

Telekis receptek

Karácsonyi varázslataink receptjei



2017

Karácsony a keresztény világ egyik legnagyobb ünnepe. Ez a csodálatos ünnep nemcsak külsőségekben, hanem belsőkben is megjelenik érzésként. Gondoljunk csak a várakozás izgalmaira! A család, szeretet, ajándék, öröm, karácsony, gyertya, fenyőfa szavak olvasásakor különös érzés fogja el az embert. Én ezt csak egyszerűen karácsonyi varázslatnak nevezem. Milyen gazdagító ez, ha többen, családban, kisebb-nagyobb közösségben, szeretteinkkel tudjuk ezt átélni!

Napjainkban a túlzott ajándékozás és a nagy ünnepi étkezések picit elhomályosították ezt a varázslatot, de ha a szent ünnep valóságára és misztikumára gondolunk, akkor újra visszatérhetünk a varázslatba.

Minden családnak megvannak a hagyományai az ünnepi étkezésekre. Amikor elkészítjük, megkostoljuk a karácsonyi ünnep ételeit, furcsa bizsergés fut át egész lényünkön. Eszünkbe jutnak az emlékeink, a közös vacsorák, ajándékozások, beszélgetések, játékok, étkezések, a fenyő és a karácsony gyermekkori illata.

Karácsony a közös étkezések ideje is. Előkerülnek a hagyományos, jól bevált receptjeink, amelyeket különleges alkalmakra tartogatunk (de azért, ha gyermekünk megkívánja, bármikor megfőzzük).

Kedves Olvasó! Ezzel a karácsonyi receptgyűjteménnyel szeretnénk megosztani saját varázslatunkat. A receptek mellé történetek is kapcsolódnak, melyek a varázslatot erősítik.

Fogadják szeretettel a személyes ajánlásokkal ellátott finomságok receptjeit.

Áldott, békés karácsonyt!

D. I.



Téli nyalánkságok

Gyertyafény,
szép remény,
karácsonyi sütemény.

Egyszer arra jártam én,
hol az ég a földre táruul,
mindent ingyen ad, nem árul,
szípkázó csillagok
záporoznak könnyedén.

Gyertyafény,
szép remény,
karácsonyi sütemény.

Máskor arra jártam én,
hol a házban teli tálak
énekelnek, táncot járnak,
körben angyalhaj lobog
év végén, de még idén.

Gyertyafény,
szép remény,
karácsonyi sütemény

Weöres Sándor

Karácsonyi gondolatok

Karácsonykor az ember mindig hisz egy kissé a csodában, nemcsak te és én, hanem az egész világ, az emberiség, amint mondják, hiszen ezért van az ünnep, mert nem lehet a csoda nélkül élni.

Márai Sándor



Tárkonyos pulykaraguleves



Hatéves lehettem, amikor szenteste napján szüleim a szomszédok meglátogatására biztattak. Nem is volt ezzel gondom, mert szerettem náluk lenni, sokszor töltöttem ott a szabadidőmet. Keresztanyának szólítottam én is a szomszédunkat, pedig édesapám keresztszülei voltak. Falun ezt komaságnak hívták abban az időben.

A szomszédunknál egy rokonuk vendégeskedett, akivel kellemesen eltöltöttem a délután egy részét, majd amikor süteménnyel kínáltak, azt válaszoltam: "csókolom, megyek is haza". Tudni kell rólam, hogy kisgyerekként, ha megkínáltak a rokonok és ismerősök mindig ezt válaszoltam. Tehát igen egyszerű volt engem hazamenetelre ösztönözni. Szüleim soha nem tiltották, hogy elfogadjam a kínált ételt.

A kis kitérő után következzen a történet csattanója.

A család még mindig szerette volna, hogy elhiggyem, a karácsonyfát és az ajándékokat a Jézuska hozza. Ezért mire hazamentem a keresztanyámtól, ott várt a feldíszített karácsonyfa.

Azt mondták, hogy meghozta a Jézuska, de nem bírta el az ajándékokkal együtt, ezért még visszajön.

Nemsokára csengőszót hallottam és izgultam nagyon. Bejött a szobába egy fehér ruhába öltözött ember, akinek nem láttam az arcát, de a cipőjét igen. Innentől nem az ajándékra, hanem a cipőre figyeltem, és eszembe jutott, hogy én ezt a cipőt ismerem, délután láttam a keresztanyámtól vendégeskedő néni lábán.

