

Bon-BOM

2016. december | A Bolyai Önképző Műhely lapja | 6. évfolyam, különszám

Konferenciafelhívás

2. oldal

A Tiltott Idők listája

14. oldal

Diótörő

3. oldal

Ünnepi pszichológia

12. oldal

Keleti Karácsony

6. oldal

Mézeskalács házikó

20. oldal

Truman Capote

9. oldal

Karácsonyi dekor

22. oldal

Olvasni öröm

12. oldal

Mézes puszedli

25. oldal



Felhívás a „Tudás-háló” elnevezésű konferencián való részvételre - *avagy „barangolások a tudomány (macska)köves útjain”*

Eddig három alkalommal rendeztük meg a Bolyai Önképző Műhely hallgatói konferenciáját az ELTE BTK-n, az ún. „*gyalogos szemináriumot*.” Ezeknek a célja az volt, hogy jobban megismerkedjünk egymás szakmai területével, kutatási témájával, érdekes előadásokat hallgassunk, illetve előadóként azt gyakoroljuk, hogyan lehet elmagyarázni a saját szakmánk problémáit egy intelligens, de nem szakmabeli közönségnek. A rendezvényeknek hagyományteremtő célja is volt, ezért a Bolyai Önképző Műhely tagjai számára jövőre negyedik alkalommal rendezzük meg, ezúttal a „**Tudás-háló**” elnevezésű konferenciát.

A konferencia tervezett időpontja: **2017. március 24. (péntek) 10.00 - 18.00**

Az előadások legfeljebb 20 perces időkeretbe férjenek bele (15 perc előadás + 5 perc vita), lehetőség szerint PowerPoint-al, prezivel és más segédanyaggal (kép, szobor, könyv, tervrajz, makett) illusztrált prezentációk legyenek. Az előadások tartalmazzanak önálló gondolatokat is az adott témáról, de jelentős tudományos áttörések bemutatása természetesen nem elvárás. Mint említettük, a **15 perces előadások** után lehető-

ség nyílik röviden hozzászólásokra és kérdésekre. Idén lehetőség nyílik arra is, hogy az előadásokat idegen nyelven (pl. angol, német, francia, portugál, orosz) is előadhassák a résztvevők.

A jelentkezéshez (mindhárom évfolyamból) küldjétek el a neveteket, a tervezett előadásotok címét és egy 2500 karakter hosszúságú absztraktot a racz.mark@gmail.com email címre 2017. február 20-ig. Ebből – a tavalyihoz hasonlóan – egy rövid absztraktfüzetet adunk majd ki.

Ugyanakkor felhívjuk a jelentkezők figyelmét, hogy a konferencián elhangzott előadásokat a korábbiakhoz hasonlóan szerkesztett változatban is közre szeretnénk adni, ezért arra kérünk minden jelentkezőt, hogy nyár végéig (azaz 2017. augusztus 31-ig) elektronikus formában küldje el a leendő kötetbe szánt maximum 55.000 karakter hosszúságú tanulmányát az irodalomjegyzékkel együtt a fentebb említett email címre.

A konferenciát követően egy szerény állófogadásra hívjuk meg előadóinkat és vendégeinket.

Előadóknak megjelenés alkalomhoz illő öltözékben!

Diótörő

Napjainkban a *Diótörő*, legyen az színházi előadás, daljáték, balett vagy édesanyánk esti meséje, szorosan összefonódik a karácsonnyal. Nem véletlen, hiszen a történet is részben magáról az ünnepről szól. De tulajdonképpen mi is az a diótörő, és hogyan kapcsolódik a karácsonyhoz?

Az észak-németországi Erzgebirge régióból származik a legenda, amely szerint egy német birtokos jutalmat ajánlott annak, aki az általa termelt, igen kemény diókat fel tudja törni. Egy bábukészítő nyerte el a díjat, aki díszes fakatonája lenyitható állkapcsával törte fel a diókat. A feljegyzések szerint az 1700-as évektől kezdtek el gyártani a bábukat, amelyek fából készültek, ugyanis a térségben ekkor fémhiány volt. A már akkor is gyönyörűen kimunkált, kézzel festett darabok elkészítése közel 130 előállítási munkasorból állt. A klasszikus bábu arca komor volt, inkább gondterheltséget, mint vidámságot lehetett leolvasni róla. Vélhetően ez a korabeli emberek akkori élethelyzetét sugallta. Jelenlétük kedvelt volt a házban, ugyanis úgy tartották, hogy megvédi a lakókat a gonosztól, funkciójára reflektálva az erő, a hatalom megtestesítője, őrzője a békességnek. Így kapott később újabb formát, és a klasszikussá vált katona mellett korán megjelent a király és a rendőr alakja is. A Steinbach

család neve szinte összeforrott a diótörő figurával, melyeket az évszázados tradícióik alapján készítenek. A mai napig a legnagyobb és a legkeresettebb gyártók, és azóta is a németországi Erzgebirge-ben van a székhelyük.

A *Diótörő és Egérkirály* története 1816-ban született E. T. A. Hoffmann, porosz származású író tollából, aki főként a fiatalabb generációnak szánta varázslatos karácsonyi meséjét. A cselekmény december 24-én, szenteste kezdődik Stahlbaum egészségügyi főtanácsos házában, ahol a gyerekek tűkön ülve várják az ajándékozást. Keresztapjuk viszi ajándékba a diótörő figurát, amely a főszereplő kislánynak, Marikának azonnal kedvessé válik, így az barátja és védelmezője is lesz egyben. A történet a lány álmában folytatódik tovább, ahol életre kel a diótörő, összecsap az egerekkel, illetve vezérükkel, az Egérkirállyal. Diótörő herceg – aki Drosselmeier keresztapa elvarázsolt unokaöccse – a dicsőséges győzelem után elviszi Marikát – aki immár a felcseperedett Mária hercegnő – Babaországba, és minden varázslatos helyet bejárnak együtt. Amikor az álom véget ér, a kislány ámultan meséli, milyen élményekben volt része, de a család kineveti. A mese vége szívmengető, amikor végül megérkezik a hús-vér ifjú, és



megkéri Marika kezét, aki boldogan lesz Marcipán-palota úrnője.

