

„Itt az újév, új jót hozzon,
Régi jótól meg ne fosszon.
De ha új jót nem is hozhat,
Vigye el a régi rosszat!”



Ha a versike kívánságai minden családban és az egyesületünkben is teljesül, már nem lehet rossz a ránk váró 2006-os év. Ezzel a köszöntővel nyitom meg az újesztendő első kosarát, melynek legelső cikke egy tavaly küldött anyag.

Erdei iskolás beszámoló mindig aktuális. Év elején azért, mert már készülünk a következő erdei iskolánkra. Ha meg már túl vagyunk rajta, a friss élmény másokkal való megosztása szolgál örömeinkre. Török Kati először küldött anyagot kosarunkba, pedig milyen jól csinálja! Máskor is szívesen olvasnánk rólatok, töletek.

Pipiske

Kétfodonyban ismertük meg ezt a receptet, erdei iskolában. Azóta rájöttem, mi a nagy előnye ennek a sütinek: nem kell hozzá deszka és nyújtófa, így akárhány gyerek formázhatja egyszerre!!!

40 darabhoz:
3 dkg élesztőt megfuttatunk cukros tejben,
50 dkg fele rétes, fele sima liszttel,
6 dkg cukorral,
1 cs vaníliás cukorral (isteni illata lesz a konyhának tőle),
12 dkg vajjal és
tejjel összegyúrjuk nem túl keményre.

Kétszeresére kelesztjük. Kb 40 cm hosszú, 5-6 cm átmérőjű rúddá formázzuk, majd 10 egyenlő részre vágjuk és cipóvá gömbölyítjük. A cipókat ujjnyi vastagra sodorjuk (két kezünk között vagy a deszkán), mindegyik "kígyót" négyfelé vágjuk, és egyenként hurokra kötjük. A hurok egyik vége lesz a pipiske madár feje, a másik a farka. A fejére pl. borsból szemet is rakhatunk. Tojássárgájával megkenjük, szép pirosra sütjük.



Só-liszt gyurma állatfarm

Miután só-liszt gyurmából elkészítették a gyerekcsoportok az állatokat, szintén csoporttal megépítik a lakóhelyüket is a környéken fellelhető anyagokból.



A mi búvóhelyünk

Nagyobb gyerekek, méginkább vegyes korú csoportok nagyon szeretnek búvóhelyet kialakítani maguknak. Természetesen csak a természetben fellelhető anyagokat használhatják föl és az élő természetet nem bántják. A nyári tábor ideje alatt, ha akadt egy kis szabadidejük, szívesen visszatértek a "bunkerükhöz", ahogy ők nevezték, javítani és beszélgetni benne.



Így is lehet napközizni

A novemberi módszerkosárban került bevezetésre ez a rovat. Nagy örömmre szolgált, hogy máris jelentkezett Hódmezővásárhelyről egy napközis kolléganő. Nekem ő adta ezzel az írásával a legszebb pulis karácsonyi ajándékot. Jó érzés, ha minőségi napközis munkáról szóló írást adhatok közre. Lelkem pedig különösen örül annak, hogy vidékről küldte a cikket Rummel Józsefné.

Örömmel olvastam a novemberi számban indított új rovatot, mely próbálja bemutatni a napköziben folyó munka újszerű oldalát.

Úgy érzem ideillő az a néhány gondolat, amivel igyekszem bemutatni a csoportromban megvalósítottakat.

Iskolánk városunk kertvárosában működik, így kézenfekvő, hogy kihasználjuk ezt az adottságot, s kiemelten foglalkozunk a természet megismerésével, védelmével. Az idei tanévben, egy a Magiszterium Oktatási Központ által szervezett továbbképzésen tanult új módszer szerint, project módszerrel dolgozzuk fel egész tanéven átívelően az évszakok témakört.

A szeptemberi hónap a megfigyelésé volt. Az elhúzódó nyáris időben próbáltuk tettenérni az évszakováltás jeleit, az időjárásban, az állatok, növények életében. Megkezdődött természetesen a gyűjtögetés is: az irodalomban, a zenében, a képzőművészetben, a népi játékok-szokások őszi vonatkozásai közt. Mindenki érdeklődési körének megfelelően válogatott a feladatok között.

