



5. évfolyam
2. szám
KARÁCSONY

Lurke



1947. április 15.

A Fiatalok Egymásért Egyesület rendszertelenül megjelenő magazinja



Kellemes ünnepeket
és
boldog új évet kívánunk!

LAPUNK TARTALMÁBÓL:

FEE NYÁRI KRÓNIKA
FEE PROGRAMOK
KARÁCSONYI BABAKÖNYV
KARÁCSONYI ÖTLETBAZÁR
KARÁCSONYI MESE TÁR



FEE NYÁRI KRÓNIKA



FUNKY FEELING

Nehéz egy olyan programról írni, ami már több hónapja lezajlott, és emléke is megfakult kissé, (bár ha mindjárt másnap kellett volna írni róla, lehet, hogy akkor sem lett volna több emlékkép, az elfogyasztott remek koktélok hatására, melyeket idén ismét szakképzett mixer kevert teljesen ingyen - no nem azoknak akik fogyasztották, hanem ő dolgozott ingyen, úgyhogy minden elismerésem az övé, és azé aki még tudja, hogy hogyan kezdődött a mondat, ugyanis feltett szándékom, hogy az egyoldalas cikket egy mondatként írom meg, de lehet, hogy mégsem) de engem ért ez a megtiszteltetés, hát legyen.

A „Funky Feeling” a szokásos módon kezdődött. Szinte egész héten esett az eső, és a medencét is esőben kellett öszszerezni, de sikerült, mindenki nagy örömeire - kivéve azokat, akiket akarunk ellenére vetettek vízbe. Az előkészítésben ismét az a néhány ember vett csak részt aki eddig is, tehát a tavalyi cikkben elhangzott, és leírásra került (hisz a szó elszáll, az írás megmarad) dörgedelmekek süket füleket döngöttek, vagy esetleg nyitott kapukat. Bár lehet hogy mi is magunkba nézhetnénk, hiszen már elég régóta élünk ebben a faluban, és tudhatnánk, hogy a segítséget nem felajánlják, hanem kérni kell azt. Visszatérve a rendezvényre: jó volt. Az eddigiekhez méltóan magas színvonalú rendezvény volt sorversennyel, jó zenével, hangulattal.

Sokkal többet erről nem is nagyon kell írni, hisz aki ott volt, annak csupán a rendezvény neve szép emlékeket ébreszt. Aki pedig nem volt ott, annak úgysem lehet szavakban elmesélni azt.

Ezúton szeretném megragadni az alkalmat, hogy köszönetet mondjak mindazoknak akik segítettek minket a rendezvény létrehozásában.

(Gyula)



VÁNDORTÁBOR

Az idén Börzsöny erdeit (és hegyeit!) látogattuk meg. Vidám kis csapatunk augusztus 2-6.-ig táborozott együtt. Hétfőn reggel indultunk, s a délutáni órákban megérkeztünk Kismarosra. (Csapatunk Nagydorogon, illetve Budapesten egészült ki a teljes létszámmal.) Kismarostól Királyréti erdei vasúttal utaztunk, innen gyalogosan közelítettük meg első és egyetlen szálláshelyünket, a Magas-tax turistaházat. Mellékesen jegyezném meg, hogy a „magas” jelző szó szerint értendő, tényleg magasan volt (autóval is 10-15 percig tartott felmenni a kanyargós úton)! Mind a 4 éjszakát itt töltöttük, megkímélve magunkat a hátizsákos, izzasztó, „Messze vagyunk még?!”-túrától.

Ha már a kíméletes vándortáborról esik szó, főznünk sem kellett, volt „étterem” a házban. Természetesen azért kihasználtuk a táború adta lehetőségeket (szalonnasütés), na meg a hazai „a la natur” (Ki tudja, hogy kell ezt leírni?) ízeket is: az ott-honról hozott májkrém, paprika, paradicsom semmivel sem pótolható!

S ha már elkalandoztam a gasztronómia irányába, rájöttem, hogy igényem lenne egy kis kolbászra, úgyhogy gyorsan befejezem ezt a cikket. Esetleg még annyit, hogy a túrák nagyon fárasztóak voltak még akkor is, ha csak kicsi hátizsákot cipeltünk. A hangulat viszont remek és lankadatlan volt!! A lényeg, hogy jól éreztük magunkat, közben pedig tettünk valami jót az egészségünkért is. Bánhatják akik nem voltak ott! De búsulni nem kell, hiszen néhány röpké hónap múlva ismét itt a nyár, az augusztus- s ha augusztus, akkor egy újabb vándortábor vár Rád!!