A történet a megjelenést követően rövid időn belül az egyik legkedveltebb mesévé vált a német területeken. A Hoffman szöveg részletgazdagsága már olvasás közben is megfigyelhető, hiszen a mesebeli világ olyan gyönyörű tájait mutatja be, melyek nem csak a gyerekek képzeletét ragadják magukkal. Id. Alexandre Dumas 1844-ben átdolgozta Hoffmann munkáját. Az egyik legszembetűnőbb változtatás a főszereplő nevében történt, akit az eredeti Marie-ről Clarának keresztelt, mert így németesebb hangzásúnak ítélte. Egy sokkal lágyabb, kevesebb realisztikus képet és sötétebb részt tartalmazó változatot hozott létre. Többek szerint így mármár negédes lett a történet vonulata, továbbá egyszerűsödtek is a jelene-

tek, hangsúlyosabbá vált az álom és a csodás, mesebeli világ megjelenítése.

Ez lehet az oka annak is, hogy Marius Ivanovics Petipa, a Cári Színházak koreográfusa a Dumas-féle változatot választotta ki, melyet további átalakításokkal látott el. Ő lett a meghatározó koreográfusa annak a balettnak, mely ma a legnépszerűbb és a legtöbbet játszott előadás világszerte az operaházakban. Mellette dolgozott továbbá Lev Ivanov, aki Petipa betegeskedése miatt szintén jelentős részben hozzájárult a balett látványának megálmodásához. Petipa olyan mértékben meghatározta a történet kialakítását, hogy a felkért Pjotr Iljics Csajkovszkij jelenetekre lebontott, pontos utasításokat kapott tőle a zene megírásához. Valószínűleg ezt a korábban bemutatott *Hattyúk tava* sikertelensége miatt látta indokoltnak a koreográfus. Az ősbemutatóra 1892. december 18-án került sor Szentpéterváron, érdekessége, hogy Csajkovszkij számára az este dupla premier is volt, hiszen szintén aznap mutatták be *Jolánta* (*Iolanta*) című operáját is. A *Diótörő* fogadtatása vegyes volt, bár az akkori szakmai elit mindenképp kudarcnak minősítette. A táncosok és a kritikusok is túlságosan komornak ítélték a zenét, hiányolták az eredeti Hoffmann-féle történetet, a librettót nem érezték megfelelőnek. A zene néhol komor színezete ellensúlyozza azonban a csillogó, tökéletes világot,



amelyet jelenetről jelenetre olyan díszletekkel játszanak a mai napig, amihez egyik baletté sem fogható. Bár Csajkovszkij szándéka mögött valószínűleg nem ezen törekvések húzóhették meg, hiszen testvérét akkoriban veszítette el, továbbá a felkért munkától is vonakodott, végül a kész művel sem volt teljes egészében elégedett. Mindezek ellenére a közönség már a kezdetektől imádta az előadást. Csajkovszkij zenéjének zsenialitása elvitathatatlanul a mű mozgatórugója.

Magyarországon 1927-ben debütált a *Diótörő*, melyet Brada Ede koreografált a petipa-i hagyományokat követve. 1950-től kezdődött meg hazánkban is a töretlen sikerszériája

a műnek, amikor Vaszilij Vajnonen, szovjet koreográfus és felesége egészen új keretet adtak az előadásnak. Azóta is imádja a közönség az eredetileg német történeten alapuló, orosz zenére íródott, szovjet koreográfiát. A mai napig a legtöbbet játszott darab az Operaházban, több mint 850 előadást ért meg.

Azt hiszem, nem véletlen, hogy évről évre annyi csillogó szemű gyerekek és felnőtt tölti meg a nézőtereket, és válik részesévé annak a világnak, amelyet ilyen nagyszerű művészek közös munkája alkotott meg.

Arnótszky Judit Janka



Karácsony a Távol-Keleten

A japán kultúrára jellemző, hogy több vallást is magába foglal, mint pl. a buddhizmust, a sintoizmust vagy a taoizmust, a japánok ezen vallások elvei szerint élik a mindennapjaikat. Emiatt a kereszténység nehezen illeszthető bele az életükbe. A japán társadalom kb. egy százaléka keresztény csak, így a karácsony az európai formában nem érvényesül keleten. A japán társadalom másik jellemző tulajdonsága, hogy felnéz Amerikára, és úgy általában a nyugatra. Ha pedig az amerikaiaknak van karácsonya, akkor nekik is lesz!

Japán ebben az esetben is abba a hibába esett, hogy nem tudta szépen lefordítani az ünnep lényegét. Nem volt olyan szavuk, amelyet a nyugatiak használtak, illetve nem értették, miért

történik az, ami. Ilyen például, hogy karácsonykor mi azt mondjuk „Boldog karácsonyt!”, míg ők a „*Meri Kurisumasu!*” kifejezéssel köszöntik egymást. Ebből is látható, hogy a japánok nem belső keletkezésű neologizmust használnak, hanem az angol kifejezést (jövevény-szó) ejtik ki úgy, hogy japánul is érhető legyen.

Most kérdezhetnénk, mi is a karácsony számunkra, európaiaknak? Hát a szeretet ünnepe, amit a japánok szó szerint vettek, így a karácsonyból a szerelmesek ünnepe lett. December 24-én a párok kettesben romantikázhatnak, különféle programokat és bulikat szerveznek csak nekik. Azt a szokást tartják, ha ilyenkor nincs párod, a következő évben sem lesz, ezért ilyenkor a társkereső oldalak és





más ismerkedési fórumok tele vannak a reményvesztett nőkkel és férfakkal. Ha mégsem sikerül valakit találnod, akkor az estéd *ronkuri* ('magányos karácsony') lesz. Kicsit olyan ez, mint nálunk a Valentin-nap, csak sokkal többet készülnek rá.

A karácsony nem csak a párokról szól, hanem a gyorséttermi menüről is. Hogy miért? A KFC 1974-ben „Karácsonyra Kentucky” szlogent talált ki, amely azóta beolvadt a kultúrába. Nincs karácsony gyorséttermi étel nélkül, amelyre a rendelést már napokkal az ünnep előtt le lehet adni, hogy biztos jusson mindenkinek ünnepi csirke.

