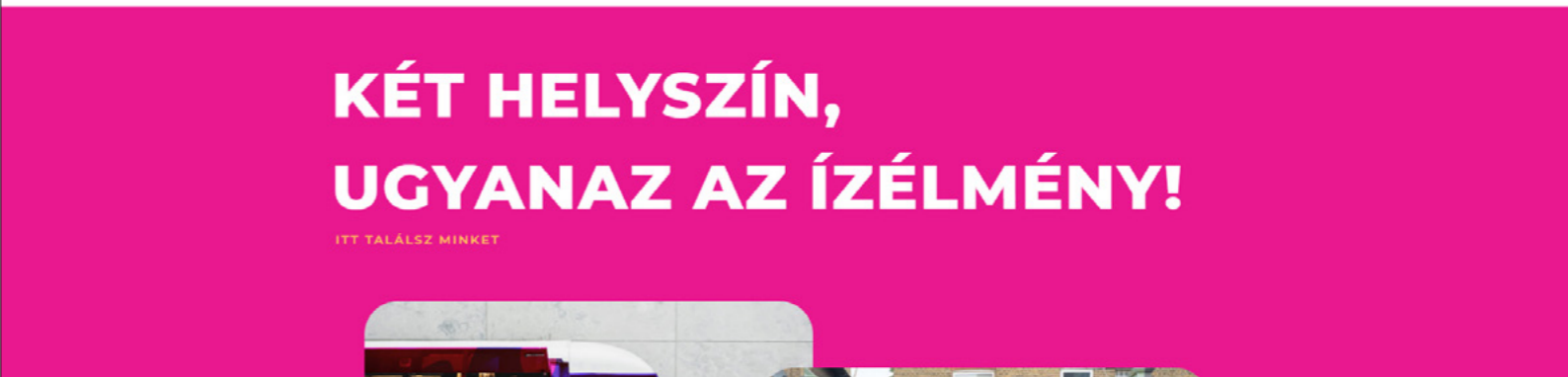
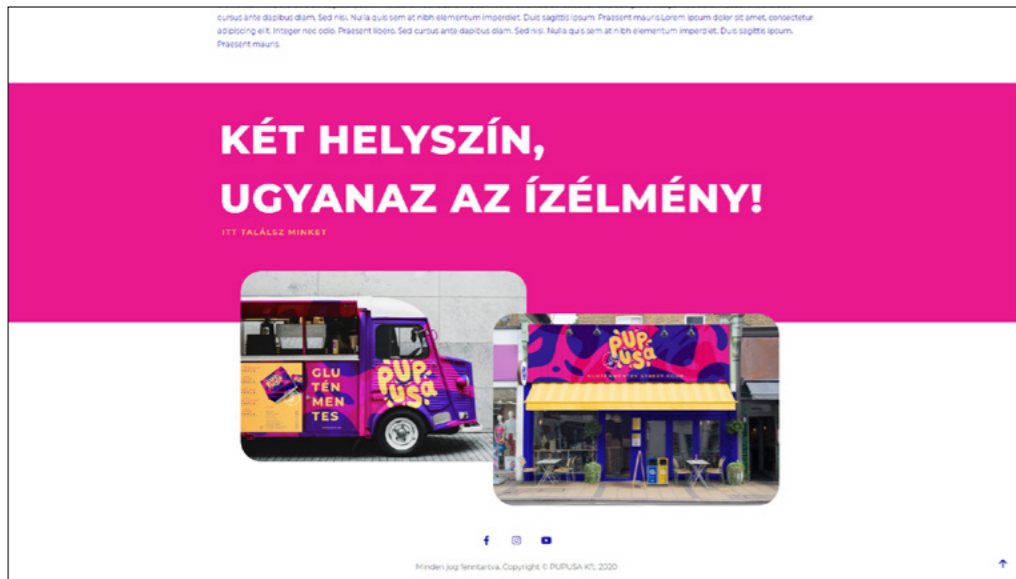
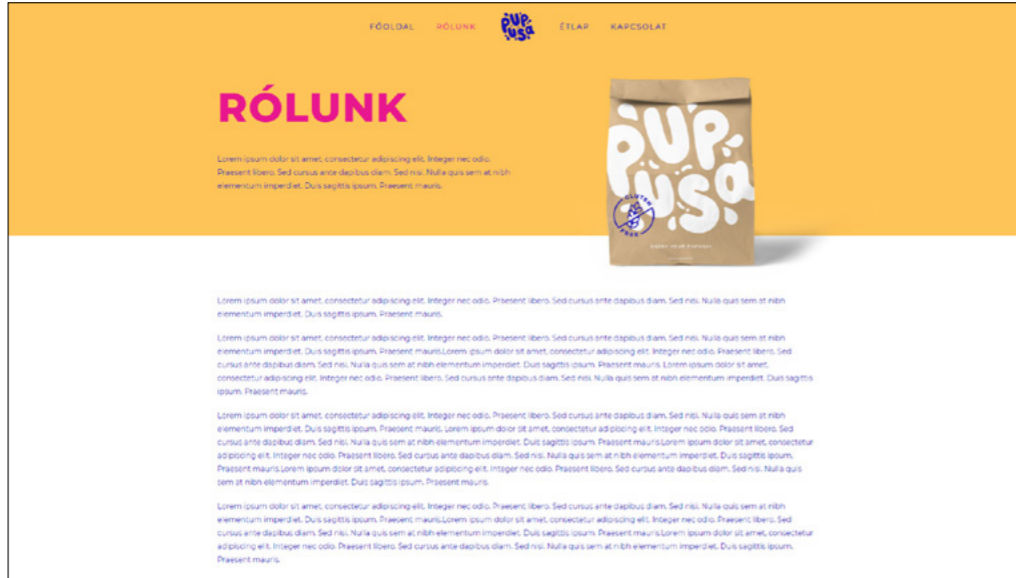
# ÉTLAP