Miután igen cserfes, szókimondó kislány voltam, azonnal „lelepleztem” az ajándékhozót. Jót neveltünk együtt, de összeomlott bennem egy illúzió, megmaradt azonban a várakozás, a karácsonyfa díszítésének élménye, amelyre egy évben csak egyszer kerül sor.

Jó étvágyat kíván hozzá:
Fiser Józsefné

Elkészítése

A pulykahúst kockákra vágjuk, a hagymát kevés olajon megdinszteljük aranybarna szín eléréséig. Rátesszük a pulykahúst, fehéredésig pirítjuk. Megszórjuk a fűszerekkel, és rátesszük a felaprított zöldségeket. Felengedjük annyi vízzel, ami ellepi, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha megfőtt több vizet tehetünk hozzá, és kóstolás után ízesítjük sóval vagy ételízesítővel.

A maradék olajból és 2 evőkanál lisztből világos rántást készítünk, amelyet a levessel jól összeforralunk. Ezt követően adjuk hozzá a főzőtejszínt, amellyel csak egy pillanatig forraljuk az elkészült levest.

A tűzhelyről levéve 1 evőkanálnyi tárkonyecettel savanykássá ízesítjük.

Megjegyzés: ha gazdagabbá szeretnénk tenni, a rántás hozzáadása előtt valamilyen aprótszót főzhetünk bele kb. 4-5 dkg-ot.



Hozzávalók

40 dkg pulykamell filé
1 kisebb fej vöröshagyma
0.5 dl olaj
20 dkg vegyes zöldség
1 kis szelet zeller
10 dkg gomba
fűszerek: só, őrölt bors,
apróra vágott petrezselyem
zöld, friss vagy szárított tár-
kony levél, leveskocka
sűrítéshez: olajból és lisztből
világos rántás és 2 dl
főzőtejszín
ízesítéshez: tárkonyecet





Korhely halászlé

A patkókat és nagyobb kockára darabolt halfilétet hintsük meg pici sóval és tegyük hűtőbe.

A konyhakész halakat, halrészeket tegyük a felaprított hagymával egy nagyobb főzőedénybe. Öntsük föl vízzel, hogy bőven ellepje. Babérlevelet, fokhagymát és egy kis sót tegyünk bele. Forraljuk föl, majd csendesen addig főzzük míg, a hús leválik a csontról, szállkáról! (egy kisebb paradicsom és egy fél TV paprika beledobható ízlés szerint)

A levet leszűrjük, félre tesszük. A halrészeket, halakat átpasszírozzuk (lehet passzírozni, aprítani mixerben, stb.), ez teszi tartalmasabbá halászlévünket. Ezt visszaöntjük a lébe.

Újra elkezdjük forralni, a forráskor fűszerezzük tárkonnyal, ízesítjük citrom levével és meghintjük a bő fele őrlt paprikával. Összeforraljuk, majd beletesszük a pontypatkókat vagy a halkockákat (haltejet vagy halikrát). Pár percig főzzük a

halat, de már nem kavargatjuk. Lassú forráskor mehet bele a maradék paprika. Ezután hozzáadjuk az előzőleg pici liszttel jól elkevert tejfölt, de előtte hőkiegyenlítést végzünk 1-2 szedőkanál halászlével. Itt még fűszerezhetjük, sózhatjuk, ha gondoljuk.

Vékony citromkarikával és karikára vágott erős paprikával díszítve tálaljuk.

Nagyonknek egy jó tanács! A közmondás szerint „átkozott, rossz a hal a harmadik vízben” (az első víz, amiben úszik, a második, amiben főzik s a harmadik, ha evés közben vizet isznak rá.) A halászléhez jófajta rosé, siller vagy vörösbor az ajánlott borfajta, természetesen csak nagyonknek!

Karácsonyi történetem talán nem is történet, inkább érzés, emlék, egy lenyomat, mely gyermekkoromat idézi.

8 éves már elmúltam azon a karácsonyon. Édesapám nagyon szeretett vadászni és éppen ezért tisztelte is a vadat. December 24-e délelőttjét is a kedvenc tevékenységével töltötte el. Én édesanyámmal otthon maradtam, aki már kora reggel nekilátott az utolsó karácsonyi rohamnak, a főzésnek. Velem nem nagyon törődött, hiszen volt elég dolga a konyhában. Eljött a délután, mikor édesapám hazatért, és szokás szerint kint hagyta az elejtett vadakat az udvaron szépen kiterítve a hóba. Most is, mint legtöbbször, kimentem megnézni a terítéket, közben játszottam a hóban. A játék hevében közeledtem a kiterített nyulakhoz, fácánokhoz. Ekkor Csibész kutyánk odállt elé, és rám mordult, jelezvén, ő az őrzője a vadaknak.

