

## Karácsonyi édességek

*Aki valaha is állt már karácsony és szilveszter elmúltán mérlegre, tanúsíthatja, hogy december utolsó nyolc napja igazán nehezen nevezhető fogyókúrás időszaknak. Köszönhető ez elsősorban annak, hogy a háziasszonyok végre igazán ráérnek (rákényszerülnek?) a sütésre-főzésre. A világon mindenütt a hagyományos édességek kerülnek az asztalra, hiszen mindenki a gyermekkori karácsonyok hangulatát, ízét, illatát szeretni újjáteremteni, hogy aztán az unokák is ugyanerre vágyjanak majd a karácsonyi gyúródeszka fölé görbedve. Az Interneten ezúttal a különböző nemzetek karácsonyi kalóriabombái közül szemezgettünk...*

**-háes-**

### Baklava

**Hozzávalók:** 2 réteslap, 10 dkg darált dió, 2 evőkanál méz, kevés olaj, néhány szem őrölt pisztácia, őrölt kardamom és szegfűszeg – ízlés szerint.

**Elkészítés:** Egy réteslapot kiterítünk, olajjal átkenjük, megszórjuk az őrölt fűszerekkel átkevert darált dióval, majd ráterítjük a második réteslapot. Egy kis farúdra (vagy két fakanálvégre) feltekerjük a réteslapot, majd összeráncoljuk, a fát kihúzzuk és 8-10 cm-es darabokra vágjuk a réteshengert. Sütőlapon aranyárgára sütjük. Majd még melegen a kevés vízzel kevert mézzel átlocsoljuk. Díszítésként pisztáciával megszórjuk. (www.radio.hu)

### Borban sült alma

**Hozzávalók:** 8 db alma, 3 dl vörösbor, 10 dkg cukor, vaj, savanykás lekvár, szerecsendió, vanília.

**Elkészítés:** Az almák magházát kifúrjuk. Vajjal kikent tepsibe állítjuk őket, a lyukat megtöltjük savanykás lekvárral (málna ribizli, meggy, esetleg áfonya is szóba jöhet). A három deci vörösbort összekeverjük a cukorral, beledobunk egy-egy darab szerecsendió-virágot és vaníliát, majd az almára öntjük. Alumíniumfóliával letakarjuk, és százhetven fokon egy órán át sütjük. Fogyasztás előtt három-négy órát hűtőben tartjuk. (www.receptor.transindex.ro)

### Melomakaroni

**Hozzávalók:** a tésztához – 2 dl olívaolaj, 15 dkg cukor, 1-1,5 dl narancslé, 1 dl konyak, 75 dkg liszt, 2 mokkáskanál sütőpor. A sziruphoz – 2 dl víz, 20 dkg cukor, 20 dkg méz, 10 dkg vagdalt dió, fahéj, ízlés szerint.

**Elkészítés:** Az olajat, cukrot, narancslét, konyakot jól eldolgozzuk. Hozzáadjuk a sütőporos lisztet és óvatosan sima tésztát gyúrunk belőle. Tojás nagyságú darabokra szaggatjuk, négyszögletesre nyújtjuk

és összesodorjuk. Kikent tepsibe tesszük, közepes tűzön kb. 30 percig sütjük. A vizet a mézzel, cukorral felforraljuk, 5 percig főzzük. A sziruppal leöntjük a kalácsokat, 15 percig állni hagyjuk. Süteményes tála szedjük, meghintjük dióval, megszórjuk fahéjjal. (www.egominfo.hu)

### Mustikka piirakka

**Hozzávalók:** 1kg liszt, 50dkg vaj, 25dkg cukor, 12 tojás sárgája, vanília kikapart belseje 1 csipet só.

**Elkészítés:** A tésztát összedolgozzuk a következő sorrendben. A puha vajat először a cukorral, sóval és a vaníliával, majd a liszttel és a tojássárgájával. (Azért kell betartani a sorrendet, mert ha először a vajat a liszttel stb. dolgozzuk ki, nehezebben áll össze a tészta.) Ha netán kemény lenne tejszínnel meglocsoljuk és újragyúrjuk.

Lapos aljú gyümölcs torta formát kibélelünk sütőpapírral, majd a tésztával. A töltékhez az áfonyát kevés tejszínnel elkevert tojássárgájával elegyítjük, majd sütőben 175 fokon, kb. 35 perc alatt készre sütjük. (www.komlo.hu)

### Obstkuchen

**Hozzávalók:** a tésztához – 50 dkg liszt, 10 dkg cukor, 10 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg mazsola, 10 dkg fekete szemű mazsola, 10 dkg mandula, 5 dkg zsír, 5 dkg élesztő, 1,25 dl tej, 1 tojás, 3 evőkanál rum, 1/2 teáskanál só, fahéj, vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja. A díszítéshez – 10 dkg vaj, 6 dkg cukor, 5 teáskanál porcukor.

**Elkészítés:** A mazsolákat a rumba áztatjuk. Az élesztőt langyos tejben egy kevés cukorral felfuttatjuk. Meleg helyen, 10-15 percig kelesztjük. A maradék cukrot, a zsírt és a többi hozzávalót összekeverjük. A mazsolát is hozzáadjuk, majd 1 órát pihentetjük. A tésztát kenyérformára alakítjuk, a széleit alufóliával határoljuk, hogy ne csússzon szét. A tepsit sütőpapírral rakjuk ki, beletesszük a tésztát. 30 percig állni hagyjuk, majd 180 fokos sütőben 65-70 percig süssük. Ha megsült, a meleg püspökkenyeret olvasztott vajjal kenjük be, és megszórjuk cukorral. (www.kisalfold.hu)

### Pancake

**Hozzávalók:** (25-30 palacsintához) 15 dkg vaj, 2,5 dl tej, 3 tojás, 15 dkg kristálycukor, késhegynyi só, 1 kiskanál mézeskalácsfűszer, 35 dkg finomliszt, 10 dkg szárított gyümölcs és mazsola, 5 dkg kandírozott meggy vagy cseresznye, a sütéshez: vaj vagy

olaj. A díszítéshez: kristálycukor, rum, vaníliakrém és tejszínhab.