Októbertől már a levelek, termések gyűjtése, préselése, szárítása folyt. Gyűltek a rajzok, képek, természetfilmek is. Továbbra is figyeltük a közvetlen környezet (a város), a közeli erdő, és a vizek élővilágának változásait, kerékpártúrát téve a közeli Tisza holtághoz, Mártélyra. Összevetettük a tapasztaltakat a természetfilmen látottakkal. Közben a tanteremben készült a témához kapcsolódva élősarok, tabló a faliújságra, a gyűjtött termésekből, préselt levelekből egy-egy „őszi erdő” berendezése papírdobozokba. Ennél a munkánál külön csoportot alkottak a lányok, fiúk. A természetes anyagokat fotóval és gyurmafigurákkal egészítették ki.

November volt az összegzések hónapja. Közben szülői segítséggel beneveztünk az iskola által meghirdetett madáretető készítő pályázatra is, mellyel már a télre is készülünk. Mindenki számbavette az általa végzett munkát, a tapasztalatokat, így érkezünk el a projectet lezáró foglalkozásra, amit két napon át tartottunk meg. Az első nap egy kis műsorban foglaltuk össze az őszi szerzett ismereteinket. A műsorban a csoport valamennyi tagja aktívan résztvett: versek, dalok, népi játékok, mondókák, saját vélemények egy-egy mondatban (Miért szeretem, miért nem szeretem az őszt?), saját „szövegek az őszi”, egészségmegőrző tanácsok hangoztak el. Másnap pedig az egészséges étkezés jegyében az őszi gyümölcsökből közösen készített gyümölcssalátát fogyasztottuk el, s máris megtettük az előkészületeket a következő témakör, a tél feldolgozásához. Mivel iskolánk hagyományainak megfelelően a két harmadikos napközis csoport adja az iskolai karácsonyi műsort, a téma bevezetése a téli ünnepkörrel, műsorszervezéssel történik.

Remélem sikerült bepillantást nyerni a nálunk folyó délutáni munkáról, netán ötletet adni másoknak is. Ezúton kívánok **BOLDOG KARÁCSONYT és SIKERES ÚJ ESZTENDŐT** minden „Kosaras” tagtársunknak!

Tisztelettel: Dr. Rummel Józsefné, napközivezető

Hódmezővásárhely, Tornyai János Általános Iskola, 3. b-s napköziscsoport

Versfeldolgozás a napköziben.

Saly Erika rendszeresen gondoskodik verseivel lelkünk épüléséről. Juhász Gyula az embernélküli boldog földi világot írta le az „Azt álmodtam...” című versében.

Kíváncsi voltam a gyerekekre hogyan hat a vers. A versnek minden sorát rajzban fejezték ki. Érdekes megoldások születtek az ember nélküli Földről, ahol a madarak vígabban énekelnek, és százszor szebben múlik a csendes ősz, a börtönök is üresek és kivirágoznak az utca kövek. Az örökre elhervadó gyűlöletet egy kisfiú úgy rajzolta meg, hogy barátságban él a bárány a farkassal és a medvével.

Mint minden gyermekmunka, így ez a gyermekfejekben született, rajzban kifejezett vers is kikerült a faliságra.

DIÁKROVAT

A diákrovatba most bőségesen került anyag, de sajnáltam volna szelektálni, hisz olyan szívesen olvassuk a gyerekek agyszüleményeit.

Köszönöm Fridrich Áginak, hogy gyakran küld anyagot Gyűrűfűről. Szuper Jóska történetét is Ági küldte.

Szuper Jóska az erdőben

Hol volt, hol nem volt, volt egyszer egy Jóska nevű fiú. Mikor ment iskolába, azt mondta neki a tanárnő, hogy mennek erdei iskolába.