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh. Aenean lacinia accumsan. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

Megtekintem >



Minden jog fenntartva. Copyright © PUPUSA Kft., 2020



## KÓSTOLTAD MÁR?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.



Tovább >

## PUPUSA

KÍNÁLATUNK



CHEESY FRANKFURTER



MEXICAN BOOTY



VEGA\$\$



SHOW ME YOUR HAM!



## VÉLEMÉNYEK

TI MONDTÁTK

„Ízletes étel, kedves kiszolgálás.”

Nagyszerű élmény volt megismerni ezt a helyet, ahol végre gluténérzékenyként is ehetek finomat. Plusz pont a kedves kiszolgálásért.

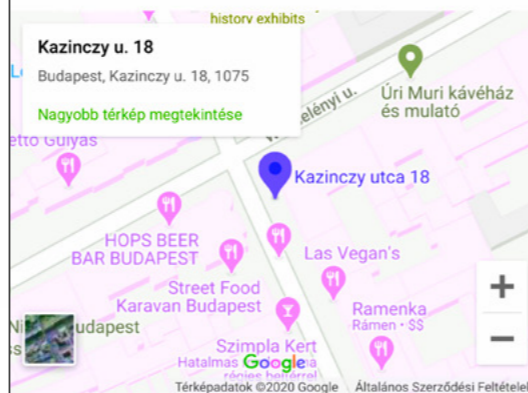


KISS EMESE

## KAPCSOLAT

ITT TALÁLSZ MINKET

1075 BUDAPEST, KAZINCZY  
UTCA 18.



## MI AZ A PUPUSA?

ISMERD MEG!

pedig jó vagy jól megcsinált dolog. Emellett van olyan vélekedés is, hogy a navatl nyelvből származik, amelyben jelentése *kóvér* vagy *felvívódott*.

Pontos eredetét nem ismerjük, de ha neve valóban kicse eredetű, akkor a mai Mexikó irányából korábban bevándorló kicsék hozhatták be ősi hagyományként a mai Salvadorba, azon belül is a nyugati Ahuachapán megye vidékére. Az első ismert pupusák még csak növényi alapanyagokból készültek, és félhold alakúakra formázták őket. Fő hozzávalóik például az *ayote* nevű tök virágja és termése, a *Crotalaria longirostrata* nevű pillangósvirágú növény, a *Sinclairia sublobata (tampupo)* nevű katángforma növény és különféle gombák voltak. Később alakja és tölteléke is megváltozott: ma már kerek, és töltéséhez sajtot és húsokat is felhasználnak.

1960-ban José María Lemus elnök, mivel úgy látta, a pupusakészítők nyomorúságos viskókban dolgoznak, elrendelte számukra új betonházak felépítését. Ezek egy fővároshoz közeli helyen épültek fel, amelynek az elnök feleségének, *Coralia de Lemus*nak a tiszteletére a *Rincón de Cora* nevet adták.

Az 1980-as években lezajlott polgárháború idején az országból a világ minden tájára rengetegen vándoroltak ki, köztük pedig sokan voltak, akik magukkal vitték a pupusakészítés hagyományát. Főként ennek és a későbbi kivándorlásnak köszönhető, hogy ma már az Amerikai Egyesült Államok és Kanada több településén is minden évben pupusafesztiválokat rendeznek, pupusát árusító helyek pedig Európától Kenyán át Ausztráliáig szinte bárhol találhatóak a Földön.