Én egészen a szobában lévő karácsonyfaig szaladtam, hogy elpanaszoljam sérelmem, de mikor megláttam a csodás fényfákát, elszállt minden félelmem. Akkor már nemcsak tudtam, éreztem is, hogy itt van karácsony.



Hozzávalók 4-5 főre

1,5 kg apróhal (vegyesen) vagy halaprólék, halcsontok, farokrész, halfej

5 pontypatkó 3- cm vastag, (ha filéztük a halat, akkor halkockák)

4-5 darab nagyobb vöröshagyma

5-7 csapott evőkanál csemege és/vagy édesnemes paprika (csípős paprikát is jó)

1 kis paradicsom, TV paprika

1-2 gerezd fokhagyma

fél citrom leve

2-3 dl tejföl

babérlevél, tárkony

ízlés szerint só

Az ínycsiklandozó korhely halászléhez jó étvágyat kíván:

Deli István



Szűzpecsenye 'Tolnai módra



Felnőtt fiunk együtt dolgozott az apukájával. Karácsony előtt néhány nappal megkérdezte tőle a munkahelyen, hogy mi lesz a karácsonyi ebéd 25-én. A férjem nagy örömmel mondta neki, hogy töltött vesepecsenye. Balázs teljesen lelombozódott, és közölte, hogy az nagy baj, hiszen ő nem eszik meg semmilyen belsőséget. Az apja rámondatta vele ezt a telefonra és eltette. Karácsony napján kivettem az asztalra a kolbásszal töltött szűzpecsenyét.

Mindenkinek vágtam szeletet, csak Balásznak nem. Kétségbeesett szemekkel nézett rám, hogy őt miért hagyom ki. Az apja ekkor lejátszotta a telefonról, hogy ő ezt nem szereti. Miután jót nevettünk, közölte, sohasem mondtuk neki, hogy ezt a finom húst vesepecsenyének hívják. Természetesen kapott belőle. "Nem keveset." Most pedig lássuk a receptet!



Hozzávalók

1 db szűzpecsenye
kolbász tölteléknek
fűszerek: só, őrölt bors,
vegeta
Májás töltelékhez:
30 dkg kenyér
cca. 20 dkg csirkemáj
kevés tej
só, bors, paprika, piros arany,
vegeta
1 fej vöröshagyma
2 db tojás
petrezselyem zöldje



Elkészítése

A szűzpecsenyét közepén végigszúrjuk, majd beletoljuk a kolbászt. Kívül kevés sóval, borssal és vegetával ízesítjük. Legalább egy órán át sütjük fólia alatt 120-140 fokon, majd a fóliát levéve néhány percig magasabb hőfokon. Melegen és hidegen egyaránt kiváló. Hidegen könnyebb szeletelni.

Ugyanezt kipróbáltam már más töltelékkel is. A család minden tagja esküszik a kolbászosra, de nekem a májas töltelék finomabb, ezért ezt is megosztom.

Kb. 30 dkg kenyeret beáztatok langyos tejbe. Néhány perc után kicsavarom. Teszek hozzá a szokásos fűszerekből (só, bors, paprika, pirosarany, vegeta). Egy fej hagymát megdinsztelek, keményre főzök két tojást, majd kis kockákra vágom. A petrezselyem zöldjét felaprózom, s ezt is bőségesen teszek a töltelékhez. Végül 20-30 dkg csirkemájat olívaolajon fehérre sütök, felaprózom, s a töltelékhez keverem. Kissé nehézkes művelet ezt a masszát a felszúrt húsba beletöltögetni, de megéri a fáradságot.

Jó étvágyat kívánok!

Bartókné Tolnai Katalin





Savanyú káposztába göngyölt karaj puliszkával

Amíg gyermekeim meg nem születtek, mindig a szüleinknél töltöttük a karácsonyt és a szentestét. Amikor megszületett Marci, úgy döntöttünk, hogy szeretnénk otthon maradni, és a saját karácsonyfánk alatt ünnepelni. Természetesen nem akartuk, hogy ebből a nagyszülők kimaradjanak, így meghívtuk őket, a testvéremet és a párját is, töltsék nálunk a szentestét. Már kora délután átjöttek, közösen díszítettük a fát, játszottunk, beszélgettünk. Minden évben új recepteket próbáltam ki, és amikor már sokszor volt pulyka és hal, rábukkantam erre a gyöngyszemre, amit mai szóval divatosan lehet, hogy úgy hívnánk, húsos káposzta újrágondolva. Ez a nagyszülőknek is nagyon tetszett, el is készítették több alkalommal.