Az ünnepi ételek egyik kihagyhatatlan sztárja a *kurisumasu keeki* ('karácsonyi sütemény'). Ez nem más, mint egy piskótatorta, nagyon sok tejszínnel és egész eperrel töltve. Szintén már novemberben előrendelheti az ember, hogy neki biztosan legyen karácsonyra, hiszen szenteste elmaradhatatlan az asztalról. Mivel túl sokat csinálnak, a cukrászdákban és az áruházakban általában fölösleg marad, amely 25-re már senkinek sem kell, mivel összemegy a tejszín. Ebből alakult ki, hogy az olyan nőket, akik már elmúltak 25 évesek, és még nem keltek el, *kurisumasu keeki*-nek szólítják.



Kérdezhethetnénk, hogy habár ez mind szép és jó, de hol maradnak az ajándékok. Igazából a japán alapvetően ajándékozó nép, minden hónapban van valamilyen ünnep, ahol a megfelelő személynek ajándékot adhatnak, ez esetben pedig ez az alkalom az újév. Az újév náluk nem egy nap, hanem sokszor egy egész hét, amelyet munka nélkül töltenek (ellenben a karácsonyra nincs munkaszüneti nap), ilyenkor az egész évi kapcsolat jegyében adnak ajándékot főleg hivatalosabb embereknek (főnök, tanár, háziorvos stb.), illetve még a szülők ajándékozzák meg a gyerekeiket. A szülők ilyenkor gyakran pénzt adnak, amelyet az újév első napjain vásárolnak le játékokra a gyerekekkel együtt.

Az újévhez rengeteg hagyomány kötődik. Először is elűzik a rossz szellemet, méghozzá a családfő segítségével, aki elszórja a házban a babokat. Ezután *soba* tésztát esznek, ezzel elvágják a múlt év szerencsétlenségét, és reménykednek a hosszú életben. A *soba* után egy japán édességet, a *mochi*-t eszik, amely nyúlós rizslisztes tésztából készült kis gombóc töltelékkel: csokival, eperrel, de akár édes babbal, zöld teával, kék vaníliával, táróval, édesburgonyával, szilvaborral vagy szezámmal. Mivel a *mochi* tésztája ragadós és nyúlós, nehezen ehető, ezért előfordult már, hogy újévkor idős emberek haltak meg a *mochik* miatt, mert nem tudták rendesen megrágni.

Egy buddhista hagyomány szerint óév estéjén 108-szor harangoznak.



A gyarló ember vágyainak száma ez, amely vágyaktól megszabadulhatnak a harangozás által. Másnap mindenki ellátogat egy sintó, esetleg buddhista szentélybe, ahol jó egészségért, szerencséért meg minden jóért és a rossz elűzésért imádkoznak. Ilyenkor (is) lehet talizmánokat venni önmaguknak és a családjuknak, amelyek védelmet nyújtanak a rossz ellen, vagy éppen jó szerencsét adhatnak a tulajdonosaiknak.

A japán karácsony összességében rettentően eltér az általunk megszokott ünneptől. Ez persze nem probléma, hisz más kultúrában, a Földnek két – egymástól igencsak távoli – pontján élünk. Számunkra biztosan furcsa, sokszor érthetetlen a japán hagyomány, ám ne felejtjük el, nekik pontosan ilyen különös lehet az európai ünnep.

Truman Capote

„Képzeljünk csak el egy késő novemberi reggelt. A tél érkezését hirdető reggelt, több mint húsz évvel ezelőtt. Képzeljük magunk elé egy szélesen terpeszkedő öreg ház konyháját valamelyik vidéki városban. (...) A konyha ablakában egy ősz, rövidre nyírt hajú asszony áll. Tornacipő van rajta, és valami formátlan szürke pulóver a nyári kartonruhájára húzva. Kicsi és fürge, mint egy jérce, de mert gyerekkorában sokáig beteg volt, száználmasan görbe a háta. (...) Felkiált, és a lehetetétől bepárásodik az ablaktábla: »Micsoda gyümölcskenyér-csinálásra való nap!«

Az, akihez beszél, én vagyok. Hétéves vagyok, ő pedig hatvanegynéhány. Unokatestvérek vagyunk, nagyon sokadfokú unokatestvérek, és mindig együtt laktunk – legalábbis amióta az eszemet tudom.”

Truman Capote szülei válása után, négyévesen elkerül az Alabama állambeli Monroeville-be, ahol tizenegy éves koráig anyja rokonai nevelik. Ebből az időből származik a novelláiban Miss Sooknak vagy egyszerűen csak „barátnőmnek” nevezett idős hölgy. „Az arca érdekes” – írja róla – „Lincolnéra emlékeztet, ugyanolyan barázdált, naptól-szél-től cserzett; de a vonásai, a csontjai finomak, a szeme vörösesbarna és félnk.”

Magányos gyerekként a kis Truman már az iskola megkezdése előtt

megtanul írni és olvasni, és már gyerekként nagy érdeklődést mutat az írás iránt. „Tizenegy éves koromban viszonylag komolyan elkezdtem írni” – mondta magáról. „Olyan értelemben véve komolyan, hogy a többi gyerekekhez hasonlóan, akik iskola után otthon hegedülést, zongorázást vagy bármi mást gyakoroltak, én is minden nap hazamentem az iskola után, és nagyjából három órán keresztül írtam.”

A gyermek Capote vasárnaponként rendszeres utazásokat tesz a közeli Mobile városába. Egy ilyen alkalom után születik meg az *Old Mrs. Busybody* című elbeszélése, amelyet egy, a Mobile Press Register által finanszírozott, gyerekeknek szóló irodalmi pályázatra ír, és amelyet 1936-ban a The Scholastic Art & Writing Awards-on elismerésben részesítenek.

„A szénnel-fával megtömött fekete tűzhely úgy ragyog a sötétben, akár a kivilágított tőkhéj. Táncol a habverő, forog a kanál a tálban, a cukrozott vajban, a levegő vaníliától édes, gyömbértől fűszeres, az ínycsiklandó, olvadó illatok elárasztják a konyhát, elöntik a házat, a kémény ki-kipöfenti őket a világba. Négy nap múlva készen vagyunk. Harmincegy whiskey-vel meglocsolt gyümölcskenyér sütkérezik az ablakdeszkán és a polcokon.



Kiké lesznek?