(Anita és Helga)

FEE PROGRAMOK

A FEE téli programajánlója:

- **2004-2005-ös szilveszter** a Menedékházban. Pontosabb info Karácsony környékére várható, akit érdekel a dolog, kérdezen meg valakit a csapatból.
- **Asztalitenisz bajnokságunk** decemberről átcsúszott januárra, pontosabban **január 8-ára**. Aki nevezni, vagy szurkolni szeretne, figyelje év vége felé a plakátokat. A helyszín a szokásos.
- Lesz **farsangi mulatság** is (**január 29.**). A jelmezes buli lényege az, hogy minél viccesebb, idétlenebb ruhában jelenjünk meg, és jót röhögjünk egymáson! Az inkognitós Batman-ek és egyéb utcai ruhában megjelenő agrémek kerüljék el a bulit, mert egyrészt rontják az összképet, másrészt a pénztárcájuk bánhatja, ugyanis SOKKAL DRÁGÁBB belépőt kell majd fizetniük, mint jelmezes társaiknak! Hogy pontosan mennyit, azt majd az aktuális plakáton mindenki elolvashatja.

A programváltoztatás jogát fenntartjuk, minden fontosabb info megtalálható lesz majd a plakátokon. Aki nyitott szemmel (és füllel) jár-kel a faluban, az mindent megtudhat a „Jerkinger Nachrichtenből”.

(Helga)

Karácsonyi babakonyha— a süti

Fatörzs: Tésztája 5 tojásból készült piskóta (5 tojás, 5 ek. cukor, 5 ek. liszt), melyet nagyméretű sütőlemezen sütünk meg. Még melegen meglocsoljuk rummal vagy eszencses sziruppal és felgöngyöljük. Kétféle krémet készíthetünk. Fehéret, 10-10 dkg darált dió, cukor és vaj segítségével az előbbi receptben leírtak szerint. Ezzel kenjük meg a piskótalapot és visszagöngyöljük. A barna krémhez 3 tojást, 15 dkg porcukrot és 2 ek. kakaóport gőzfürdőben habverővel kavargatva sűrűre főzünk. 20 dkg vaj vaníliás cukorral és reszelt narancshéjjal kikeverünk, majd a kihűlt csokimaszsát hozzáadva krémme kavarjuk. A piskótatekercest hosszúságú tálcára tesszük. Felső részéből 10 cm-es darabot rézsútosan levágunk és mint rönköt a törzs mellé tesszük. Bevonjuk a csokikrémmel, villa segítségével csíkokat rajzolunk rá, mohaszínű cukorporral és kókuszreszelékkel díszítjük.

Aranygaluska: Tálba szitalunk fél liter fehér lisztet, a közepébe teszünk 10 dkg puha margarint, 2 tojást és 6 tojás sárgáját, 10 dkg cukrot, csipetnyi sót, 2 dkg kelesztett élesztőt és 2-2,5 deci langyos tejet. Jól összedagasztjuk, majd kelni hagyjuk. A kelt tésztát deszkára terítjük és pohárral kiszaggatjuk. Egy olajozott formába (fenyőfa, mackó, szív) egy sor korongot teszünk, megkenjük olvasztott margarinnal, beszórjuk cukros, darált dióval, rumba vagy szörpbe áztatott mazsolával, és letakarjuk a tésztakorongokkal. A rétege-zést addig folytatjuk, amíg az edény félig telik. Kelni hagyjuk. A tetejét vajjal megkenjük és előmelegített sütőben (200 C fokon) 50-60 perc alatt készre sütjük.