Mikor odaértek, Jóskát megcsípte egy radioaktív kullancs. A bogarat(!) időben kiszedték, azonban Jóska megfertőződött, és átlagon felüli ereje lett. Más gyerekek visszaéltek volna hatalmukkal, de ő az erdő védelmére szerette volna fordítani. Második nap nagy vihar volt, letört egy ág a kétszáz éves bükkről és majdnem ráesett egy sárgahasú unkacsaládra. Szerencsére Jóska meghallotta a brekegést(!) és odarepült. A rönköt elkapta és visszaolvasztotta a helyére. Harmadik nap a baleset után jött valami városi cég és építkezni akart az erdő területére. Jöttek az emberek a buldózerekkel, és nekiálltak az erdőben pusztítani a fákat. Sajnos Jóska elment az osztállyal Ibaára megnézni a fapipákat. Mire hazaért, az erdőt lerombolták. A fiú idegében saját kezével tudta volna összeroppantani az egész házat, melyet saját kezével épített sárból és vályogból, melynek utoljára az ablakait vágta ki.. Inkább leült, és az éjszakát azzal töltötte, hogy jelmezt készített magának. Eljött a nagy nap. Szuper Jóska legyőzte a vállalkozót a brigádjával együtt. Őt és az embereit börtönbe zárták.

Jóska szerelmes lett a vállalkozó barátnőjébe, és feleségül vette. Született két gyerekük, és boldogan éltek, míg meg nem haltak.

Ezt a kis mesét egy egyszerű körülmények közt élő, de nagyszerű kreativitással megáldott fiú írta, aki a Gyűrűfűn eltöltött hét alatt nemcsak elevenségével, hanem jó szívével is kitűnt. Néhány tárgyi tévedéstől eltekintve e tanulságos mese az egész osztályt elszórakoztatta, remélem, Nektek is vidám perceket szerez.

Fridrich Ágnes Gyűrűfűről

A Fővárosi Vízművek **Legjobb a vízben** címmel vetélkedő sorozatot indított a budapesti általános iskolák 3-5 osztályos korosztálya részére. A második forduló egyik feladata szabadon választott volt. Negyedikeseim fantáziájának szárnyalása eredményeként aranyos mesék, versek születtek. Most ebből adok közre nektek három alkotást.

Egy vízcsepp

Egy vízcsepp,
Mellyel egy életet menthetsz meg.
Egy vízcsepp,
Mellyel egy ember szeretetét kaphatod meg.

Egy vízcsepp,
Mely romantikát csal az emberbe.
Egy vízcsepp,
Mely boldogságot tesz a szívedbe.

Egy vízcsepp,
Melytől dühöd megenyhül.
Egy vízcsepp,
Melytől egy emberszív elérékenyül.

Egy vízcsepp,
Mely halálig kísér.
Egy vízcsepp,
Mely a mennyországban is él.

Báder Kinga 4.osztály

Becsüld meg!

A víz egy részben élet,
Nélküle én sem élek,
De az biztos, hogy te sem
No meg hát, már senki sem.

Ne pazarold, mert érték,
Vigyázz, hogy ne szennyezzék!
Ugye te se szennyezed,
Mert nem lesz ivóvized!

Becsüld meg hát a vizet,
Mert anélkül nincs élet.
Takarékoskodj vele,
Mert több nem lesz belőle.

Meszlényi Sára 4.osztály

A vizecske

Volt egyszer egy Tisza, annak volt sok-sok gyereke. Egyiket Berettyónak, a másikat Körösnek hívták, de volt egy, akinek nem tetszett az, hogy mindenki a mamához siet.

Így elhatározta, hogy ő máshoz fog csatlakozni. Gondolkozott, gondolkodott, míg eszébe jutott, hogy a Tiszának a nagyobb testvére, a Duna, ő hozzá kellene csatlakozni. Megkérdezte a madarakat, hogy merre van a Duna. Az ég urai nem mondták meg, lehet, hogy azért, mert nem értették szavait, vagy egyszerűen el akarták titkolni Bárcsak repülhetnék, akkor könnyebben megtalálhatnám a Dunát! Arra jött egy szomjas ember és ivott a vizéből. Felsőhajtott:

-Ha nem lett volna itt ez a folyó, akkor lehet, hogy elpusztultam volna!

Ekkor értette meg a vizecske, hogy milyen fontos ő itt, ezen a helyen. Már nem is vágyott arra, hogy a Dunát megkeresse.

Lipták Fanni 4. osztály

Barna Panni igazi módszerkosaras anyagot küldött, ráadásul abszolút időszerűt. Az óvoda pedagógusok biztos „ráharapnak”. De a napközibe is kitűnő január-februári program.

Pannika tarsolyában még sok minden van, ígérete szerint máskor is kapunk belőle. Most viszont ezt olvassátok és vigyétek tovább óvodátokba, iskolátokba.