Barátoké. Nem feltétlenül közeli ismerősöké, sőt, a legtöbbje olyan emberé, akikkel egyszer, ha találkoztunk. Vagy egyszer se. Olyan embereké, akiket megszerettünk. Rooseveltné. J.C. Lucey tiszteletes úré meg a feleségéé, akik baptista misszionáriusok Borneóban, és tavaly télen előadást tartottak itt. Vagy a kis közsőrús emberé, aki évente kétszer végigjárja a várost. Vagy Abner Packeré, a Mobile-ból hat órákor érkező busz vezetőjéé, aki mindennap barátságosan integet nekünk, amikor nagy porfelhőt kavarva elhúzik mellettünk. Vagy Winstonéé, azé a fiatal kaliforniai páré, akiknek a kocsija éppen a mi házuk előtt döglött be, egy óra hosszat csevegtünk a tornácon, sőt Winston úr még le is fényképezett bennünket – ez az egyetlen fényképünk. És hogy miért ezek az idegenek, ezek az alig-ismerősök a legjobb barátaink? Azért-e, mert a barátnóm mindig zavarban van, csak akkor nem, ha idegenekkel beszél? Azt hiszem, igen.”

Az ifjú 1933-ban New Yorkba költözik anyjához és annak második férjéhez, a kubai születésű textilkereskedőhöz, aki Truman Garcia Capote néven adoptálja a gyermeket. Még érettségije előtt bekerül a *The New Yorker* magazin művészeti részlegére mint másoló. „Nem egy nagyszabású munka, nem állt másból, mint képregények válogatásából és újságok összecsiszolásából. Mégis szerencsésnek tartom magam, hogy

ott dolgozhattam, főként, mivel elhatároztam, hogy tanulás céljából soha többé nem teszem a lábam tanterembe. Úgy éreztem, valaki vagy tud írni, vagy nem, nincs az a tanári kar, amely ezen változtatni tudna. Ma is hiszem, hogy ez helytálló, legalábbis az én esetemben.” Az író később egy időre visszatér Monroeville-be, ahol egy erdei séta során szerzett erős benyomások hatására kezdi el írni az *Other Voices, Other Rooms* (*Más hangok, más szobák*, Európa Könyvkiadó, 1964) című regényét, mely a kilencedik helyen debütál a *The New York Times* sikerlistáján, és még további kilenc hétig nem kerül le onnan. Capote később sikeres és elismert lesz, regényei, történetei, forgatókönyvei alapján több mint húsz film és televíziós dráma készül. A szeretett Miss Sook alakja több novellában visszaköszön, amelyek közül három a magyarul *Az éjszaka fája* (Európa Könyvkiadó, 2008) címmel megjelent kötetben is olvasható.

„Jó szél van, és mi meg sem állunk a ház alatti rétig, ahol Queenie éppen a csontját ássa el. (...) Belegázolunk a derékig érő dús fűbe, kibontjuk a sárkányokat, érezzük, ahogy meg-megrándítják a zsinórt, mint az égi halak, úszva fenn a szélben. Süt a nap, jókedvűek vagyunk, lefekszünk a fűbe, majszoljuk a mandarint, és nézzük, ahogyan ugrabugrálnak a sárkányaink. (...)

– De nagy számár vagyok! – kiáltja a barátnőm, és egyszerre olyan nyugtalan lesz, mint az a háziaszszony, aki bennfelejtette a kalácsot a sütőben. – Tudod, hogy én hogy képzeltem el az egészet? – kérdezi, de a felismerés hangján, és nem is rám mosolyog, hanem valami másra, énmögém. – Mindig azt képzeltem, hogy az ember beteg lesz, meghal, és akkor látja meg az Istent. És azt képzeltem, hogy az olyan lesz, mint a baptista imaház ablaka: csupa ragyogás, ahogy a nap süt át a színes üvegen, és az ember nem is fogja érezni, hogy jön a sötét. S olyan jó gondolat volt, hogy attól a ragyogástól eloszlik majd minden félelem. De most már akármibe fogadnék, hogy

nem így lesz. Hogy a végén az ember ráébred, hogy már látta is az Istent. Hogy amikor a világot látta – és egy kézmozdulatába belefér a felhő, a sárkány, a fű és Queenie, ahogy rákaparja a földet a csontra –, amikor ezt mind látta, akkor az Istent látta az ember. Én például nyugodtan meg is tudnék halni most, ezzel a képpel a szememben.”

Az eredeti szövegrészek Truman Capote: *Karácsonyi emlék (A Christmas Memory)*, ford. Katona Tamás) című novellájából származnak.

Héra Bálint





Olvasni öröm

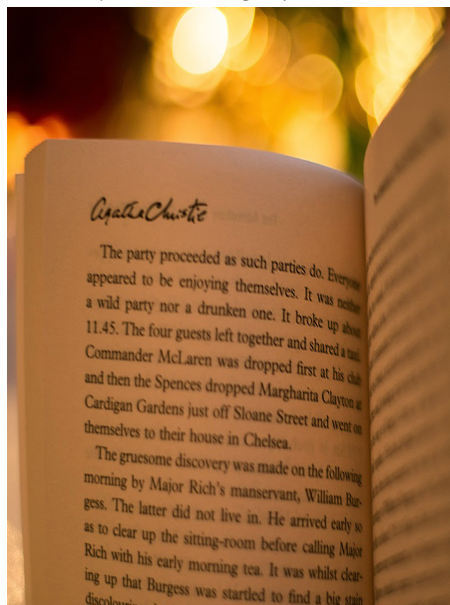
Rengeteg embernek nincs ideje olvasni, egyszerűen nem tudnak időt szakítani rá. Az ünnepek alkalmával nyílik egy kis idő a pihenésre, és arra, hogy néhány, az ünnepekkel kapcsolatos könyvet elolvassunk.

Klasszikus: Charles Dickens *Karácsonyi éneke* már rengeteg feldolgozást megélt, láthattuk filmként, rajzfilmként, színházi darabként, musicalként (az én személyes nagy kedvencem), illetve hallhattuk hangos könyvként is. Népszerűsége nem ismer határokat, hiszen a karácsony és a szeretet ünnepe tematikát járja körül egy gonosz, zsugori és mogorva emberrel, aki találkozik a múlt (a szomorú gyermekkor), a jelen (a szegény család életét

mutatja meg, pénz nélkül, de boldogan) és a jövő (a magányos halál) szellemével. Ellentét képződik a gazdagság és a szegénység, a sivár és a boldog élet, illetve a szeretet és a gonoszság között. A viktoriánus kor óta időtálló, kísérteties, mégis tanulságos könyv az ünnepek hangulatát hozza el számunkra.

