



DECEMBER 19. (SZOMBAT)



A vajaspánkó (oroszmese)

Élt egyszer egy öregember és egy öregasszony.
Kéri az ember az asszonyt:

- Süss nekem anyjuk vajaspánkót!
- Ugyan miből süssek? Egy csepp lisztünk sincs.
- Ej, te asszony! Kapard le a kosár oldalát, seperd fel a magtárt: hátha kerül így egy kis liszt.

Úgy is tett az öregasszony: lekaparta a kosár oldalát, felseperte a magtárt, s került is liszt két marékka. A tésztába tejfelt kevert, pánkót vágott belőle, kisütötte vajban s kitette a pánkót az ablakba húlni.

Elunta magát a vajaspánkó, legurult a lócára, a lócáról a padlóra, s a padlóról legurult az ajtó felé. Átgurult küszöbön a tornácra, a tornácra a lépcsőre, a lépcsőről az udvarra, az udvarból túl a kapun, mindig messzebb és messzebb. Gurult, gurult az úton és szembe jött vele egy nyúl.

- Megezek te vajaspánkó!
- Ne egyél meg sandaszemű! Inkább hallgasd meg milyen szépet énekelek neked! A nyúl hegyezni kezdte a fülét, s a vajaspánkó rákezdte az éneket:

Vajaspánkó a nevem
Elmondom eredetem:
Magtárban sepertek,
Kosárról kapartak
Tejfellet keverték
Kemencén sütöttek
Ablakon hűtöttek.
Megerszöktem az otthonomtól
Gazduramtól, asszonyomtól
Mért féljek nyúl tőled?
Megerszököm előled!

S tovább gurult. Úgy eltűnt a nyúl szeme elől mintha ott sem lett volna. Begurult a vajaspánkó az ösvényen az erdőbe, s találkozott a farkassal.

- Megezek te vajaspánkó!
- Ne egyél meg ordas farkas! Szépet énekelek neked. És fújni kezdte:

Vajaspánkó a nevem
Elmondom eredetem:
Magtárban sepertek,
Kosárról kapartak
Tejfellet keverték
Kemencén sütöttek
Ablakon hűtöttek.
Megerszöktem az otthonomtól
Gazduramtól, asszonyomtól
Megerszöktem a nyúlától,
Mért féljek farkas tőled?
Mindjárt megszököm előled!



Aba-Novák Agóra



ADVENTI ZSIBONGÁS



S tovább gurult. Úgy eltűnt a farkas szeme
elől mintha ott sem lett volna. Gurult, gurult
a vajaspánkó az erdőben, s szembe jött vele a
medve. Csörtet, töri a lombot, rontja a bokrot.
-Megeszlek te vajaspánkó!
-Ne egyél meg tányértalpas, ugyan miért is
ennél meg? S a vajaspánkó már rá is kezdte:

Vajaspánkó a nevem
Elmondom eredetem:
Magtárban sepertek,
Kosárról kapartak
Teffellel keverték
Kemencén sütöttek
Ablakon hűtöttek.
Megszöktem az otthonomtól
Gazduramtól, asszonyomtól
Megszöktem a nyúltól,
Ordas farkas úrtól,
Miért félnék medve tőled?
Megszököm mindjárt előled!

S tovább gurult. Úgy eltűnt a medve szeme
elől mintha ott sem lett volna. Gurult, gurult a
vajaspánkó, s szembe jött vele a róka.
- Jó napot vajaspánkó! Ej milyen jóképű, milyen
piroszozgás vagy! De a vajaspánkó már rá is
kezdte:

Vajaspánkó a nevem
Elmondom eredetem:
Magtárban sepertek,
Kosárról kapartak
Teffellel keverték
Kemencén sütöttek
Ablakon hűtöttek.
Megszöktem az otthonomtól
Gazduramtól, asszonyomtól
Megszöktem a nyúltól,
Ordas farkas úrtól,
Mackó Miska úrtól,
Miért félnék hát tetőled?
Megszököm könnyen előled!

-Felséges ének! - szölt a róka. Csak az a baj,
hogy megöregedtem kedvesem, rosszul hallok.
Ülj csak ide az orrocskámra, s fújd el még
egyszer!
Nagyon jól esett a vajaspánkónak, hogy így
megdicsérték az énekét. Felugrott a róka orrára
és újrazekzdte:
-Vajaspánkó a nevem...
Abban a pillanatban a róka-hamm-bekapta.
Ha a róka a vajaspánkót be nem kapta volna, az
én mesém is tovább tartott volna!
„Itt a vége, fuss el véle, kerekérdő közepébe!”



Aba-Novák Agóra

ADVENTI ZSIBONGÁS



Süssetek ti is vajaspánkót!

HOZZÁVALÓK:

- 60 dkg liszt
- 0,5 dl tej
- kiskanál cukor
- 30 g élesztő
- 2,5 dl langyos tej
- 4 tojás sárgája
- 4 evőkanál cukor
- csipet só
- 7-8 dkg vaj olvasztva

ELKÉSZÍTÉS:

Lisztet kimérjük, közepébe mélyedést készítünk, bele tesszük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgáját, az olvasztott vajat, cukrot, sót és a langyos tejet!

Összedolgozzuk, és egy kicsit ragacosabb tésztát kell kapnunk! Megszórjuk a tetejét liszttel, majd 40 percig kelesszük!

A munkalapunkat alaposan lisztezzük, és a megkelt tésztát ráborítjuk, megszórjuk a tetejét liszttel és ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Én pohárral szoktam szaggatni.

Mikor kiszaggattuk, letakarva 20 percig pihentetjük, és forró olajban arany barnára sütjük. Ízlés szerint porcukrozzuk, tetejére lekvárt kanalazunk és még melegében elfogyasztjuk!

Jó étvágyat kívánunk!