A karácsonyi szünetből visszatérve indítjuk a BABSZEM JANKÓ akciót.

Lényege, hogy minden gyermeknek legyen módja otthoni természeti megfigyelésre, tapasztalatok szerzésére úgy, hogy minél kevesebb szülői segítséget vegyen igénybe, és az eredményről be kell számolnia! Ugyanis az akció meghirdetése és a kiállítás megrendezése között eltelik öt hét. Akkor nevével ellátott edénykében közszemlére teheti munkája, törődése eredményét mindenki. Itt kapja meg a BABSZEM JANKÓ-t, ami egy óriási babszem kötött pomponos sapkában.

De tovább nem titokzatoskodom!

Minden óvodában kb. január elején megpróbálkoznak a csíráztatással a hajttatással. Nálunk ezt kiegészítjük azzal, hogy megkérjük a szülőket, tegyék otthon is lehetővé gyermekeik számára ezt a lehetőséget. A bejáratú ajtó mellett rendszeresített nagy táblán tesszük közzé a felszólítást. Röviden ismertetjük a lényegét, majd a munka menetét. Megkérjük a szülőket, hogy segítsenek a megfelelő hely kiválasztásában, az eszközök biztosításában otthon is.

A további dolgokat bízzák a gyerekekre, akik az óvodában látott módon ismétlik a mozzanatok: pár szem babot nedves vattán, vagy itatóson az élősarokba teszünk, nem hagyjuk kiszáradni, és figyeljük a változást. Ugyanekkor vízzel töltött üvegre vöröshagymát teszünk, és szintén várunk...

A csoportokban különféle megoldásokat, a fejlődést nyomon követő praktikákat használnak az óvónők.

Az otthoni gondozásra, a házi „kísérletben” való részvételre a családok a gyermek jelének felrajzolásával jelentkezhetnek, mintegy „vállalva” a munkát...

Ugyanezen a bejárat melletti táblán jelennek meg a változásokat jelző kis rajzok, melyek láttán már kezdődnek a beszélgetések, megindul a „tapasztalatcsere”. Közben az óvodai növénykék is szépen fejlődnek!

Eltelik a februári első hét / a mackóünnepel/ és kezdődhet a KIÁLLÍTÁS.

Mindenki behozza a babját és hagymáját, melléteszi a nevét, jelét jelző kis táblát.

Ezt a látványt a tél kellős közepén! Harsogó zöld színnel telik meg az óvoda előtere, gyönyörű hagymahajtások, jól látható gyökerek, levelek, stb. Ilyenkor már a szülők is lelkesebbek, hiszen túl vannak az otthoni vízkiöntéseken, esetleges gondatlanság miatti sikertelenségeken.

Minden csoporttal közösen is meglátogatjuk a kiállítást, és ünnepélyes keretek között megkapják az arra érdemesek a díjat, a BABSZEMJANKÓ-t.

Minden gyerek, minden óvoda kap egy textildarabba kötözött kiskanálnyi petrezselyem magot, hogy otthon, földbe vetve gondozhassa...A kis növényeket saját csoportjuk élősarokjában gondozzák tovább, természetesen tovább gyűjtögetve a tapasztalatokat.

A hagymahajtásokkal a tízórait és uzsonnát egészítjük ki, a száradó babnövénykék a komposztálóba kerülnek.

Természetesen oldalakat lehetne írni ennek az akciónak a tanulságairól, hasznosságáról, arról, ahogyan a gyerekek és szülők átélik ezt a pár hetet. Természetesen az óvó nénik és dadus nénik is gondoznak otthon ebben az időben babot és hagymát, így naponta van téma a tapasztalatok megbeszélésére. A sikertelenségek hallatán / elszáradás, nem hajt ki a hagyma, stb./ mindenki a megoldáson, a segítségen töri a fejét.

Mivel óvodánkban nem ez az egyetlen közös, gyerekek és felnőttek együttműködésén alapuló megmozdulás, sok az érdeklődő minden évben. /Megkötni a kb. hetven kicsi pomponos sapkát bizony szintén nem kis teljesítmény, de óvónői munkám egyik legkedvesebb elfoglaltsága, immár nyolcadik éve.