*Elkészítés:* Egy tálban az olvasztott vaját a tejjel, a tojásokkal, a cukorral, a sóval és a fűszerekkel habosra keverjük. Az átszitált lisztet beledolgozzuk. A szárított és a kandírozott gyümölcsöt apróra vágjuk, a tésztához adjuk. Egy serpenyőben vaját olvasztunk és a tésztamasszából evőkanállal annyit öntünk bele, hogy kis, kerek palacsintákat kapjunk. Két-három elfér egyszerre. 2-3 percig sütjük, majd mindegyiket megfordítjuk. Még 2 percig a lángon hagyjuk, majd tányérra csúsztatjuk. Amíg mind el nem készül, a palacsintákat melegen kell tartani. Tálaláskor négyet-ötöt számítunk személyenként. Ezeket egymásra rakjuk, közüket kristálycukorral megszórhatjuk és néhány csepp rummal megöntözhetjük. Vaníliakrémmel körülöntve, tejszínhabkoronával tálaljuk.

(www.gportal.hu)

### Panettone

*Hozzávalók:* 50 dkg liszt, 10 dkg cukor, 4 dkg élesztő, bő 1 dl langyos tej, 6 tojássárgája, 20 dkg szobahőmérsékletű vaj, 1 citrom lereszelt héja, 7,5 dkg cukrozott citromhéj, 7,5 dkg cukrozott narancshéj, 5 dkg cseresznyebefőtt vagy rumos aszalt szilva, 10 dkg mazsola, 1-1 csipet só, őrölt szegfűszeg és fahéj, a kenéshez 1 tojás sárgája.

A lisztet beleöntjük egy tálba, és a közepébe kialakítunk egy mélyedést, amibe beleszórjuk az élesztőt, egy evőkanál cukrot, a tej felét, és addig keverjük, amíg az élesztő folyékonyra nem válik. A kovászt lefedjük, és 30 percig hagyjuk kelni. A megmaradt cukrot, a tejet és a tojások sárgáját adjuk a tésztához. Hozzáadjuk a feldarabolt vaját és a fűsze-

ket is. Az egészet addig gyúrjuk, amíg a tészta el nem válik az edény falától. A tálalás előtt egy ruhával, és meleg helyre téve egy óra hosszáig kelesztjük. Amíg a tészta megkel, feldaraboljuk a cukrozott gyümölcsöket. A panettonét egy kb. 20 cm átmérőjű kerek edényben sütjük meg úgy, hogy alufóliából magasított peremet készítünk (olyan lesz, mint a kályhacső), gemkapoccsal tűzzük meg. Majd a formát kiszírozzuk, és megszórjuk liszttel. A megkelt tésztát nyújtódeszkán kinyújtjuk, rászórjuk a feldarabolt gyümölcsöket és a mazsolát, majd alaposan összegyúrjuk. A tésztát beletesszük a sütőformába, majd egy ruhával letakarjuk, és még egy óráig kelesztjük. A sütőt előmelegítjük 200°C-ra (gázsütőben 4-es fokozat). A sütemény tetejét kereszt alakban bevágjuk, és megkenjük a tojássárgával. A sütő alsó részére téve kb. 45 percig sütjük, és ha készen van, hagyjuk kihűlni, majd megszórjuk porcukorral.

(www.stop.hu)

### Pepperkakor

*Hozzávalók:* 55 dkg liszt, 30 dkg margarin, 2 db tojás sárgája, 10 dkg porcukor vagy darált barna cukor, 10 dkg méz, fél evőkanál szegfűszeg és fahéj, 1/2 kiskanál szerecsendió és gyömbér, 1 kiskanál sütőpor, 4 dkg kakaó.

*Elkészítés:* A lisztet összekeverjük a kakaóporral, majd elmorzsoljuk a margarinnal. A többi anyagot hozzáadva határozottan összegyúrjuk. A kész masszát pihentetjük minimum három órát, de legfeljebb egy napot. Pihentetés után a tésztát kinyújtjuk 2-30 mm vastagságúra, majd formákkal kiszaggatjuk. Előmelegített sütőben 180-200 fokon 5-6 percig sütjük.

(www.origo.hu/noilapozo)

## OLVASSA a Barátság-ot! FIZESSEN ELŐ MOST 2007-RE!

**Éves előfizetési díj:** 1200 Ft + 720 Ft postaköltség, összesen: 1920 Ft/év.  
A folyóirat előfizethető a Filantróp Társaság Barátság szerkesztősége  
OTP-számlaszámán: 11711034-20813402,  
vagy e szelvény visszaküldésével (1519 Budapest, Postafiók 452.)

Név: .....

Lakcím: .....

Csekket vagy számlát kér: .....

e-mail címünk: baratsag@chello.hu, info@nemzetisegek.hu  
honlapunk: www.nemzetisegek.hu

Várjuk könyvtárak, iskolák, kisebbségi önkormányzatok, egyesületek, baráti körök jelentkezését!