

Budakeszi KOVÁSZ Egyesület

Az egyesület nevét hallva valószínűleg sokan a frissen sült kovászos kenyerek illatára és ízére gondolnak. Bár az egyesület tevékenysége nem foglalja magában a pékek tudományát, szellemiségében fontos szerepet kap a kovász. A 2020. március 15-én megalakult *Budakeszi KOVÁSZ Egyesület*, vagyis a **Budakeszi Keresztény Oktatásra Vágyó Szülői Egyesület** névválasztásában a ma oly fontossá vált kovászt emeltük ki: lassan, türelmesen érő és élő anyag, amely elengedhetetlen hozzávalója a kenyérnek, de önmagában nem elég. Ha gyermekeink oktatását-nevelését a kenyér készítéshez hasonlítjuk, a szülők szerepe a kovász benne. Mi, szülők nem tudjuk, és nem is szerepünk átvenni a pedagógusaink munkáját, de keresztény szülőkként úgy gondoljuk, igenis felelősségünk minden lehetőséget kihasználni, hogy a jó Isten felé tereljük gyermekeinket. Ennek alapvető terepe az iskola is.

Az egyesület legfontosabb céljai:

- keresztény értékeken alapuló általános iskolai oktatás előmozdítása Budakeszin;
- közreműködés ennek hosszú távú biztosításában;
- a keresztény oktatásra vágyó szülők összefogása és érdekérvényesítő képességük előmozdítása;
- a keresztény nevelés-oktatás támogatása Budakeszin.

A Szivárvány Óvodában sok éve működnek keresztény csoportok. A Széchenyi István Általános Iskolában pedig, *Török Csaba* – a Prohászka Ottokár Katolikus Gimnázium igazgatójának kezdeményezésére – immár két évfolyamon indult olyan ének-zene irányultságú osztály, amelyekben keresztény szellemiségű pedagógusok tanítanak: *Szalóczy Dóra*, a Prohászka ének-zene tanára és az osztályfőnökök, *Fekete Jánosné* és *Huberné Kiss Éva*. Szeptembertől egy tehetséges fiatal tanító, *Dalotti Anna* folytatja a sort az ének-zenei első osztály vezetőjeként.

Szülők, pedagógusok, elkötelezett keresztények évek óta munkálkod-

B U D A K E S Z I
K O V Á S Z
E G Y E S Ü L E T

nak azon, hogy Budakeszin minden korosztály számára elérhető legyen egy olyan lehetőség a nevelés-oktatásban, amely elősorban keresztény. Az érintett szülők közösségéből alakult Budakeszi KOVÁSZ Egyesület ennek a törekvésnek ad új formát és igyekszik összefogni, megtartani és erősíteni azt.

Minden igyekezetünkkel arra törekszünk, hogy buzdítsuk az elkötelezett keresztény családokat az egye-

sület céljainak támogatására, hogy láthatóvá, érezhetővé s számokkal megmutathatóvá váljon, milyen sokaknak fontos ez a közös cél. Bízunk benne, hogy ez a másfél éve indult kezdeményezés fokozatosan megbecsülést, bizalmat épít a helyi oktatási és szülői oldalon egyaránt. Igyekszünk szerény eszközeinkkel, a jövőbe vetett reménnyel továbbra is elkötelezetten támogatni, és ahol tudjuk, segíteni ezt a folyamatot. Aki szeretne velünk kapcsolatba kerülni, a lehetőségekről értesülni, írjon nekünk az egyesulet@budakeszиковasz.hu címre, és látogasson el a <https://budakeszиковasz.hu/> honlapra.

Kovászos püspökkenyér

Az elmúlt időszakban sokan megszerették a kenyérsütést, sőt sokan megtanultak kovászt nevelni, életben tartani. A kovász azonban nemcsak a kenyér ízét teszi teljesé, akár kevert tésztájú süteményekbe is tehető. Ez a kovászos püspökkenyér igazi különlegesség, gazdag, és hihetetlen harmonikus ízvilága van. Bár kovásszal készül, nem kell hosszasan érlelni, hagyományos kevert tészta módjára, amíg a sütő bemelegszik, csak összekeverjük, és tehetjük is a sütőbe. Olyan sütemény, hogyha egyszer megkóstolja valaki, még hónapokkal később is emlékszik az élményre, és habozás nélkül bármikor szívesen újraköszöli.

Hozzávalók egy őzgerincformához

90 g érett kovász • 200 g teljes kiőrlésű tönköly liszt • 4 tojás • egy késhegynyi szóda-bikarbóna • 150 g nádcukor • 150 g puha vaj • 10 g vaníliás cukor • 1 tk. só • 50 g dió vagy mogyoró • 50 g aprított étcsokoládé • 50 g aszalt gyümölcs • 50 g kandírozott gyümölcs

Első lépésként a vajat és a cukrokat verjük fel habverővel. A száraz hozzávalókat: lisztet, sót, szóda-bikarbónát, diót, csokit és a gyümölcsöket egy külön tálba téve keverjük el. A két keveréket öntsük össze, mérjük hozzá a többi



hozzávalót, majd keverjük egyenmű masszává.

A kivajazott őzgerincformát töltjük meg a tésztával. Még különlegesebb, ha kivajazás után darált dióval, vagy mogyoróval is beborítjuk a sütőformát, és ezt követően öntjük bele a masszát. Így a sütés közben megpiruló dió (mogyoró) fogja majd körülölelni a püspökkenyeret. • 180 fokok előmelegített sütőben 55-60 perc alatt készül el a sütemény. Túpróbával ellenőrizhetjük, megsült-e teljesen. Ha már nem ragad rá semmi a tésztába szűrt tűre, biztosak lehetünk benne, hogy nincs nyers része.

A hagyományos püspökkenyerekhez hasonlóan díszíthetjük, gazdagíthatjuk: porcukorral megszórva, olvasztott csokoládéval leöntve. Családi ünnepekhez, de akár megbeszélések kísérőjeként is megállja a helyét.