Több, már jó ideje működő környezeti neveléssel kapcsolatos egyik érdekességünk a KÖRNYEZETI NEVELÉS FALITÁBLÁJA . Alatta polcot helyeztünk el olyan könyvekkel, kiadványokkal, szórólapokkal, melyek kapcsolatban vannak ezzel a nevelési területtel. Itt kaptak helyet a MKNE kiadványai is, jól látható helyen feltüntetve, hogy ezek az óvónők személyes tulajdonai, elvinni LEHET, de visszahozni KELL! Internetről másolt írásokat, lehetőleg aktuális híreket, megmozdulásokról szóló értesítéseket is elhelyezünk itt. Hetente, kéthetente cserélgetjük az anyagot, így mindig van olvasnivaló szülők részére pl. arról, hogy éppen hová érdemes kirándulni, mit kell és lehet megfigyelni óvodás és kisiskolás gyerekekkel a természetben. Az elmúlt évben a HULLADÉK problémát jártuk körül, sorozatban jelenítve meg a Humusz kiadványát. Linkgyűjteménnyel tesszük érdekessé mostanában a táblát. Beszámolót olvashattak a szülők a madárinfluenzáról is, valamint a madáretetés fontosságáról és időszerűségéről. Volt már példa arra is, hogy a Kör cikkeit, üzeneteit itt továbbítottuk. Jó hasznát vesszük majd ezen a helyen az utolsó számban küldött naptárnak! Szívesen fogadom ötleteiteket, amivel még hatékonyabbá tehetnénk a FALITÁBLA hatását?!

A kis sapka elkészítésének módja: Vásároljuk meg a lehető legnagyobb és legszebb szárazbabot! Fontos, hiszen kedvesebb lesz az ajándék, ha jól kézbe lehet venni, és a sapkák megkötése is kényelmesebb... Már többféle sapkát próbáltam az évek során elkészíteni, most a legegyszerűbbet, ugyanakkor legmutatósabbat írom le. Általában 3-as, ill. 4.-es rövid kötőtűt használok /körkötőtű, vagy az öt darabos kesztyűkötő tű két darabja a legalkalmasabb/ Ennek megfelelő vastagságú fonál kell hozzá. Kilenc szemmel kezdek, amiből kb. egy centiméteres darabot kötök egy sima-egy fordított „mintával”. Ezután csak sima és fordított sorok váltakoznak kb. két és fél centiméter hosszon. Itt egy vastag lyukú nagy tűt veszek elő, egy arasznyira a kötéstől elvágom a fonalat, befűzöm a tűbe. Óvatosan kihúzom a kötőtűt a munkából, majd áthúzom a tűbe fűzött fonalat a szemeken. Ez már az elvarrás kezdete! Visszajára fordítva végigvarrom a „sapkát”, elvarrom a szálát. Már csak kifordítani és felhajtani kell a sima-fordított részt, és kész. A pompon akár le is maradhat, hiszen a nagy szemű babszemre felragasztva így is kiváló a BABSZEMJANKÓ. Az óvodás korosztály ragaszkodik szeméhez és szájához, így azt is megrajzolom... Érdemes megfigyelni, melyik irányban tegyük a sapkát a babszemre! Nekem az tetszik, mikor profilban néz előre, így arcélét, orrát a babszem kiadja. Hátul jól a nyakába húzom a sapkát, amitől még kedvesebb a kobakja. Ne ijedjete meg a körülményes leírástól, ennyi idő alatt, míg megfogalmaztam, el is készül egy sapka...

A Fővárosi Gyakorló Óvoda testületének nevében

Barna Imréné /Panni/

Tavaly a Várban a Mesterségek ünnepén vettem egy gyönyörű, régies hangulatú, keményborítású, vastag receptek gyűjteményének való „füzetet”. Szándékomban állt, és azóta is folyamatban van, hogy az agyonfogdosott spirálfüzetből, mely háziasszonyágom elejétől magán viseli minden egyes sütés nyomát, átmásoljam rendszerezve a család kedvenceit.

Vásárhelyi Tamás süti receptjét olvasva rájöttem, hogy az én leírásaim rettentően prózaiak. Vinni kellene bele valami történetet, hisz minden recepthez fűződik egy-egy kedves emlék. Pl.: A sárga mákos a miskolci könyvtáros barátnőmtől származik, kb. 20 éve ettem nála. De ha minden receptemet ilyen Vásárhelyi Tamás módra költeném meg, sütésre nem is maradna időm.