A detektív és a karácsony: Poirot, a kedvenc belga detektívünk karácsony idején sem pihenhet meg, így több alkalommal is végigkövethetjük nyomozását az ünnepek idején. A *Hercule Poirot karácsonya* rávilágít a családban lévő feszültségekre, és arra, hogy karácsonykor a reklámok idilljénél gyakoribb a nem annyira szép és ünnepélyes alkalom. Egy család életébe tekinthetünk be, ahol a család feje szándékosan provokálja a gyermekeit, aminek tragédia lesz a vége. A *karácsonyi puding* című novelláskötetben pedig betekinthezünk egy másik család életébe, és láthatjuk, az angol puding mennyire veszélyes tud lenni, főleg ha gyilkosság készülődik a háttérben. Ebben az évben *Karácsonyi krimik* címen jelenik meg Agatha Christie összes karácsonyi története egy olyan kötetben, amelyben nemcsak Poirot, hanem Miss Marple történeteket is olvashatunk, novellákat és regényeket is.

Kifordult karácsony: vannak klaszszikus karácsonyi történetek, de vannak olyanok is, amelyek egyáltalán





nem éltetik azt. A Tim Burton filmje alapján készült, a képregény és a képeskönyv határán álló *Karácsonyi lidércnyomás* – amelyben Jack, a halloween csontváza át akarja venni a Mikulás helyét – igencsak átalakítja a karácsonyi képet. Burton abszurdítása és bizarr versei rávilágítanak az emberi hibákra és a karácsony valódi lényegére is: a megbocsátásra és a szeretetre, hiszen ezek nélkül nincs is karácsony.

Karácsonyi szerelem: a karácsony és a szerelem közel állnak egymáshoz, hiszen ez a szeretet ünnepe. Sok író alkotott már ezek keresztezésével könyvet, az egyik újdonság pedig a Marni Bates által írt *Rocksztárt kaptam karácsonyra*. Kellemes, habcsókkönnyű olvasmány, amelyben Holly, egy átlagos lány, és Dominic, egy

rockbanda dobosa, megismeri egymást egy luxushajóúton. Szerelmük közé nem állhat sem a sztárság, sem Holly rosszindulatú családja, sem más, amivel még szembe kell nézniük a körúton. A könyvben a klasszikus karácsonyi hangulat kevésbé nyilvánul meg, ellenben a szerelmi szál könnyed és üdítő annak, aki szereti a romantikus regényeket.

Remélem, ezzel a cikkel becsempésztem a karácsonyfa alá egy kis olvasmányt, és hogy pihenés közben mindenkinek lesz ideje egy-egy üdítő könyvre, esetleg valamilyen remek kis feldolgozásra.

Telek Zsuzsa



A Tiltott Idők listája

Biztosan ismered azt az érzést, amikor tiszta szívedből elhiszed, hogy ez a te éved lesz. Amikor meghallod a *Himnusz* utolsó hangját, felröppen a konfetti, zörren a pezsgőspohár, és mindenkiből kiszalad egy-egy „BÚÉK!”. Szinte kimerevített pillanatként él az emlékezetemben az a legutóbbi alkalom, amikor kimondtam azt a bűvös „Ez lesz az eddigi legjobb évem!” mondatot. Én naiv!

Nagyon igyekeztem, hogy minden a lehető legjobb legyen. Úgy két héttig, mert utána az új esztendő kimutatta a foga fehérjét. Igazából nem csak én voltam így vele. Rebeka és Tibi is egyetértett velem a Kowalski Hotel termében, amikor 11 hónappal később az év végi Időutazók Országos Egyesületének karácsonyi ünnepségén vettünk részt.

– David Bowie halála után sejtettem volna – mondta a pultot támasztva Tibi, pont úgy, mint az amerikai filmekben a már sokat ivott, bánatos főszereplők: arcán fancsali ábrázat, egyik kezében pohár, a másikban a saját feje.

Éppen az idei év negatív élményeit soroltuk egymásra licitálva.

– De hát te nem is szeretted David Bowie-t! – kiáltottam fel kissé mérgesen, és a fejemben szinte varázsszóra felcsendült a kedvenc számom

tőle, a *Heroes*, elnyomva az órák óta zengő karácsonyi dalokat.

– Az most mindegy! – Tibi meglehetősen nagy mozdulattal csattant fel mellettem; kezével úgy intette le a mondandómat, mintha szűnyogot szeretett volna lecsapni a pulton.

– Az év mélypontja egyértelműen Brangelina válása volt! – csatlakozott Rebeka a beszélgetéshez – Várjatok csak! Ugorjunk vissza, seperc alatt rendbe tesszük a múlt eseményeit! Például te megmented David Bowie-t...

– David Bowie már rákos volt egy ideje – szakítottam félbe –, ahhoz korábbra kellene visszaugranom, maximum annyit tehetek, hogy találkozzok vele a halála előtt.

– Jaj, Rebeka! Ez az egyik alaptörvénye az időutazásnak, tudhatnád! – kotyogott közbe kedvesen csipkelődve a már cseppet sem szomjas Tibi – A puszta időutazás még nem takar omni...omin...opin...

– Omnipotenciát.

– Azt!

– Jól van, de legalább megpróbálhatnánk! – sóhajtott Rebeka.

Valamikor ekkor bukkant fel a színpadon mikrofonnal a kezében Egyed Bálint, az Időutazók Országos Egyesületének titkára. Az a fajta fickó volt, aki a nyilvános beszédek nem szerette. Főleg azért, mert egy-

egy gyűlés során heves viták alakultak ki az időhurkok, a térzavarok és más finomságok problematikájáról. Sajnos ő nem nagyon értett hozzá, és nem is szeretett hozzászólni, így egy ideje már csak a feltétlenül szükséges információk megosztásra szorított.

– Kedves Vendégek, Időutazók! Örömmre szolgál, hogy megnyithatom az IOE 2016-os karácsonyi ünnepejét.

Bálint ekkor elkezdett egy hosszú köszöntőt felolvasni, amire hiába próbáltam figyelni, nem sikerült. Azonban a végére felkaptam a fejem:

– És végezetül egy bejelentés. Az Időutazók Nemzetközi Egyesülete bővítette a Tiltott Idők Listáját.

Tibivel és Rebekával egymásra néztük. Ritka dolog volt, hogy az egyesület tiltólistára vegyen fel éveket, időszakokat, eseményeket. A stabil idővonal szerint számolva körülbelül tíz éve nem vettek fel új időt a listára, az utóbbit is hosszú munka előzte meg.