Diótorta: A tésztához szükséges 8 tojás, 8 ek. cukor, 4 ek. liszt, 3 ek. darált dióból, 1 ek. morzsa, reszelt citromhéj. A krémhez szükséges 20 dkg vaj, 20 dkg darált dióból, 20 dkg cukor, 1 vaníliás cukor, rumeszencia. Piskótatésztát készítünk. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzáadjuk a cukrot, a citromhéjat, tovább verve a tojás sárgákat és végül a dióval, morzával összekevert lisztet. Vajazott, lisztezett tortaformába öntjük és előmelegített sütőben (200 C fokon) túpróbaig (30-35 perc) sütjük. A formából csak 10 perc állás után borítjuk ki, és rumeszencses sziruppal meglocsoljuk. A krémhez a darált diót 1 deci forró tejjel leöntjük. A vajat a cukorral és vaníliával kikeverjük, majd a dióval, rummal és 1 ek. eszencsel fehéredésig habosítjuk. A tortát kettévágjuk, vékonyan megkenjük pikáns lekvárral (meggy, ribizli), majd a krémmel, és kívül is bevonjuk. Darált dióval beszórjuk a meggysemekkel díszítjük.

A süteményeket gyermekgyógyász ajánlotta.

(Helga)



KARÁCSONYI ÖTLETBAZÁR

Íme néhány jó ötlet a karácsonyi készülődéshez. Természetesen ez csak csepp a tengerben, rengeteg ötlet található a neten. Én ilyen „kutatómunka” céljából a startlap oldalait szoktam böngészni (www.startlap.hu). Jelen esetben a www.karacsony.lap.hu oldalt. Nagyon sok ötletet (és alapanyagot) találunk még a hobbi boltokban is. Pakson kapásból 4 boltot fel tudok sorolni, ahol rengeteg jó dolog várja a lelkes készülődőket (nevet nem mondok, mert nem tudom mindegyikét, de Paks kisváros). Mindenkinek jó szemezgetést, illetve munkát!

Karácsonyfadíszek csupa természetes anyagból: szárított narancs-, citrom-, és almakarikák, mézeskalács és szalmadíszek, fahéj rudacskák, arany és ezüst spray-vel lefújt száraztészta, szalaggal fel-, átkötve.

Ajándékkísérő kártyák só-liszt gyurmából: kiszaggatjuk a pl. karácsonyfa formákat, és a felső részükbe egy gyufaszálat szúrunk, hogy legyen rajtuk lyuk. Ha kiszáradtak a figurák, akkor zöld színű temperával, vagy akrillfestékkel befestjük mind a két oldalukat. Száradás után arany színű vastag filccel felírjuk rá a neveket, majd lakkal lefújjuk őket. A csomag átkötésekor a szalaggal rögzítjük a "névjegyeket" a csomagokhoz.

Csillogó gyertya: Hobbi boltban kapható speciális lakk, amivel lelakkozhatjuk a gyertyát, majd csillámporban (ezüst, arany, vegyesen kevert) megforgatjuk.

Mécseatartó: Bébiételes vagy befőttes üveget kontúrozóval kipingálunk, majd üvegfestékkel befestünk. Bele lehet tenni egy tea-mécsest. Az üveg száját aranyzalaggal át kötjük.

Hűtőmágnés pirospaprikából: Fogunk egy kiszáradt pirospaprikát, lehetőleg egy nagyobb darabot, ráragasztunk a hátul jára egy kis mágnest, majd az egészet lelakkozzuk.

Saját készítésű szappan: Veszünk natúr vagy színes glicerinszappanokat. Egy régi edényben megolvasztjuk (víz fölött, csak vigyázni kell, nehogy a pára belesöpöppenjen), és formába öntjük őket. Formának a papírdobozos üdítők levágott tetejű dobozát is használhatjuk, mert ezekért nem kár, nyugodtan szét lehet őket tépni, ha kihűlt a szappan, és akkor nem kell bajlódni a kiszedéssel. A szappanokat akár több színből is kiönthetjük, egyszerűen be kell önteni a dobozba 1 réteget az egyik színből, majd miután kihűlt, rá a következő réteget. Mindig legyünk türelmesek: ha túl gyorsan öntjük, a szappanban buborékok lesznek! A szappant érdemes rögvest belecsmagolni átlátszó háztartási fóliába.

Pihentető masszázsolaj: 50 ml bázisolaj (napraforgó vagy olívaolaj), 13 csepp levendula-, 2 csepp geránium-, 10 csepp szantálfaolaj. Sötét üvegben összekeverni. Az üveget természetesen szépen „feldíszíthetjük”.