Végül is arra a megállapodásra jutottam, hogy a nemek közti munkamegosztásban inkább vállalom a sütemény elkészítését a maga járulékos „apróságaival”, mint pl. a mosogatást, a receptírást végezze a férfiember.

Tamás receptjének elolvasása után minden asszonyi embernek ez lesz a véleménye. Jó szórakozást!

Bácshegyi diós süti (Vásárhelyi Tamás receptje)

Erika megszólított, így, a nyilvánosság előtt, hogy az idei Országos találkozóra hozott diós sütim receptjét ha volnék szíves... Higgyétek el, nem gyakran adódik férfiember életében, hogy így nekiszegezik: „Drágám, ennek a receptjét feltétlenül meg kell adnod!” Velem két-három évtizedenként egyszer esik meg, hogy írásban válaszolhatok, (az első a mézesé volt), hadd írnom hát le úgy ahogy van, még ha kicsit terjengős lesz is. De legalább lesz köze a környezeti neveléshez is.

1. Végy sok bácshegyi diót. (Magyarázat: Bács-hegyen, festői környezetben van egy kertünk, abban vannak diófák. Tavasztól lesi az ember, rügyeznek-e, nyáron azt, hogy sok-e a levéltetű és az őket ápoló hangya¹, és persze megint lekési Szentivánt, ami után már nem érdemes zölddiót szirupban eltenni. Ősszel az a gond, hogy már megint pár levél előbb barnul. És jön persze a teherédes feladat: a dió szüretelése. Nekem jó módszerem van rá: baráti társaságban, borocska esti fogyasztását is kilátásba helyezve könnyebb a csalánt lekaszálni a fa alatt, felmászni és erősen rázni, óvatosan használni a dióverő póznát, és majdnem annyiszor lehajolni, ahány szem diót szedünk fel. Ezekon jobbra rajta van a zöld héj. (Szeptember-októberben egyszerre sok embert látni villamoson-munkahelyen, akiknek barna a keze – nos ők is igyekeztek megszabadulni a dió zöld héjától, az pácolta bőrüket barnára.) Ezután csak szárítani kell a diót, majd megtörni (pl. tévé előtt), megdarálni, és már meg is van a sok bácshegyi dió.

2. (Gyorsítunk most.) Egyéb hozzávalók: 1 bögre (jó nagy bögre, a továbbiakban is) liszt 1 bögre cukor, 1 bögre darált dió. Lassítunk mégis: a liszt fele finom, fele rétes. Vagy: a fele búza, a fele rozs. Vagy amilyen van. A cukor kristály (Nézd meg egyszer nagyítólencsével: hatszög alapú szép kristályokat láthatsz ezerszámba! Elég először megnézni, azután is olyan.). Az 1 bögre dió rendszerint másfél. A cukor pedig rendszerint kevesebb mint egy bögre. De ez nem vallható be nyilvánosan, mert bizonyára felismerted már, hogy az *egyensúlytészta* készítését olvasod. (Tipp: ha *még nagyobb* bögrét veszel kétharmadig cukorral, teli a többivel, akkor annyi cukor kerül a sütibe, mintha az egyel kisebb bögre tele volna, te megnyugszol, a család vagy az Országos találkozó pedig több sütihez, abban relatíve kevesebb kalóriához jut. Habár... ha a cukor hiányát /szénhidrátét/ dióval pótoljuk ki /itt a szénhidrát mellett jó sok olaj is van, aminek a kalóriatartalma duplája a cukorénak/, akkor a kalóriatartalomról ne is gondoljunk többet. Inkább kortyintsunk egyet jóféle bácshegyi borból a sütés közben is, mert nemsokára kivételes testi és szellemi erőfeszítésre lesz szükség.)

3. Még egyéb standard hozzávalók: fél vagy egész csomag sütőpor, kevés margarin, egy csomag vaníliás cukor, egy pár tojás sárgája (nem feltétlenül kettő - egy, vagy kettő, vagy négy, ahogy jön), kb. 1 dl tej.