Az étel népszerűsége országos és nemzetközi szinten is gyorsan növekedett: a salvadori gazdasági minisztérium adatai alapján például a 2001 és 2003 közötti időszakban a pupusák eladása már 22,8 millió dolláros bevételt hozott, miközben mintegy 250 000 ember foglalkoztatásához járult hozzá. 2004-ben a csaknem kétfélmillió lakosú San Salvador-i agglomerációból mintegy 400 000-en mondták azt, hogy hétfővégen rendszeresen járnak pupusát enni. 2005-ben a kormány kiadott egy rendeletet, amely kimondja, hogy minden év novemberének második vasárnapja a pupusa nemzeti napja lesz.



A **pupusa** (magyar szövegekben sokszor többesszámban (*pupusas*) szerepel) egy töltött tortillaváltozat, Salvador nemzeti étele. Tésztája általában kukoricalisztból (néha rizsből, főként Olocuiltában) készül, a töltelék leggyakrabban sajtot, sült babot, töpörttyüt, tököt vagy tökvirágot, illetve ezek kombinációit tartalmazza.

**Története**

Neve valószínűleg a kicse nyelvből ered, ahol a *pop* szó jelentése *nádfonat* vagy *összeilleszt*, *egyesít*, az *utz* szóé pedig *jó* vagy *jól megcsinált dolog*. Emellett van olyan vélekedés is, hogy a navatl nyelvből származik, amelyben jelentése *kóvér* vagy *felvívódott*.

Pontos eredetét nem ismerjük, de ha neve valóban kicse eredetű, akkor a mai Mexikó irányából korábban bevándorló kicsék hozhatták be ősi hagyományként a mai Salvadorba, azon belül is a nyugati Ahuachapán megye vidékére. Az első ismert pupusák még csak növényi alapanyagokból készültek, és félhold alakúakra formázták őket. Fő hozzávalóik például az *ayote* nevű tök virágja és termése, a *Crotalaria longirostrata* nevű pillangósvirágú növény, a *Sinclairia sublobata (tampupo)* nevű katángforma növény és különféle gombák voltak. Később alakja és tölteléke is megváltozott: ma már kerek, és töltéséhez sajtot és húsokat is felhasználnak.

1960-ban José María Lemus elnök, mivel úgy látta, a pupusakészítők nyomorúságos viskókban dolgoznak, elrendelte számukra új betonházak felépítését. Ezek egy

# RÓLUNK

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

# KÉT HELYSZÍN, UGYANAZ AZ ÍZÉLMÉNY!

ITT TALÁLSZ MINKET



Duis sagittis ipsum. Praesent mauris. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

# PUPUSA

KÍNÁLATUNK



## CHEESY FRANKFURTER

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

fokhagyma, lilahagyma, paprika, sajt, virsli, tejföl



## MEXICAN BOOTY

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

pepperoni, kukorica, vöröshagyma, sajt, bacon, tejföl



## VEGAŠŠ

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

paradicsom, paprika, kukorica, fokhagyma, sajt, tejföl



## MEAT ME!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

lilahagyma, sonka, bacon, virsli, sajt, tejföl



## SHOW ME YOUR HAM!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Mit tartalmaz?

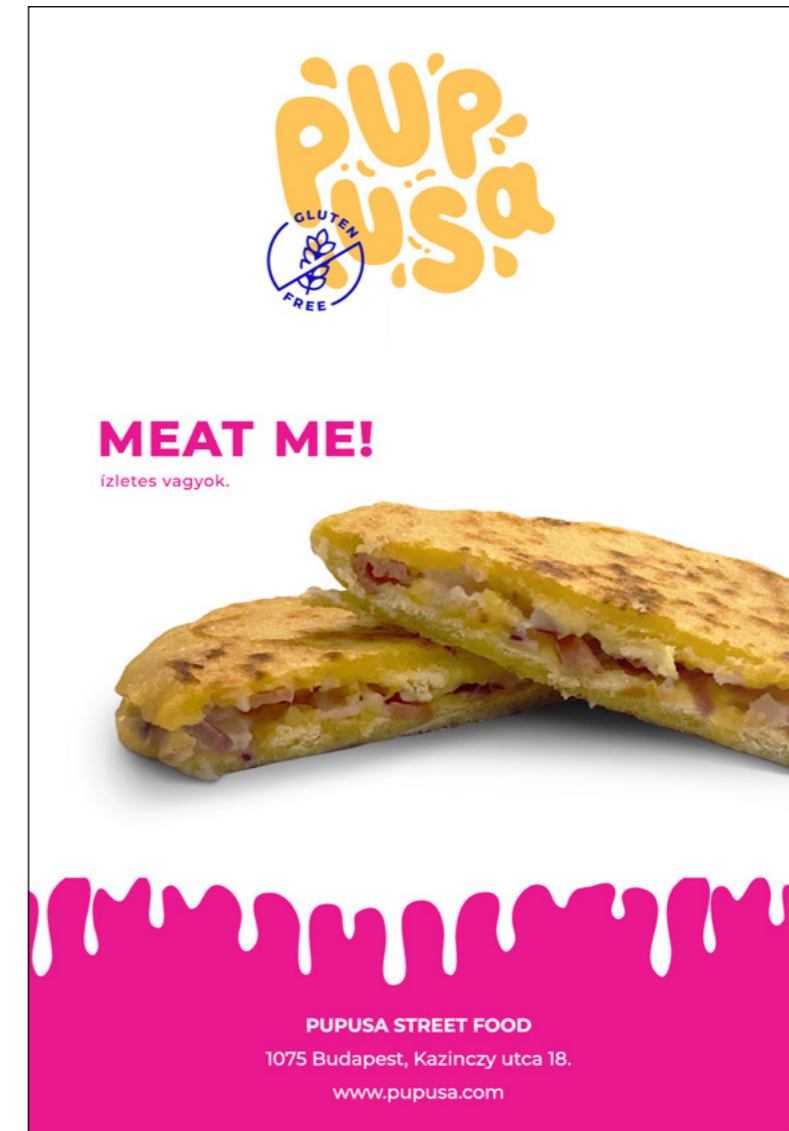
paradicsom, kukorica, lilahagyma, sonka, sajt, tejföl



