

DECEMBER 6. (VASÁRNAP)



# ELÉRKEZETT A VÁRVA- VÁRT REGGEL!

*Neked mit hozott a Mikulás?  
Kommentben írd meg nekiünk, hogy mit kaptál, vagy  
küldj képet a kedvenc ajándékodról!*

## ISMERD MEG A MIKULÁS SZÁNHÚZÓIT, A RÉNSZARVASOKAT!

A legendák szerint a Mikulás ajándékokkal teli szánját 9 rénszarvas húzza, olykor bizony repülnek is a sötét éjszakában. De kik is ők?

### RUDOLF

Az 1930-as években tűnt fel Rudolf, a leghíresebb rénszarvas. Utolsóként ő csatlakozott az őrszakállú csapatához. Az Északi-sarkon született sok-sok évvel ezelőtt. Ő a Mikulás leghíresebb rénszarvasa. Amikor Rudolf kicsi volt, nem játszhatott a többiekkel, mert kiközösítették piros orra miatt. Mivel ez nagyon szomorúvá tette, számtalan dolgot megpróbált, hogy olyan legyen, mint a többiek. Az egyik ünnepen nagy, vastag köd keletkezett az Északi-sarkon, semmit sem lehetett látni. A Mikulás már gondolatban feladta, hogy felkeresi a gyerekeket. Ekkor jött rá, hogy Rudolf az orrával irányíthatja őt, és utat mutathat. Így mindenki megkapta az ajándékot. Ezt követően mindig Rudolf vezette a rénszarvascsapatot. Annyira híres lett, hogy történetét megfilmesítették, játékokon, plüss figurákon is megcsodálhatjuk.

### ÜSTÖKÖS

A Blorouis – üstökös után kapta a nevét. Abban az időben ez vezette a csapatot a sötét és ködös éjszakán. Már az iskolában is kitűnő tanuló volt, a Mikulás igazi támaszának számított. Néha nagyon makacs, de erős. Különleges vezetői képességekkel rendelkezik, mindig a problémára összpontosít.



Aba-Novák Agóra



ADVENTI ZSIBONGÁS



## ÍJAS

Nagyon szerethető figura, akinek óriási szereteténél van. Sok rénszarvaspárt hozott össze. Üstökös méltó társa, hosszú ideig húzták egymás mellett a szánt. Néha extra ölelést igényel. Ugyanakkor terhelhető. Finoman irányítja a csapatot, és nagyon bátor.

## CSILLAG

Szépsége miatt messze földön híres. Íjasba szerelmes. Mindig lehet rá számítani, kitartó, és szinte soha nem fárad el. Kedvezőtlen időjárási feltételek között is helyt tud állni. Nagyon játékos, de sokat tesz azért, hogy az ajándékok időben megérkezzenek a gyerekekhez. Tisztaságmániájáról is híres.

## TÁNCOS

Nem nehéz kitalálni, hogy nevét azért kapta, mert sokat táncol. A mai napig szórakoztatja Mikulást és csapatát. Nagyon sportos, ezért könnyedén végzi a munkát. Rendkívül gyors, és könnyedén kikerüli az akadályokat. Nagyon kecses és elegáns.

## POMPÁS

Viszonylag kevesen tudják, hogy Táncos ikertestvére. Nem sok bennük a hasonlóság. Testtartása tökéletes, élmény nézni, ahogy a hóban vágta. Igazi csapatjátékos, aki keményen dolgozik azért, hogy időben megérkezzenek az ajándékok. Szívesen mókázik és bújócskázik.

## VILLÁM

Amikor a Mikulás meglátta focizni, akkor adta neki ezt a nevet. A svájci Alpokban nőtt fel. A Mikulás csapatának egyik legagresszívebb tagja. Ő az őszszakállú iránytűje. Legtöbbször Villám vezeti ki a rénszarvascsapatot a nagy viharból. Nagy szíve is sokszor a segítségére van.

## TÁLTOS

A Mikulás legelső csapatának is a tagja volt. Több mint 2000 éve számíthatnak rá a gyerekek. Már kölyökként is mindig versenyezni akart. Nagyon komolyan veszi a munkáját. Rendkívül jól öltözött. Még filmes karrierjét is feladta a Mikulás miatt. Ám így is híressé vált. Ő a világ legjobban repülő rénszarvasa.

## ÁGAS

Csak néha jelenik meg a régi írásokban, így róla viszonylag keveset tudunk. Nevét szép agancsáról kapta. Nagyon büszke állat, de nem beképzelt. Bíz a saját képességeiben. Az egyik legerősebb és legelismertebb tagja a Mikulás csapatában. Ügyel a többiek étkezésére.

Forrás: [www.mikulas.info](http://www.mikulas.info), [www.mikulasgyar.hu](http://www.mikulasgyar.hu), [www.mikulasvilag.hu](http://www.mikulasvilag.hu)



Aba-Novák Agóra



# ADVENTI ZSIBONGÁS

# Sütésre fel! Készítsük Rudolf-kekszet!



## HOZZÁVALÓK:

- 30 dkg liszt
- 3 dkg kakaópor
- 1/2 csomag sütőpor
- 25 dkg puha vaj
- 12 dkg cukor
- apró sósperec
- piros cukorka

## ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet, a sütőport és a kakaóport egy keverőtálban összekeverjük, hozzáadjuk a cukrot és a puha vajat, és alaposan összedolgozzuk. A masszából diónyi golyókat formálunk, sütőpapírral borított tepsibe rakosgatjuk egymástól kicsit távolabb, a tenyerünkkel picit lenyomkodjuk, de ne nagyon, mert még terülni fog sülés közben.

Fogpiszkálóval vagy hurkapálcával szemeket nyomunk minden kis tészta halomba, 1-1 szem piros cukorkát nyomunk a közepükbe, végül félbetört apró sósperecet szúrunk beléjük két oldalon, ezek lesznek az agancsok.

170 fokban sütjük a tepsit, 5 perc múlva csökkentjük a hőmérsékletet 150 fokra, és még 10 percig sütjük. Hamar túlsül, és kivétel után még keményedik, úgyhogy legyünk résen. Jól záródó dobozban sokáig elállna – de hamar el fog fogyni!