4. Alkalmi hozzávalók. *Most jött a férfiember ideje el!* Régóta tudjuk a nemek ősi munkamegosztását: az asszony otthon neveli a gyerekeket, süt-főz, takarít, a férfi pedig vadászik, és nem süteményekkel bíbelődik. Ha már mégis, vigyen bele annyit az ősi vadászvirtusból, amennyi belefér. Cserkéssze be a konyát, éles szeme előtt ne maradjon rejtve semmilyen értékes zsákmány, se a mazsolás üveg, se a gyümölcsös tál tartalma! Merítsen ezekből, ahogyan ötlete kívánja. Majd cserkésszen tovább. Óvatos lopódzással, hogy rajta ne csípjék, közelítse meg a kamrát, ahol birsalmasajt, csokoládé, beszáradt lekvár, friss lekvár rejtőzik, és éljen velük! Ugyanitt lelhetők a rafináltabb összetevők: sütőtök, sárgarépa, csicsóka. (Utóbbi szintén a Bács-hegyről, természetese könnyebb, mint a dióé, ám fagyban, hó alól érdemes felásni. Viszont októberben kezd szép sárgán virítani.)

Ezekből ki-ki kedvére tehet bele. Én hol mazsolás-csokoládést, hol citromos-almást, hol másmilyet csinállok. Bármely gyümölcs jó, csak a szőlővel fürödtem be, kőkemény lett a magja. A belevalókat körülbelül fél dió, vagy negyed dió méretűre vagdalom. A narancsot héjastól teszem bele, az almát is néha, a citrom héját viszont külön reszelem le, mert

¹ Erről bővebben lásd az *ÉlőVilág* sorozatban a Szipókás rovarok c. füzetben a két dión élő, és a diólevelet felosztó levéltetűfajról illetve a hangyáikról szóló írást, amelynek ihlete természetesen szintén Bácshegyen jött meg.

megkeményedik sütés közben. Szoktam beletenni negyed diókat is. A csokit késsel 3-5 mm-es szeletekre vágva épp kellő arányú csokipor és -szemcse és -darabka kerül bele.

5. Előkészület. A dolog leggusztustalanabb része jön: ki kell vajazni (margarinozni) a tepsit, majd (reménytelen és esélytelen kézmosás után) zsíros kézzel kevés lisztet szélesztnek a fenekén. Begyűjtöm a sütőt és kis lángra állítom. A tojások fehérjét, és ha van még a jégen korábbi főzésekből elválasztott tojásfehérje (napokig-hetekig felhasználható), akkor néhány további fehérjét is felverek kemény habbá.

6. Összeállítás. A száraz porokat elkeverem egy nagy edényben, belekeverem a többi (így a gyümölcs- és zöldségdarabok nem tapadnak össze), tovább keverem a sárgájával, olvasztott margarinnal, majd a tej jön, annyi, hogy ne folyjon, ne is maradjon darabos a massa. Ekkor kellene belekeverni a fehérjehabot úgy, hogy „ne törjön össze”. Hallottam ezt én sokszor már, talán olvastam is, ősi parancsként él a tudatomban, de fogalmam sincs, hogy kéne ezt csinálni, mert a végére mindig félfolyós massa lesz belőle. Így legalább jól kitölti a tepsit (de csak félig töltheti ki, mert a tészta meg fog emelkedni). Ilyenkor még lehet belepotyogtatni darabos dolgokat, azok nem süllyednek le a fenekére (diódarabok, mazsolák, birsalmasajt), vagy lehet a tetejére is szórni kis darált diót.

7. Sütés: Lassú tűzön, amíg vegyes virágméz barnára sül. Gesztenye már kicsit sok. Ezalatt újabb vadászat indul: hol a mosogatószer, a dörzsi, hol a dugó? Mert valakinek el is kell mosogatni. Felnőtté érésem egyik legszomorúbb és legigazabb felfedezése volt, hogy meg kell csinálni a dolgokat, mert ha ott hagyom őket, akkor is valakinek meg kell csinálnia – egyrészt nem etikus másra hagyni, másrészt, ráadásul, sokszor az a valaki is én leszek úgylis...