Frissítő masszázsolaj: 50 ml bázisolaj, 10-15 csepp fenyőféle.

Családfa ajándékba: Jó sok meló és utánajárás, de ha megvan minden irat, akkor egyszerű. Létezik családfa készítő program is (www.dltk-cards.com/calender/user/index.htm).

Növényekből: 3 fajta kaktusból, egyéb pozsgásokból üvegtálat, szép kerámia cseréptálat lehet beültetni, kövekkel, díszkavicsokkal díszíteni.

Egérpad: A/5-ös méretű dekorgumira képeket (fénykép, csomagolópapírról, újságból) ragasztunk fel sima ragasztóval. Ezt bevonjuk öntapadós fóliával, és kész.

Karácsonyi mézes pálinka: 4,5 dl házipálinka, fél dl méz, mézes süteményekbe való fűszerek (darabka fahéj, pár szem szegfűszeg, gyömbér, reszelt citromhéj, ánizs, stb. , de lehet beletenni a bolti mézeskalács fűszerkeveréket is). Az ízlés szerint fűszerezett, mézzel kevert pálinkát rázzuk össze 2-3 naponta Karácsonyig, közben tároljuk sötét, hűvös helyen. Fogyasztás előtt szűrjük át. 1-2 hét, mire beérik.

Feta sajt olajban: Nagyobb darab (kb. 6-9 dkg) feta sajtokat megforgatunk saját készítésű fűszer-mixben. Ez állhat pl. apróra vágott szárított chilipaprika, őrölt bors, oregano, majoranna, rozmarin, bazsalikom stb. Belerakjuk egy jól záródó üvegbe. Amikor teleraktuk a sajtokkal, annyi olívaolajat öntünk hozzá, hogy ellepje (de az üvegbe még maradjon azért hely). Hűtőbe rakjuk, kb. 8 napig érleljük. Nagyjából úgy 3 hétig áll el a hűtőben.

Szezámragos szívek: 115 gr liszt, fél teáskanál só, fél teáskanál finomra reszelt citromhéj, csipetnyi cayenne bors, 2 evőkanál friss kakukkfű, 3 evőkanál szezámrag, fél teáskanál frissen őrölt bors, 2 evőkanál sótlan vaj, 1 db tojásfehérje. 180 fokra felmelegítjük a sütőt. Összekeverjük a lisztet, sót, borsot, citromhéjat, cayennet, kakukkfűvet és 2 evőkanál szezámragot. Belemorzsoljuk a vajat a lisztbe, és addig gyúrjuk, amíg tészta sűrűségű nem lesz, aztán hozzáadunk egy kis hideg vizet. Nyújtuk ki vékonyra, és szaggassuk ki szív alakúra. Kenjük be tojásfehérjével, szórjuk meg a maradék szezámraggal és egy kis tengeri sóval. Süssük aranybarnára (kb15 perc).

Narancsdzsem: 4 db (kb. 60 deka) narancs, 3 darab citrom, 1, 6 kiló cukor. A narancsokat és 1 citromot megmosunk, félbevágjuk, a magjukat kiszedjük, és a gyümölcsöket héjastól nagyon vékony karikákra vágjuk. Lehetőleg tál fölött, hogy a leve ne vesszen kárba. A gyümölcsre 2 liter vizet öntünk, és 20 percig forraljuk. Félretesszük, és másnap megint 20 percig forraljuk. Harmadnap belecsmagjuk a maradék 2 citrom levét, hozzáadjuk a cukrot, és állandóan kevergetve 40 percig főzzük. Forrón üvegbe töltjük, mikor a teteje bebőrösödik, lekötjük. Gőzölni nem kell. Melegen híg, de kihűlve kocsonyássá válik. Ezzel a mennyiséggel kb. öt fél-literes üveget tölthetünk meg. Nem érdemes egyszerre ennél nagyobb mennyiséget készíteni, mert sokkal tovább kell forralni, és lassabban kocsonyásodik. A narancs és a citrom héját vékonyan kell hámozni, mert a fehér részt nem szabad felhasználni.