## II.IX NYOMTATOTT ÉS DIGITÁLIS MARKETING

Az előzőekben ismertett pupusákhoz készítettem öt plakátot, amelyeken a nevükből eredő szó-játékot használtam címeknek. Ezekkel a provokatív plakátokkal szeretném felkelteni a célközön-ségen kívül azok figyelmét, akik nem szenvednek gluténérzékenységben, de szeretnek finomat enni. Erre pedig az enyhén szexualitással fűtött plakátokat megfelelőnek találtam. Színvilágban a dobozokhoz hasonlóan, itt is a töltelékhez illő színekkel játszottam.

Az Instagram carousel, azaz úgynevezett „körhinta” poszt gyártása során viszont az arculat fő színeit használtam (sárga, kék, magenta)





## VEGA\$\$

Harapj belém!



PUPUSA STREET FOOD

1075 Budapest, Kazinczy utca 18.

[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)



## CHEESY FRANKFURTER

Készítsd az arcizmaid!



PUPUSA STREET FOOD

1075 Budapest, Kazinczy utca 18.

[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)





**SHOW ME  
YOUR HAM!**

Miénk az élvezet.

PUPUSA STREET FOOD

1075 Budapest, Kazinczy utca 18.

[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)



**MEXICAN  
BOOTY**

Csípj belém!



PUPUSA STREET FOOD

1075 Budapest, Kazinczy utca 18.

[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)



[www.pupusa.com](http://www.pupusa.com)

## MI AZ A PUPUSA?

A pupusa egy töltött lepényféle, Salvador nemzeti étele. Tésztája kukoricalisztból készül, a töltelék pedig hús, zöldségek, sajt és tejföl keverékéből.

**ÉRDEKEL MILYEN?**

**HA IGEN, AKKOR LÁTOGASS EL HOZZÁNK!**



1075 Budapest, Kazinczy utca 18.

# HARMADIK

## LÁTVÁNYTERVEZÉS

### III.1 LÁTVÁNYTERVEK

Igyekeztem minél élethűbb képeket készíteni, hogy az általam elképzelt street food étterem minden néző számára megelevenedjen. Érdekesség, hogy az előbbieken már használt pupusa fotókat magam készítettem otthon, miután megsütöttem egy adag pupusát.



Kedves Kovács Herold,

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Donec orci purus, luctus vitae dignissim eu, iaculis sed purus. Vivamus faucibus, ipsum nec aliquet viverra, leo mauris condimentum ligula, sit amet sagittis enim ligula quis arcu. Nam egestas tortor id nisi porttitor mattis. In tortor ante, ultricies in suscipit a, tempus non massa. Vivamus et auctor mi. Fusce vel massa nulla.

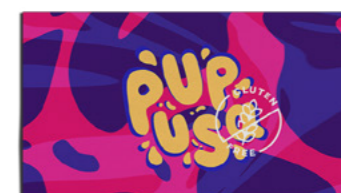
Sed id augue vitae urna euismod commodo aliquet a quam. Pellentesque arcu velit, cursus et malesuada ut, consequat et diam. Nullam erat sem, rhoncus id ullamcorper vitae, rhoncus et arcu. In ultricies ultricies nulla, ut rutrum nisi iaculis at.

**PUPUSA STREET FOOD**  
06 30 123 4567 vagy 06 20 123 4567  
1075 Budapest, Kazinczy u. 18.  
www.pupusa.com

Donec eu magna a metus ornare faucibus. Fusce aliquet faucibus ultricies. Morbi semper, est id tincidunt gravida, sem arcu adipiscing lacus, ac bibendum nulla leo eu purus. Quisque nec diam sed risus consectetur a cumsuman quis quis nibh.