Ha év közben készítem ezt az ételt, mindig ezek a karácsonyok jutnak eszembe. A nagy beszélgetések, a régi történetek, amelyeket a nagyszülők mesélnek a kicsiknek, az együttlét öröme, a kályhában pattogó tűz hangja, a közös társasjátékok, egy kis ultizás. Kicsit keserédes is ez az emlékezés, mert sajnos már nem mindannyian tudunk az asztal köré ülni.

Számunkra mindig fontos volt a család! Bízom benne, hogy a gyermekeim is ezt a hagyományt viszik tovább!

Jó étvágyat kívánok!

Matináné Semperger Anikó

Előkészítés:

A húst felszeleteljük úgy, hogy az első vágásnál nem vágjuk át teljesen, csak a másodiknál. Az így kapott hússzeleteket kihajítjuk, egyenletes vékonyra kiütögetjük, majd félretesszük. A szalonnát apró kockára vágjuk. A hagymát meghámozzuk, felaprítjuk. A savanyú káposztát, ha túl savanyú, vízzel átöblítjük, kissé összevágjuk.

Elkészítés: 1. Felforrósítjuk az olaj felét, kiolvasztjuk rajta a szalonnát (én nem teszek alá olajat, ha jófajta zsírszalonnám van!). Megfuttatjuk rajta a hagymát. Amikor megpirult, rátesszük a káposztát, sózzuk, beletesszük a babérlevelet, a köménymagot, kevés vizet, és letakarva 30 percen át pároljuk. Amikor kész, félrehúzzuk.

2. Ezt a tölteléket halmozzuk a hússra, majd szorosan feltekerjük. A töltött hússokat megsózzuk. Felhevítjük a maradék olajat, és a húst körös-körül átsütjük. Rátesszük a kimaradt tölteléket a levéllel együtt, és kb. 20 percen át pároljuk. Ha kell, közben pótoljuk a vizet.

3. A körethez 2 dl vizet a tejjel, a vajjal picit sóval felforralunk. Beleöntjük a kukoricadarát, és folyamatosan kevergetve 5-6 percig főzzük. A tűzről levéve letakarjuk.

4. A hagymát meghámozzuk, apró kockára vágjuk, megpirítjuk az olajon.

5. Tálaláskor tányérra tesszük a puliszkát, megszórjuk a hagymával, a tejföllel. Rátesszük a kettévágott, töltött hústekercset és a maradék káposztás tölteléket.



Hozzávalók

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg sertéskaraj,
 - 15 dkg füstölt húsos szalonna,
 - 1 fej vöröshagyma,
 - 30 dkg savanyú káposzta,
 - 1 dl étolaj, 1 babérlevél,
 - 1 csipet őrölt kömény
- A körethez:
- 2 dl tej,
 - 4 dkg vaj,
 - 12 dkg kukorica dara,
 - 1 nagy fej hagyma,
 - 1 ek. étolaj,
 - 1 pohár tejföl



Felvidéki mézes és mákos guba



Úgy gondolom, minden családban megvannak azok a kedvenc sütemények, édességek, amiket az ünnepek során legszívesebben az asztalra tesznek.

Minden anyuka tudja, hogy mivel kedveskedhet leginkább a gyerekeinek akár születésnapról vagy épp a karácsonyról van szó. Mikor én gyermek voltam és engem vártak haza a táborból, a főiskoláról, vagy később már csak látogatóba, anyukám vagy nagymamám mindig ördögpirulát készített nekem.

Én, ha hazavárom a gyermekeimet, kérdés nélkül is tudom, hogy Pankának mákos gubával, Zsombornak pedig a Felvidéki mézessel kell készülnöm. Ez a két édesség karácsonykor is mindig van nálunk. A mákos gubát december 24-én délben esszük a halászlé mellé, a süteményt pedig az ünnepi napok során vendégeinkkel is megosztjuk.

Mákos guba: Nagyon egyszerű étel. 8 db szikkadt kiflit vagy zsemlet feldarabolunk, és kb. 8 dl forró, cukros tejben megáztatjuk. Hozzáadjuk a 25 dkg darált mák és 15 dkg porcukor keverékét, összeforgatjuk, majd kivajazott hőálló tálba öntjük. Ezután 15-20 perc alatt összesütjük. Ha elkészült, mézzel vagy vaníliásodóval tálaljuk.

Mindkét édességhez jó étvágyat kívánok! Szeretettel és édes percekkel teli adventi készülődést és boldog ünnepeket mindenkinek!