– A stabil idővonal szerint számított 2016-os teljes év felkerült a listára. Ezen időszakba visszaigrani és megváltoztatni a múlt eseményeit szigorúan tilos. A teljes lista megtekinthető a központi irodában, illetve az egyesület weblapján.

A terem szinte egy emberként hördült fel, és ekkor lettem biztos abban, hogy ez az év mindannyiunk számára nem éppen pozitívan sikerült. Né-

hány ember kivételével a teremben lévők egymás szavába vágva kezdték el sorolni az egyéni sérelmeiket:

– De látni akarom utoljára a nagy-mamám!

– ...a félévem múlt rajta!

– ...és az összes pénzem elvitte az ő győzelmé!

Bálint rémülten nézett körbe, nem tudta, hogyan reagálja le a hirtelen fordulatot. Maga mögött pásztázott, feltehetőleg a feletteseit kereste. Egy magas, rövid hajú nő vette át tőle a mikrofont:

– Szeretném felhívni rá a figyelmet, hogy a Tiltott Idők Listáján szereplő időpontokra visszaigrani sem lehet. A rendelet meghozásának főfontosságú oka: túl sokan ugrottak vissza erre az évre a jövőben. Megannyi eseményről tudunk, amelyet valaki meg szeretett volna változtatni, de ezáltal új problémák merültek fel. A további kellemetlenségek elkerülése végett hoztuk meg ezt a nehéz döntést.

A nő intett a hangtechnikusnak, és Bálint kíséretében lesétált a színpadról. A karácsonyi zene fokozatosan erősödő hangerővel töltötte be a termet, de az ott jelen lévők között megszűnt az eddigi varázs.

Rebeka fújtatott mellettem, mint egy bika.

– Hát na de ne hogy má' – kezdte a hóbörgést, majd nyomdafestéket nem tűró kifejezésekkel ajándékozott meg bennünket – Ezt nem tehetik! Egyetlenegy jó élményem volt



az idén, és még oda sem ugorhatok vissza?!

– Nem bizony – ráztam a fejem.

– Na majd meglátjuk! Eljön majd az az idő...– mondta jelentőségteljesen, majd felemelte a kezét, megnyomta a karóráját, és egy pillanat alatt eltűnt.

Rákiabálni sem volt időm, hogy a jelen pillanatot tekintve bűncselekményt készül elkövetni. És még vissza sem tudtam ugrani ebbe az időbe, hogy megakadályozzam, mert akkor én is bűncselekményt követek el.

Merengésemből Tibi hozott vissza a valóságba, aki fél perces késéssel felfogta a hallottakat, és felhorkantott:

– Eljön majd az idő? Eddig hol volt?

Rebekát utána legközelebb szilveszterkor láttam Tibinél, aki magára vállalta a szilveszteri házibulit tartó szerepét. Épp a tulipánpoharomból kifogyott kókuszos italomat igyekeztem újratölteni, amikor a semmi-
ből letámadt egy vörös hajzuhatag,

amelynek a gazdája eltökélten próbálta kiszorítani belőlem a levegőt.

– Jaj Sári! Annyira sajnálom! Minden az én hibám, minden! Én vagyok az oka az egész tiltólistás mizériának! – hadarta egy szuszra a vörös haj gazdája, Rebeka.

– Jaj, ugyan!

– De! Miattam írták fel 2016-ot! – kezdte a magyarázatot – Előbb felírták, de még ők sem tudták, hogy az én ugrásom okozza azt a sok bajt. Azt tudtad, hogy előttem Hillary nyert volna? És hogy nem volt földrengés Olaszországban?

Ahogy beszélt, egyből összeálltak a dolgok. A fix időt nem lehet változtatni. Ha megbolygatjuk, nagyobb kárt okozunk, éppen ezért tilos azokra az időkre ugrani. Rebeka visszaugrott, megpróbálkozott rendet tenni, és emiatt olyan változások történtek, amelyeket már tilos volt rendbe hozni. Ahogy változik az időfolyam, úgy változnak az emlékeink, anélkül, hogy észrevennénk. Nem is tudjuk, mi az eredeti történet.

– David Bowie? – kérdeztem, és tudta, mire gondolok.

– Nem, utána érkeztem...Hillary-től már bocsánatot kértem. Na, de Brangelina! Brangelina, úgy sajnálom! – kiáltotta a vörös haj gazdája, majd visszaborulva a vállamra siratni kezdte az igaz szerelemben vetett hitének szomorú halálát.

Az ünneplés pszichológiája

Tavaly karácsony előtt egy interaktív pszichológiai tárlatvezetésen vettem részt a Ludwig Múzeumban Szirmai Anna Linda pszichológus, pszichodramatista vezetésével. Azóta már ugyan eltelt egy év, de az ott elhangzó gondolatok újra eszembe jutottak az ünnepre való készülődéssel, az első karácsonyi fények megjelenésével együtt. Mit is jelent számunkra az ünnep, az ünneplés?

Amint azt mi is tapasztaljuk, az ünnepek kollektív emlékezetben való szerepe nagyon jelentős az életünkben, a periodikusan ismétlődő rítusok stabilitást, komfortérzetet adnak egy társadalomban, családi, baráti közösségben. Az összetartozást, kötődést erősítik meg, valamint az érzelmek kinyilvánításának szabad lehetőségét biztosítják.

„Minden konnektív struktúra alapelve az ismétlés. Ez biztosítja, hogy a cselekedetek láncolatai ne a végtelenbe fussanak, hanem felismerhető mintákba rendeződjenek, egy közös 'kultúra' azonosítható mozzanataiként” (Assmann, 1992).

Tehát fontos szerepe van a minden évben újra és újra visszatérő eseményeknek, viszont az ünnepek jelentős részének tartalmilag is lényegéhez tartozik az emlékezés szándéka. Valamennyi nagy vallás ünnepei felidéznek a vallás születéséhez kötődő szakrális

történéseket. Minden nagy keresztény ünnep az evangéliumokban elmondottakra való emlékezés (ahogy a zsidó ünnepek az ótestamentumi eseményekre, az iszlám ünnepei Mohamed és utódai életeseményeire emlékeztetnek). Fontos ezeknek a kulturális hagyományoknak a megtartása, felidézése, és fontos az is, hogy kik azok, akikkel megosztjuk ezeket a pillanatokot, és az, hogy néha megállunk és elgondolkozunk a „menetrendszerű” rutinból kiszakadva azon, hogy miért és hogyan ünneplünk.