8. Tálalás. Itt mutatkozik csak meg igazán a bácshegyi süti specifikuma! A sütőből kivéve azon forrón szabad, sőt illik kóstolni belőle, mondhatni szakmai elvárás szinten, sürgetően jön a minőségellenőrzés igénye. Pár perccel később még finomabb volna, ha az ember nem égette volna meg a nyelvét. Napokig eláll (ha eldugják). Félbe vágva megkenhető még lekvárral is (a kalóriáknak már úgylis annyi!).

9. Összefoglalás: a bácshegyi diós süti egy egyensúlytészta, amely a természetben megfigyelhető ún. dinamikus egyensúly jellegzetességeit hordozza magában. Hol ez van túlsúlyban, hol az, de legtöbbször hozza az általános formáját. Minden kilengés újabb kísérletezésre csábít, aminek eredménye ellenkező irányú kilengés lehet, de az egyensúlyi állapot körül. Parányi jellemző elmozdulás (mondhatni trend, olyan állandó, mint a kontinensek távolodása, és olyan, csak távlatilag visszafordítható, mint a globális felmelegedés) azonban mégis megfigyelhető az évek során. Nem lehet diós sütit sokszor ugyanabban a nadrágban enni. Valahogy ettől a régebbi nadrágok összemennek

Külsős rovat

Módszertan felsőfokon

Egy szép és igen nemes hagyomány felelevenítésének lehettem tanúja gyermekem iskolai karácsonyi ünnepségén.

Az ünnepi műsor elhangzása után, a tanárnő egy almát tartott a kezében, rajta kis gyertya égett. Az almát előzetesen annyi szeletre vágta, amennyi az osztály létszáma volt, szalaggal kötötte át, hogy szét ne essen. A teremben nem égett más, csak az almán levő piciny gyertya. Ennek fénye mellett szólt a gyerekekhez és a jelen lévő szülőkhöz. Elmondta, hogy régen karácsonykor, a családfő az ünnepi asztalnál egy almát annyi részre osztott, mint amennyien az asztalt körülülték, majd mindenkinek nyújtott egy-egy szeletet belőle. Jelképezte ez a család összetartozását, az összetartozásba vetett hitét.

Pár kedves, megindító, emberi szó után a tanárnő a hagyományt követve, minden gyereknek adott egy-egy szeletet az almából. Majd a gyerekek is átadtak egy almát, piciny gyertyácskával szüleiknek.

Azt gondolom, hogy ez az apró gesztus, többet ért, mint bármilyen karácsonyi hangulatkeltés, csinnadratta.

Felhívta a figyelmet a karácsony, pontosabban az emberi összetartozás lényegére. Nem csak a gyerekeket, hanem minket, szülőket is ráébresztett arra, hogy rohanó világunkban a megértést, az odafigyelést, a bocsánatkérést, a megbánást, az együttérzést, a szeretetet, egy szóval az emberi összetartozás megnyilvánulásait, nem lehet fényes ajándékokkal, gazdagon díszített fenyőfával, finom ételekkel pótolni. Mert mindezek ürességek, hasznavehetetlen dolgok, ha hiányzik mögülük az ember, a maga emberi dolgaival.

Ha hiányzik a szeretet.

Köszönöm Tanárnő.

Lipták Erzsébet

Tamás saját receptje után én is közreadok egyet, mely (be kell vallani) nem saját találmányom. A recepteket általában valahol olvassuk, vagy valakitől kapjuk. Az enyém most egy kerületi újság decemberi számából, egy lekipásztor tollából való.

Életöröm szelet a 2006.esztendőre

2006

0

0

6

Végy tizenkét hó-
napot, tisztogasd
meg bosszúságtól,
keserűségtől, félelem-
től! Mindegyiket osszad
30-31 részre úgy, hogy
egész évre éppen kitarson!
Minden napot osszál el úgy, hogy
egyrész munka, kétrész öröm, hu-
mor és pihenés mindenképpen maradjon!
Végy három púpozott evőkanál reménykedést,
egy evőkanál toleranciát, némi kis iróniát és egy
csipetnyi
tapintatot!

Öntsd le az egészséget bőségesen szeretettel, majd díszítsd fel
egy csokornyai figyelmességgel, és szervírozd egy
pohárka emlékezettel!

Minél többen „készítsétek el”, az az éljetek a jó tanácsok szerint és akkor biztos célba érkeztek a hajót formázó recept útmutatásaival. Jó utazást, vagyis boldog újesztendőt kívánok!

Emri Erika