Üdvözlettel,

**Szegő Levente**  
pozíció









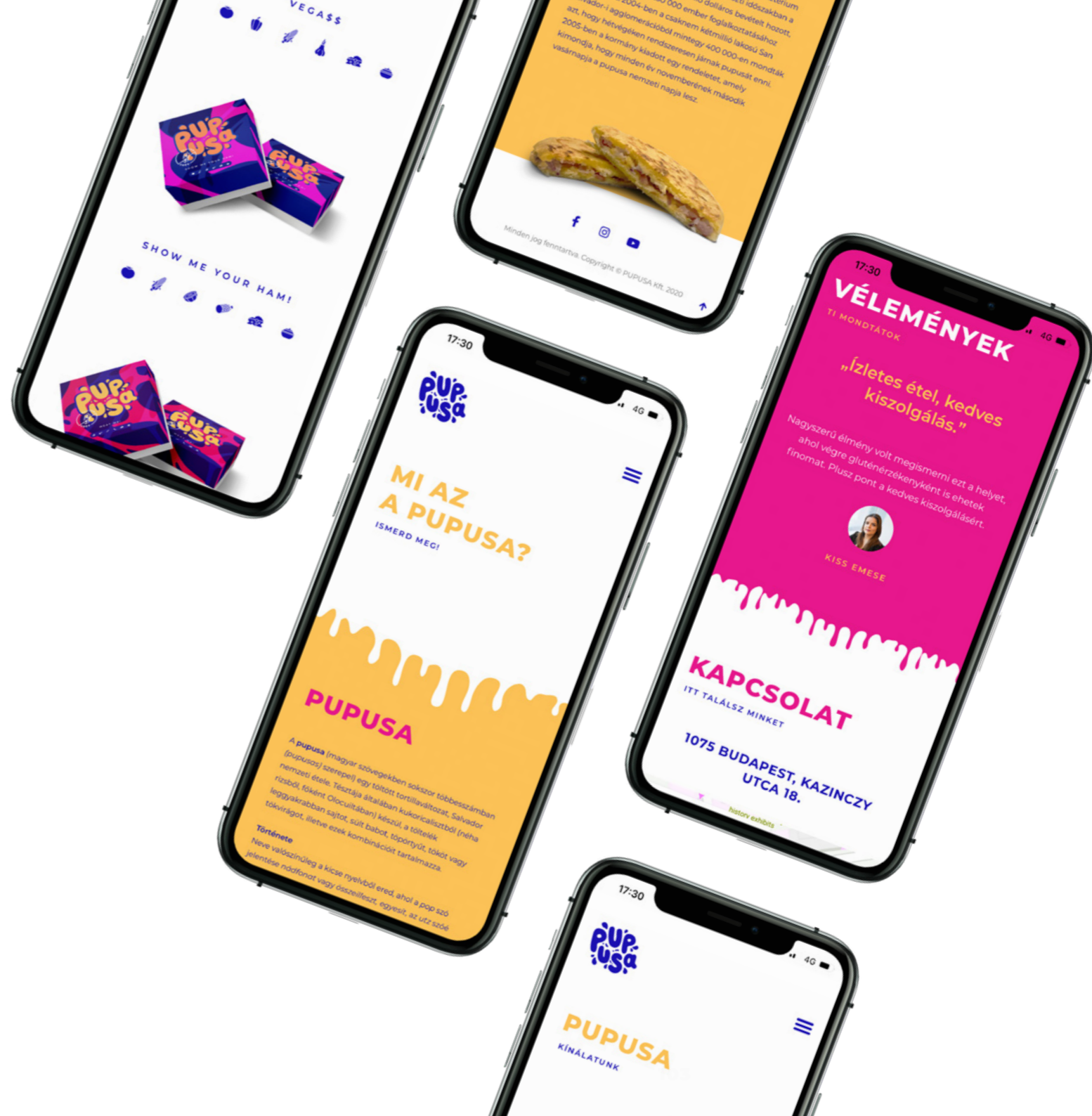


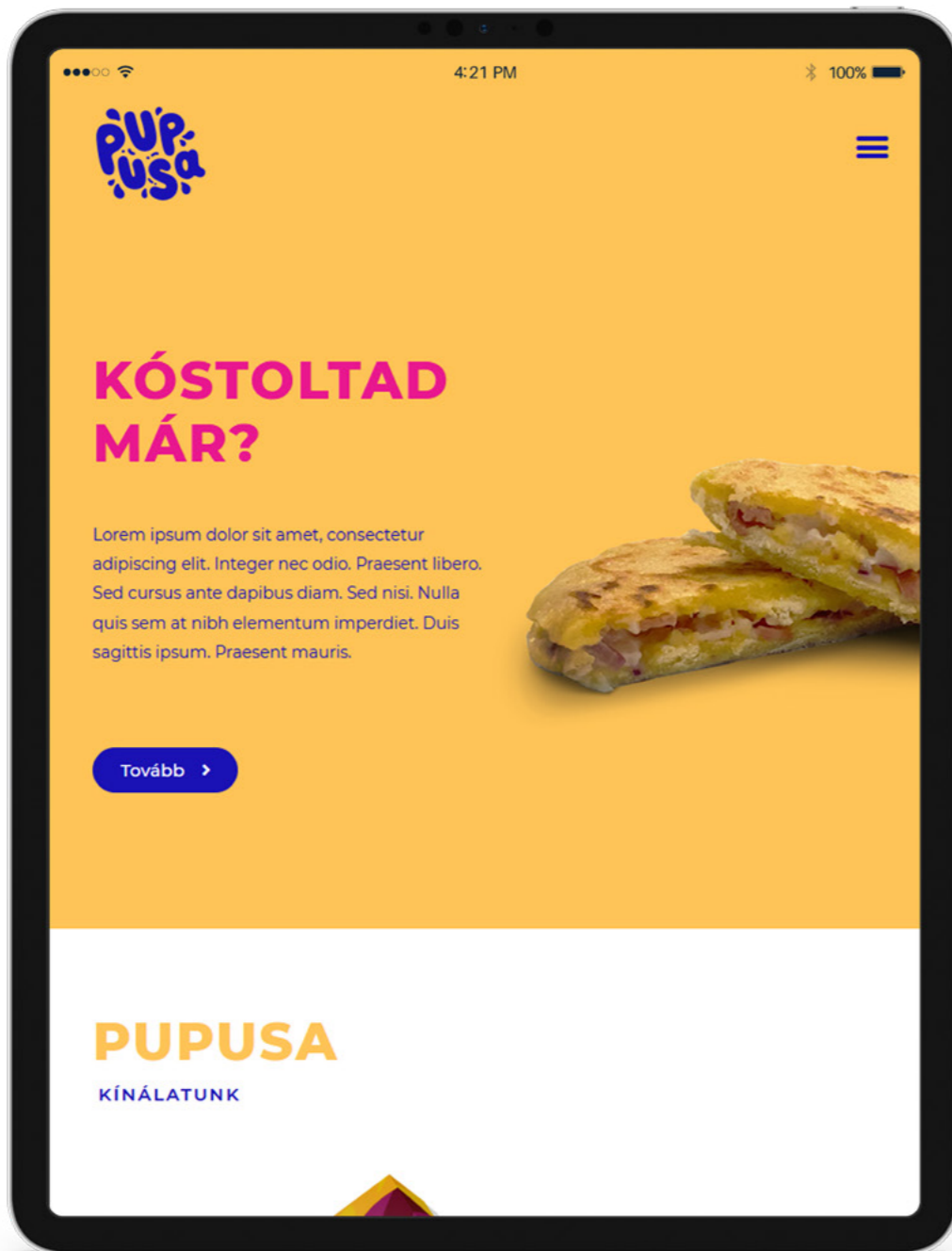












# KÓSTOLTAD MÁR?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Integer