Az ünneplés módja családonként eltérő hagyományokkal rendelkezik, és pont ezektől a generációkon átívelő „rituáléktól” lesz olyan intim és bizalmas, ami növeli a biztonság és az összetartozás érzését.

A csoport-összetartozáson és -emlékezésen kívül nagyon jelentős még az egyén szempontjából is vizsgálni az eseményeket. Az évnek ebben az időszakában tekintünk vissza az elmúlt egy év történéseire, eseményeire, amelyek változásokat hoztak az életünkben. Kik vesznek most minket körül? Kik azok, akik már nincsenek velünk? Mi változott meg az ünneplés „mikéntjében”? Hogyan és kikkel képzeljük el magunkat jövő ilyenkor? Most miben változtatnánk meg az ünnepre való készülődést, magát az ünneplést, és miért? Vagy teljesen elégedettek vagyunk



a jelenlegi helyzettel? Elég figyelmet fordítunk azokra, akik közel állnak hozzánk? Már csak rutinból és társadalmi elvárásból tartunk meg egy-egy szokást? Az ajándékvásárlás vagy az ajándékozott fél fontosabb-e számunkra? Merjük-e megélni a fájdalmakat és a veszteségeket is ilyenkor? Bátran szeretünk és szeretve érezzük magunkat?

A karácsonnyal való különböző társadalmi-egyéni jelenségeket antropológusok, pszichológusok hazánkban is kutatják, és az ezzel a témával kapcsolatos kutatásoknak egy új elnevezést is adtak „karácsonyológia” (*christmasology*) néven.

Szendi Gábor és munkatársa is vizsgálták a karácsonyi szokásokat, ünneplési típusokat, és azt figyelték meg, hogy több modellt lehet felállítani, amelyeket én most csak röviden, néhány gondolatban ismertetnék.

A tradicionális modell szerint, mely a legtöbb esetben hazánkban a megszokott „forgatókönyv” szerint zajlik, először jön a közös családi vacsora szenteste, majd csönget az anyalka, közösen éneklünk, és kibontjuk az ajándékokat. A racionális karácsonyozók azok, akik sohasem hitegetnek a Jézuska vagy a Mikulás létével gyermeküket, inkább a társadalmi hagyományoknak való megfelelés motiválja az ünnep megtartását. A hedonista szemlélet a kulináris és anyagi élvezeteket helyezi az első helyre, erős gazdasági befolyásolás érzékelhető a megkérdezett felek részéről. Végül ott az

eklektikus karácsonyozás, amikor is a fenti elvekből egy-egy csipetet kivesszünk, és saját ízlésünk és igényünk szerint ezeket együtt, de a közös együttlét élményéért élvezzük.

Visszatérve az előadás gondolataihoz, a legfontosabb üzenet az volt számomra, hogy ha a hétköznapiakban nem tartunk ünnepeket nap mint nap, ha nem foglalkozunk azokkal, akik fontosak számunkra, és akiket szeretünk, ha nem érezzük magunkat jó helyen az életünkben, akkor azt nem fogjuk tudni ajándékokkal, anyagi javakkal, tökéletes menüszelvényekkel, tökéletes díszekkel vagy tökéletes karácsonyfával kompenzálni.

Ahol hiányzik a bensőségeség, intimitás, egymásnak örülés, ott karácsonykor is hiányozni fog. Ha változást szeretnénk elérni, akkor már ma el kell kezdenünk változtatni. Ha ünnepleni szeretnénk a mindennapjainkban, sok mindent tehetünk, de első lépésként a legegyszerűbb megnézni, vajon mi az, ami máris ünneplésre érdemes, csak eddig elsiklottunk felette. Egyszer, mondjuk egy hosszabb buszúton vagy sorban álláskor kezdjük el sorolni, amik miatt hálásak vagyunk. Meg fogunk lepődni, hogy talán már sorra is kerültünk, és még mindig lenne ötletünk.

Márai Sándor gondolatai nagyon szépen kifejezik a témakör mélységét és hangulatát, ezzel zárnam én is a cikket, és kívánnék mindenkinek meghitt, intim és szeretetteljes ünnepeket!

„Ha az ünnep elérkezik, akkor ünnepelj egészen.

Ölts fekete ruhát. Keféld meg hajad vizes kefével. Tisztálkodjál belülről és kívülről.

Felejts el mindent, ami a köznapok szertartása és feladata.

Az ünnepet nemcsak a naptárban írják piros betűkkel.

Nézd a régieket, milyen áhítatosan, milyen feltétlenül, milyen körülményesen, mennyi vad örömmel ünnepeltek!

Az ünnep a különbözőség. Az ünnep a mély és varázsos rendhagyás.

Az ünnep legyen ünnepies. Legyen benne tánc, virág, fiatal nők, válogatott étkek, vérpezsdítő és feledkezést nyújtó italok. S mindenekfölött legyen benne valami a régi rendtartásból, a hetedik napból, a megszakításból, a teljes kikapcsolásból, legyen benne áhítat és föltétlenség.

Az ünnep az élet rangja, felsőbb értelme. Készülj föl reá, testben és lélekben.

S nemcsak a naptárnak van piros betűs napja. Az élet elhoz másféle, láthatatlan ünnepeket is. Ilyenkor felejts el mindent, figyelj az ünnepre.”

Kovács Dorottya



A mézeskalács házikó receptje

A karácsony az év egyik legjobban várt ünnepe. Sokszor álmodozunk szép, fehér téli estéről, amikor a kandalló előtt ücsörögve jót beszélgetünk, filmet nézünk (pl. a *Reszketetek betörőket*) egy kis mézeskalács és forró csoki társaságában. Kellemes kikapcsolódási program lehet a barátokkal, a kicsikkel és a nagyokkal való sütögetés hideg téli estéken. Ráadásul a házikó összeállítása a türelmünket is próbára teszi. A mézeskalács elkészítése nem túl nehéz feladat, a kihívást a mézeskalács ház összeállítása okozhatja. Érdemes nagyobb adagot készíteni, mivel az arra járók szívesen vesznek el kisebb darabokat az ínycsiklandó illat miatt (és így a legvégén kellemetlen-ség sem adódhat abból, hogy hiányzik a ház egyik oldala). Együttal különböző formájú mézeskalácsokat is készíthetünk, amelyeket bárki gyorsan elfogyaszthat. Lássuk a receptet!

