

Bogi konyhája

A karácsonyi asztalra

A karácsony a fehér asztal mellett az igazi. Íme egy finom halétel, amely emelheti az ünnep fényét.

KARÁCSONYI RAKOTT HAL

Hozzávalók 4-6 személyre:

80 dkg különböző fajtájú halfilé
Fél kg halcsont vagy tisztított apróhal
1 kg héjában főzött, és át-tört burgonya
10 dkg búzadara
1 fej vöröshagyma
őrölt fehér bors, só, szerecsendió
2 tojás
2 dl fehérbor
2 dl tejszín
csapott kanál liszt
reszelt sajt
vaj
egy csomag petrezselyem
citrom

Elkészítés: A héjában főtt, megtisztított burgonyákat át-törjük, majd elkeverjük az apróra vágott és már előre megpiri-

tott vöröshagymával, illetve az előzőleg 2 dl forrásban lévő vízzel felfőzött búzadarával. Sóval, őrölt borssal, szerecsendióval és petrezselyemmel ízesítjük. A kis kockákra vágott vegyes, szálla nélküli halhúst, a két tojássárgáját és a fehérje felvert habját, a kevés reszelt sajtot lazán hozzáforgatjuk, majd kivajazott tűzálló tálban a kész masszát egyenletes elosztjuk, és 180 fokos sütőben lassan át-sütjük. Közben a halcsontból vagy apróhalból alaplélet készí-tünk, amit kevés vöröshagymával, sóval és fehér borssal íze-sítünk, és egyórai főzés után leszűrünk. A hallét tejszínes habarással sűrítjük, fehérborral és kevés citromlével ízesítjük.

A ropogósra sült rakott halat szeletekre vágva, a fehérboros mártással leöntve tálaljuk!

Ahogy a beigli, úgy a mézeskalács is jellegzetes süteménye az ünnepnek. Nemcsak finom, de a fenyőfának is ékes dísz-e lehet. A gyerekek számára szórakoztató játék a különféle-

alakú sütemények díszítése. Ahány ház, annyi szokás szerint készül. Íme egy recept a sok közül.

MÉZESKALÁCS

Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg méz
12,5 dkg margarin
1 tojás
1 kávéskanál szódadikarboná
2,5 dkg kakaó
szegfűszeg, fahéj.
A díszítéshez:
1 tojásfehérje
10 dkg cukor

Elkészítés: a mézet a cukorral felforraljuk, beletesszük a margarint, megvárjuk, amíg kihűl. Ezután beletesszük a tojást, majd hozzáadjuk a lisztet, fűszereket, szódadikarbonát. Jól összedolgozzuk. Két órára a hűtőbe tesszük alufóliába, hogy meg ne száradjon. Ezután kivesszük a hűtőből és kinyújtjuk, majd formákat vágunk belőle szaggatóval. Ha ezzel elkészültünk, köz-



epesen meleg sütőben megsütjük őket. Amikor kivettük a sütőből, akkor díszítjük a felvert tojásfehérjéből és a cukorból készült mázzal. Száradni hagyjuk, egy nap múlva megpuhul.

Tipppek:

A vonalas, rajzolt mintákhoz használhatunk nyomózsákokat, vagy egyszerűen szűrjük ki egy kisebb nejlonzacskó egyik sarkát. Ha a mézeskalácsot karácsonyfa dísznek szánjuk, akkor már sütés előtt szűrjük bele a tészta egy fogpiszkálót, vagy gyufaszálat, hogy a zsinórt könnyen átfűzhessük rajta. A különböző díszítésre használt fűszereket, magvakat szintén sütés előtt nyomkodjuk bele.

Farkas Boglárka

Játszóteri helyzetjelentés

Áll a vár a Találkozások Játszóterén a Barackosban!

Az Euroelement Kft. az Aladdin játszóvárra 935.653 Ft-ot fizetett ki. Földmunkákra eddig több mint 1 millió forintot szán a cég, mely példátlanul nagy mértékű adomány városunk polgármesterétől. A játszótér építését a cég fiatal munkatársa, Dreska László koordinálja.

A földmunkákat a Telki út melletti telephelyű Budakeszi Trans végezte 20 százalékos kedvezményrel. A tulajdonos Rafael Imre és felesége Ica már a Fő téri játszótér építéséhez is hozzájárultak 134.000 forintnyi ingyen szállítási tevékenységgel.

Az Aladdin Játszóvár betonozását az ODEE Kft adományként végezte 100.000 Ft értékben. A cég tulajdonosa Ódor János, aki maga is több gyermekes édesapa, a további munkálatokra 700.000 Ft kedvezményt tartalmazó ajánlatot adott.

A csapat „örökös tagjai” Mártonffy István főépítész és Szepezdi Ildikó tervező továbbra is sok segítséget nyújtanak a munkához. Az önkormányzat főmérnöke, Dr. Lantos Gábor térítésmentesen vállalta a műszaki ellenőrzést. Serény József képviselő úr, aki előzőleg aggályait fejezte ki a téli kezdéssel kapcsolatban, részletes tájékoztatást kapott játszóterünkről. Ezután úgy nyilatkozott, hogy „A játszótér tervezése és munkájának előkészítése a szakmai elvárásoknak mindenben megfelel”, és felajánlotta műszaki segítségét felmerülő problémák esetén.

A Városfejlesztő Egyesületnek köszönjük, hogy másfél évig őrizte és gondozta az Önök eddig összegyűlt adományait, melynek teljes összegét átutalta az Aladdin Játszóvár gyártójának.



A JÁTSZÓTERET TÁMOGATTÁK:

Welcome Építész Kft 20.000 Ft,
Kocsis Sándor, Zsanett, Tomi és
Balázs 10.000 Ft, N. Tóth Ferenc
10.000 Ft, Thamm Edit 10.000 Ft.
Az adomány nem egyszerűen

penz, hanem megtestesült gondoskodás, mely által a felépülő játszóteret mindannyian még jobban magunkénak érezhetjük majd.

Török Diána
06-30-201-28-62