nec odio. Praesent libero. Sed cursus ante dapibus diam. Sed nisi. Nulla quis sem at nibh elementum imperdiet. Duis sagittis ipsum. Praesent mauris.

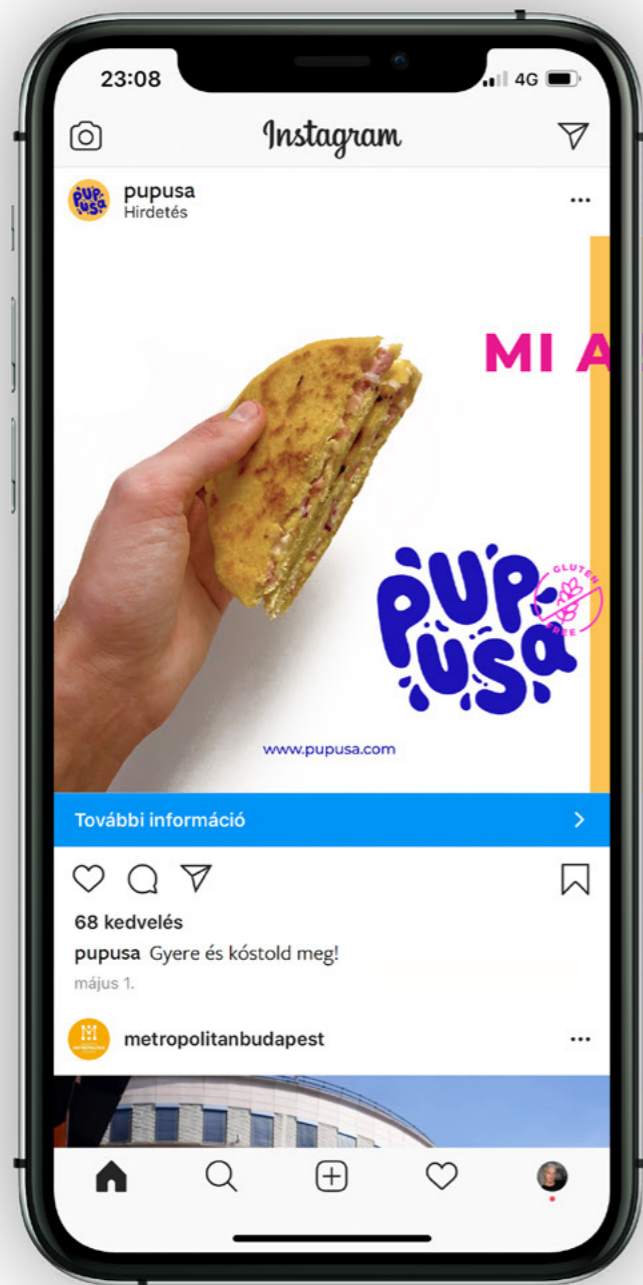
[Tovább >](#)