Tóthné Veres Noémi



Hozzávalók Felvidéki mézes

40 dkg liszt
30 dkg porcukor
2 db tojás
1 dl olaj
3 evőkanál lekvár
1 kávéskanál fahéj
½ liter tej
1 csomag mazsola
1 kiskanál szódabikarbóna
1 mézes sütőpor
(Ez utóbbi mézeskalács fűszerkeverékkel és egy sütőporral is helyettesíthető.)



Felvidéki mézes elkészítése:

A tojásokat a cukorral kikavarjuk, majd hozzáadjuk az olajat, tejet és lekvárt. Ha jól elkavartuk, jöhetnek bele a száraz összetevők: szódabikarbóna, fahéj, mézes sütőpor, liszt és végül a mazsola. (Ez el is hagyható.) Kivajazott vagy sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük a masszát, 10 percig 200 °C-on, majd kisebb hőmérsékleten kb. 30-40 percig, tűpróbáig sütjük. Ha kihűlt, megkenjük a tetejét lekvárral, és csokival leöntjük.





Habos Kati

Karácsonyi menünk része az otthon csak Habos Katinak nevezett sütemény. Ennek tetején gőz felett vert tojásfehérjéből és porcukorból készült hab van. Időnként roppanósra szárad, és szeleteléskor úgy törik, mint a hó, ami már megfagyott néhány éjszaka. Gyakran eszembe jut sütése közben az a szánkózás, melynek során nagyapámmal „törtük” a havat. 4 évesen nagyapámtól megkaptam első szánkómat. Fából készült egy-személyes, karfás.

Próbaútra indultunk. Nagyanyám jól becsavart egy plédbe, sapka, kesztyű, és már indultunk is! Vakítóan csillogtak a kristályok, és gyorsan siklottam felettük. Az ismerős utcákat már rég elhagytuk, és nagyapám még mindig vígan szánkáztatott. Egy idő után azonban a nagy hidegben már nem éreztem a lábam. Szóltam is papának, menjünk haza.

El is indult velem, de annyira messze voltunk, hogy sok időbe telt, mire hazaértünk. Már nem élveztem a siklást, csak az érintetlen hóban nyomot hagyó szánkó csíkját bámultam. Ennek a sütinek a szeletelésekor ez az élmény jut eszembe, és szeretettel gondolok a kényeztető nagyszülőkre.

(a szánkó még ma is megvan)



A finom sütihez
jó étvágyat kíván:
Hudákné Szabó Zsuzsanna

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kellően rugalmas tésztát gyúrunk. 3 lapot nyújtunk belőle, amelyeket a tepszi hátán aranyszínűre sütünk.

Hűlés után 1 lapot elmorzsolunk, és a vaníliás tejjel, kakaóval, lekvárral, rummal jól összekeverjük. A margarint a cukorral habosra keverjük, és az előzőekhez adjuk. A megmaradt két lap közé ezt töltjük. Tetejére gőz felett felferjük a cukrot a tojásfehérjével. Hogy jól kenhető legyen, pici citromlevet csepegtetünk bele. Reszelt csokival vagy tortadarával díszítjük.



Hozzávalók a tésztához:

20 dkg liszt
15 dkg zsír
15 dkg porcukor
2 tojás sárgája
1 sütőpor, kevés tej.

Hozzávalók a krémhez:

3 dl tej, 1 vaníliás cukor
2 evőkanál kakaó és lekvár
0,5 dl rum
15 dkg porcukor
15 dkg Ráma

Hozzávalók a habhoz:

20 dkg cukor
4 db tojásfehérje, pici citromlé



Telekis receptek

*Karácsonyi varázslataink
receptjei*



2017

Telekis receptek

Karácsonyi varázslataink receptjei

Füzesabonyi Teleki Blanka Általános Iskola
és AMI

Füzesabony, 2017 decemberének eleje

Felelős kiadó: Matináné Semperger Anikó

Szerkesztő: Deli István

Képek forrása:

www.freepik.com; www.pixabay.com

Honlap: www.teleki-fuzesabony.sulinet.hu

Blog: www.telekib.blogspot.hu

3390 Füzesabony, Szabadság út 33.

Tel: 36/542-411

36/542-412

e-mail: iskola@teleki-fuzesabony.sulinet.hu



*December deret fűj
December fagyot hoz
A világ mégis csak
Ünnepre harangoz.*

*Hamvadó alkonyban
Csillag gyúl faágon
Meglátod, egyszer csak
Itt lesz a karácsony.*

Fésűs Éva