Gesztenyés finomság: Őzgerincstűt kibélelünk folpackkal, majd az aljára rakunk kávéba mártogatott babapiskótákat (a kávé lehet édesíteni is). Erre jön a következő massa: 2 db gesztenyemassa + 3 cl rum + 2 dl felvert tejszínhab összekeverve. A végén erre is kávéba mártogatott babapiskóta kerül. Le lehet takarni szintén folpackkal, és érdemes hűtőbe tenni egy éjszakára, hogy dermedjen. Fontos, hogy a tejszín jó kemény legyen.

Hideg madártej forró Nutellával: 5 dl tej, 4 tojás, 5 evőkanál porcukor, ¼ rúd vanília, Nutella, folyékony tejszín. A tejet felforraljuk két kanál cukorral és a vaniliával. A tojások fehérjét nagyon kemény habbá verjük, a forró tejbe szaggatva néhány percig főzzük, közben forgatjuk. A habgaluskákat szűrőlapáttal szitára kivesszük. A tojások sárgáját a maradék cukorral kihabosítjuk, és a már forró tejet rászűrjük. Állandó keverés mellett besűrűsödésig főzzük. Tűzről levéve hűtjük, üvegtálba öntjük. A tojás habot a tetejére helyezzük és forró, tejszínnel hígított Nutellával gazdagon belocsoljuk.

Nutella café: 350 g Nutella, 2 tojás, 1 rövid kávé, 1 csomag vaníliás cukor, 75 g tejszín. Keverjük össze a Nutella mogyorókrémet, a kávé és a tojássárgáját egy tálban. Verjük fel a tojásfehérjét, adjuk hozzá a vaníliás cukrot és a tejszínhabot. A krémet jól dolgozzuk össze. Tálalás előtt 2 órával tegyük hűtőszekrénybe.

Szép és ajándéknak is kitűnő, ha a sütitket nem fémtálba, hanem ehető tálba tesszük. Kell hozzá 1 kg liszt, 1/2 kg porcukor, 1 kávéskanál szódabikarbóna (a lisztbe keverve) 6 tojás, 20 dkg méz, 1 citrom reszelt héja, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 1 kávéskanál őrölt szegfűszeg, (vagy fűszerek helyett a mézeskalács fűszerkeverék) Ugyanúgy kell csinálni mint a mézessel, előző este össze kell gyúrni, másnap kinyújtani, egy fémtál alját leolajozni, ráborítani a kinyújtott tésztát. A szélét levagdalni, ebből lehet nudli formát csinálni (fonást és kidíszíteni vele a tálalást) és megsütni. Ebbe a tálba lehet rakni a finom sütitket. Az egészet becsomagolni celofánba, és mehet is ajándékba. (Helga)



KARÁCSONYI MESETÁR

Kapuvári Lídia: Levél a Télapóhoz

Télapó! Télapó!
Hová lettél? Hol a hó?
Tudja a házból az összes gyerek,
hogy ma levelet küldök Neked.
Üzenik ok is
mind a hóra várnak
Szánkózni szeretnének,
meg nagy-nagy hó csatákat!

"Nem kérek én egyebet,
csak amit a gyerekek:
diót, csokit, mogyorót,
Ráadásul minden jót."
S halljátok csak! Mily csuda:
termett ott egy mesefa.
Meseország közepén.
Arról szüreteltem én.
Szedtem róla száz mesét.
Mind a száza csuda szép,

altató és ringató.
Gyerekeknek ez való.
Zsákba raktam mind a jót:
diót, csokit, mogyorót,
babát, mackót, madarat,
tűcsköt, szöcskét, bogarat.
Tűcsök, szöcske megszökött,
megugrott egy híd fölött.
Elrepült a legyecske...
Itt a mese helyette.

Madármentő akció, avagy tanmese a szabadságról

Az Anya talált egy kismadarat a Kisistállóban. A Kisistálló arról nevezetes, hogy emberemlékezet óta műhely és lomtár keverékeként szolgál, valamint arról, hogy néhány betévedt tyúknál nagyobb lábasjóságot legalább hetven éve nem látott. Az íves, osztott ablak egyik táblája szintén emberemlékezet óta ki van törve, kiváló lehetőséget biztosítva ezáltal fecskének, verébnek és minden más madárnemzetségnek a biztonságos és védett fészek építésére a helyiség gerendáinak oldalán. Egy így keletkezett fészekből pottyanhatott ki a címben említett kismadár is, mely az Anya szegényes madártani ismeretei szerint sem fecske, sem veréb nem volt, tehát légykapónak kellett lennie.