## PUPUSA

KÍNÁLATUNK





## MI A PUPUSA?

A pupusa egy töltött lepényféle, Salvador nemzeti étele. Tésztája kukoricalisztból készül, a töltelék pedig hús, zöldségek, sajt és tejföl keverékéből.

ÉRDEKEL MILYEN?

HA IGEN, AKKOR LÁTOGASS EL HOZZÁNK!

1075 Budapest, Kazinczy utca 18.



**PUPUSA**  
GLUTEN FREE

**CHEESY FRANKFURTER**  
Készítsd az arcizmaid!

PUPUSA STREET FOOD  
1075 Budapest, Kazinczy utca 18.  
www.pupusa.com

**PUPUSA**  
GLUTEN FREE

**MEXICAN BOOTY**  
Csípj belém!

PUPUSA STREET FOOD  
1075 Budapest, Kazinczy utca 18.  
www.pupusa.com





1290 Ft  
FRANKFURTER  
SALÁNY, PAPRICA, SAJT, VÉDŐSÓ, YEAST

1390 Ft  
EAT ME!  
SALÁNY, PAPRICA, SAJT, VÉDŐSÓ, YEAST

1290 Ft  
CAN BOOTY  
SALÁNY, PAPRICA, SAJT, VÉDŐSÓ, YEAST

1290 Ft  
E YOUR HAMI  
SALÁNY, PAPRICA, SAJT, VÉDŐSÓ, YEAST

1190 Ft  
EGASS  
SALÁNY, PAPRICA, SAJT, VÉDŐSÓ, YEAST

300 Ft  
A (150 g)

**ITÁLOK**

COCA-COLA	200 Ft / 300 Ft
COCA-COLA ZERO	200 Ft / 300 Ft
SBRITE ZERO	200 Ft / 300 Ft
FANTA NARÁNC	200 Ft / 300 Ft
KINLEY GINGER ALE	200 Ft / 300 Ft
CAPPY 100% NARANCSLÉ	300 Ft / 400 Ft
CAPPY 100% ALMALE	300 Ft / 400 Ft
NATURAQUA SZENSÁVMENTES	180 Ft / 280 Ft
NATURAQUA SZENSÁVAS	180 Ft / 280 Ft

**GLUTEN FREE**

GLUTEN MEN TES

www.pupusa.com

PUPUSA



# NEGYEDIK

## LEZÁRÁS

### **IV.1 ÖSSZEGZÉS**

Örömmel készítettem olyan témához arculatot, amelyhez szorosán kötődök. Rengeteg zsákutca és nekifutás után a témavezetőm útmutatásával sikerült olyat alkotnom, amelyre büszkén mondhatom, hogy én készítettem. Amíg dolgoztam a diplomamunkán folyamatosan fejlődtem szakmailag és szellemileg egyaránt.

**MEAT ME at PUPUSA!**

## FORRÁSJEGYZÉK

Internetes források

CSIZMADIA SZILVIA: Gluténmentes és laktózmentes ételajánlatok az Egyesült Államokban és Hazánkban

[http://dolgozattar.repositorium.bgf.hu/4264/1/Csizmadia%20Szilvia\\_szakdolgozat2015.pdf](http://dolgozattar.repositorium.bgf.hu/4264/1/Csizmadia%20Szilvia_szakdolgozat2015.pdf)

MECSEI PRISCILLA INEZ: Lisztérzékenyek vásárlási szokásainak bemutatása egy primer kutatás alapján

