

DECEMBER 15. (KEDD)

TÉLI LAKOMA

Tél lett. Vastag hótakaró borította a földet. Az erdei állatok éheztek és fáztak.

Mit tett a kis sün? Tüzet rakott. Sütni való tököt vett elő. A tököt felvágta, magvait kikaparta, húsát kis darabokra vágta. A tökdarabokat megsütötte. A tökmagot megpörkölte.

Mit tett ezután a kis sün? Hócipót húzott, bundát öltött, és a fejét bekötötte a kockás sáljával. Az illatozó sült tök-darabokat tálcára rakta, és kiült az odúja elé.

– Itt a finom, forró, mézízú eledel! – rikkantotta.

A vidám kínálgatásra odasereglettek az állatok:

a róka, a farkas, a vadkan és a két fia, az óz, a borz és a nyúl.

– A hangos sürgés-forgásra felébredt barlangjában Medve Pál.

– Brumma, brumma! Mi lehet ez? – indult a lakomázók felé.

Hű, de megörült a jó ételnek! Hat darabot falt fel belőle. Mikor vége lett a lakomának, örömeiben meghívta magához a kis sünt téli vendégnek.

A kis sün beköltözött Medve Pálhoz.

Pipázgattak, dominóztak, és hozzá pörkölt tökmagot rágtak.

Itt a vége! Fuss el véle!



Aba-Novák Agóra

ADVENTI ZSIBONGÁS

Készítsetek Süni sütit az édes lakomához!



HOZZÁVALÓK:

30 dkg liszt
20 dkg vaj
10 dkg porcukor
1 db tojássárgája
1/2 citrom reszelt héja

A DÍSZÍTÉSHEZ:

15 dkg csokoládé
kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉSE:

A tésztához a lisztet egy tálba tesszük, hozzáadjuk a vajat és gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk, majd a tojássárgáját, a porcukrot és a reszelt citromhéjat is hozzáadva összegyúrjuk gyorsan, hogy a kezünk melegétől ne olvadjon meg a vaj. Gombóccá formáljuk, és fóliába csomagolva legalább 1 órát a hűtőben pihentetjük.

A tésztából diónyi darabokat szakítunk, először kis golyóvá, majd egy picit megsodorva csepp alakúra formázzuk.

Sütőpapírral fedett sütőlapra tesszük, és 180 fokos előmelegített sütőben aranszínűre sütjük, majd hagyjuk kihűlni.

A csokoládét vízgőz fölött megolvasztjuk, a kihűlt tésztákat félig megmártjuk benne, majd meghintjük kókuszreszelékkel. A maradék olvasztott csokoládét egy tiszta zacskóba tesszük, az egyik sarkára kicsi lyukat vágunk, majd szemet és orrot nyomunk a sünikre.