Anya elméleti szinten lelkes állatbarát, mely a gyakorlatban is igaz, ha édes kiscicákról vagy búbajos kutyuskákról van szó. Mivel azonban ez a kis teremtmény verdesett a szárnyával, valamint karma és hegyes csőre volt, Anya úgy döntött, hogy segítséget kér a helyzet megoldására az éppen a Nagymamáéknál hivatalos baráti látogatáson tartózkodó Kisfiú és a Papa személyében.

Hamarosan érkezett is a két férfiember. Elöl a kicsi, nagy izgalomban, ami nem csak a kismadárnak, hanem a néhány nappal korábban kapott új biciklinek is szólt, melynek használatára most nem remélt ürügyet talált. Ezen tény feletti örömet harsány cseppetessel adta az egész utca tudtára, így Anya is már messziről hallotta a felmentő sereg közeledtét.

Papa, miután tudományos alapossgal és komolysággal megvizsgálta a helyzetet, felállította a kettős létrát, melynek ugyancsak emberemlékezet óta hiányzott az egyik oldalon az alsó foka. Valószínűleg már így is gyártották. Mivel a Kisistálló döngölt padlója egyenetlen és a létrára csak jókora lendületvétel segítségével lehet fellépni, Anyának jutott a szerep, hogy tartsa a szerkezetet, míg a Papa, a kismadárrel a kezében felmászik a fészekhez. Támasztás közben Anya azon izgult, nehogy ráessen a kismadár, vagy izgalmának, félelmének szagos és folyós megtestesülésével más módon ne tisztelje meg. A tiszteletadás azonban szerencsére távol állt a kismadártól. Annál több merészség volt viszont benne, ugyanis mikor Papa kezéből át kellett volna kerülnie a fészek biztonságát nyújtó melegébe, szándékosan vagy véletlenül, de leesett a fészek alatt álló kiszolgált *sublót* lapjára. Papa le, madarastól ismét fel, de a mutatvány ezúttal sem sikerült, a kismadár most már a földön landolt. A harmadik sikertelen kísérletet az ajtó mögött fejezte be tollas hősünk. Ezt már a kisfiú sem tűrhette szó nélkül és megjegyezte, hogy „Milyen mérgesen néz a kismadár”.

Papa, talán a mérges nézéstől megrettenve, talán egyszerűen csak érzékeny derekát kímélendő, megállapította, hogy ez a madárka már egészen fejlett, csak napok vannak hátra ahhoz, hogy önálló életet kezdhesen. „Hagyjuk békén - szolt a döntés- az anyja biztosan gondot visel majd rá”. Így a kismadár magára maradt a Kisistállóban, Anya pedig magára maradt gondolataival a lakásban:

Vajon miért nem engedte magát visszatenni a fészekbe? Akkor a szabadság iránti vágy benne, hogy elérése érdekében vállalta a szárny- és nyaktörés veszélyét is? Lehetséges, hogy még egy oktan állat is képes mindent feláldozni azért, hogy korlátok nélkül élhessen? Vagy azért akarta otthagyni a puha, biztonságot adó fészket, a testvéreket és a szülői táplálást, mert egy oktan állat? Ki tudja? Sajnos, ő már nem fogja elárulni, ugyanis másnapra elpusztult.

Mit jelképez történetünk ilyen szomorú fordulata? Hogy a szabadságba bele is lehet pusztulni, ha nem vagyunk lelkileg és fizikailag kellően felkészülve rá? Vagy talán az anya már nem volt képes táplálni megfelelő módon a fiókait és ez az egy az életét áldozta azért, hogy megmentse testvéreit az éhezéstől? Vagy valamilyen rejtélyes kór terjedését érezte magában és nem akart a fészekben elhullani, inkább előre megszabadította családját a tetemétől? Ennek az eldöntését már Önre bízom, kedves Olvasó.

(Judit)



A Lurkót készítették:

Bock Anita, Böndörné Jaksa Judit, Braunné

Bösz Helga, Vigan Gyula

Terjesztett példányszám: 400 db

Kiadja és terjeszti: Fialatok Egymásért Egyesület

Levelezési cím: 7045 Györköny, Fő u. 494.

Telefon: 06 20 / 3 71 72 73