[http://dolgozattar.repositorium.bgf.hu/3820/1/DKJD3K\\_Mecsei\\_Priscilla\\_Inez\\_Szakdolgozat\\_Nov\\_30.pdf](http://dolgozattar.repositorium.bgf.hu/3820/1/DKJD3K_Mecsei_Priscilla_Inez_Szakdolgozat_Nov_30.pdf)

RIGÓ ADRIEN: A lisztérzékenység biopszichoszociális szemléletű áttekintése

<http://real.mtak.hu/57938/1/mental.14.2013.2.4.pdf>

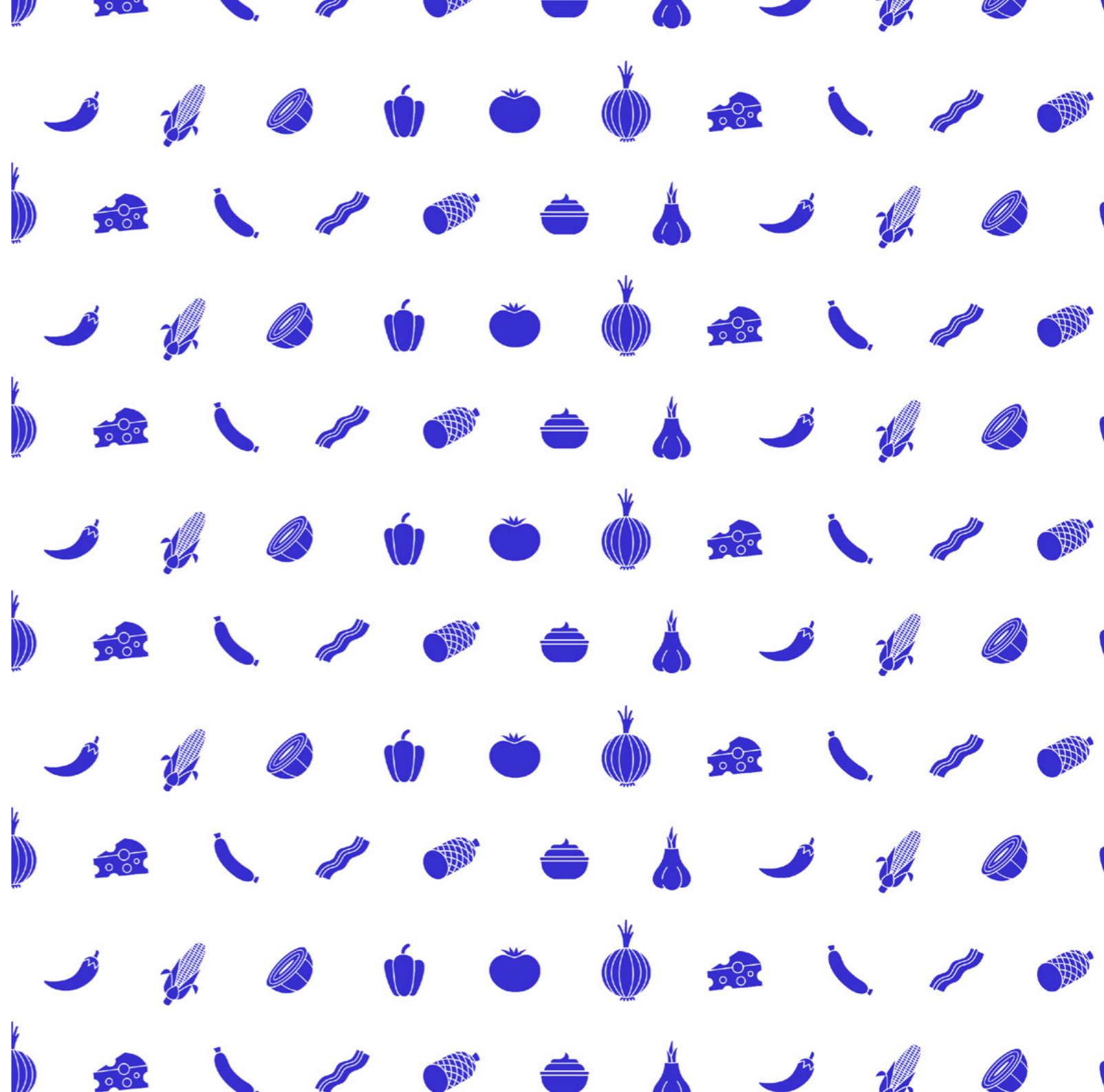
Fotók

23. oldal:

JOHN W BANAGAN/GETTY IMAGES: View of painted buildings, Salvador Bahia, Brazil, 2014.12.16.

<https://sonurai.com/bingwallpapers/ColorfulBahia> , 2020.06.10.

Készítette - Szegő Levente  
Témavezető - Tepes Ferenc  
Tervezőgrafika mesterszak  
Budapesti Metropolitan Egyetem



leviszego