Először is végy egy vagy több kedves családtagot, barátot (akár kicsi, akár nagy), mert többen még a sütögetés is jobb hangulatban telik! Kapcsold ki a telefonodat, és próbálj csak erre figyelni!

A hozzávalók listája:

4 tojás,
16 dkg porcukor,
25 dkg liszt,
6 kanál meleg méz,
egy csipetnyi fahéj,
sütőpor.

A hozzávalókat keverd jól össze egy csöppnyi szeretettel, hogy biztosan még finomabb legyen! Érdemes a kapott masszát fél órára a hűtőbe tenni, hogy könnyebben tudjunk vele bánni, de nehogy bent felejtjük. A tésztát kb. 4 milliméter vastagra kell nyújtani. Ezután következik majd a formák kivágása. Ez már egy kis kézügyességet igényel, mivel vigyázni kell arra, hogy pontosan mérjük (mivel így fogjuk tudni könnyen összeilleszteni az oldalakat a legvégén), és el ne szakítsuk a tésztát. Az interneten különböző sablonokat találhatunk, de akár magunk is tervezhetünk egy házikót. A tepsi-be érdemes jó minőségű sütőpapírt helyezni, nehogy leragadjon a tészta. Közvetlenül a sütés előtt kenjük meg a tetejét tojássárgájával, hogy szép fényes legyen. Ezután 170-180 fokra előmelegített, légkeveréses sütőbe tegyük be kb. 7 percre (ne süssük tovább, mert különben nagyon kemény lesz)!

Ezután következik az összeállítás. Várjuk meg, amíg a kalácsok kihűlnek! Ez idő alatt készítsük el a mázat! Tudnunk kell, hogy az összeállításhoz rengeteg türelem szükségeltetik, mivel nem mindig akarnak az oldalak rögtön összeragadni. Arra is ügyelnünk kell, hogy ne erősen fogjuk meg az összeillesztett darabokat, mert könnyen eltörhetnek. Kétfajta lehetőséggel lehet próbálkozni: a dobos cukormázzal vagy



pedig a glazúr készítésével. Az utóbbi alkalmas díszítésre is.

A dobos cukor készítése:

A dobos cukor nagyon hatásosan és erősen megtartja a falakat (így akár szállítani is tudjuk a házikónkat a későbbiekben). Viszont nagyon precízen és gyorsan kell vele dolgozni, mert nagyon gyorsan megragad. Nagyfokú körültekintést igényel, mert akár égési sérülést is okozhat. Ezért ezt ne bízzuk kicsikre!

Lassú tűzön olvasszunk meg 20 dkg cukrot! Akkor lesz jó, ha lesz már egy kis színe, és utána rögtön dolgozhatunk is vele.

A glazúr készítése:

Válasszunk szét két nagyobb tojást (csak a tojásfehérjére lesz szükségünk, de nem megy semmi kárba, a lekenéshez

felhasználhatjuk a tojássárgáját még a sütés előtt), és adjunk hozzá kb. 25 dkg porcukrot (a tojás méretétől függ, hogy pontosan mennyi kell hozzá!) Verjük fel a tojásokat a porcukorral! Akkor lesz jó, ha a cukor teljesen feloldódott és kifehéredett. Amint kész, rögtön használhatjuk.

Legvégül pedig különböző motívumokkal díszíthetjük a házikónkat, aminek már csak a fantáziánk szabhat határt. A díszítést érdemes a legvégére hagyni, mivel meg kell száradnia, és megsérülhet az oldalak összeragasztása közben. Nemcsak finom és szép, hanem tökéletes karácsonyi ajándék is.

Baráz Eszti



Karácsonyi dekoráció

Ki ne szeretné a meghitt, csodákkal teli karácsonyestéket? A levegőben fenyő és fahéj illata száll, kellemes zene tölti meg a teret, pocakunkat pedig forró tea és édes mézeskalács. A következőkben néhány tippet olvashatunk, hogyan tehetitek még szebbé az ünnepet, akár egy szép dekorációval, akár egy kedves kis ajándékkal, hogy ne egy szál, szegfűszeggel teletűzdelt, radiátoron kornyadozó narancs legyen birodalmunk éke.

Nincs olyan ember, akinél ne lapulna legalább egy, de inkább több üres befőttes- vagy korábban bébiélt tartalmazó üveg, amely már régóta kihasználatlanul porosodik egy eldugott sarokban. Pedig milyen sok felhasználási módja van, hogy ne csak hasznos, hanem szép is legyen! Íme néhány tipp arra az esetre, ha elfogy a nagyi finom lekvárja vagy befőttje.

Mécsesstartó: az üveget alaposan megmosom kívül-belül, hogy a ragasztó vagy a festék szépen, egyenletesen megmaradjon rajta. Ecsetet, ollót ragadok, no meg némi karácsonyi hangulatú dekorációt, amelyekkel szépen feldíszíthetem az üveget. Lehet ez akár spárpa is, amelyet technokollal szoros körökben ragasztok az üveg alájára vagy tetejére; esetleg néhány szép karácsonyi szalvéta, esetleg dekupázspapír-darabka, amely dekupázsragasztó és -ecset segítségével kerül fel;

de akár fahéj rudacskák vagy direkt dekorációs célokra gyártott apró, fa figurák (a műanyaggal csak óvatosan, mert megolvadhat!). Itt aztán abszolút elengedheti a fantáziáját az ember!

Csináld magad süti: egyre gyakrabban látni a boltok polcain „félkész” süteményes üvegeket, amelyekben a száraz hozzávalók már előre össze vannak keverve, vagy szépen egymásra vannak rétegezve, hogy otthon csak tojást, tejet, vizet kelljen bele keverni, és mehet a sütőbe. Otthon sem nagy ördöngösség előre elkészíteni hasonló apróságokat, karácsonyi ajándéknak pedig kifejezetten kitűnőek. Itt egy egyszerű recept (ne felejtse el mellékelni az üveghez!), amelyet bármikor előkészíthetsz egy szép üvegbe valaki olyannak, aki szeret sütni.

Hozzávalók az amerikai csokidarabos kekszhez: 20 dkg liszt, 3 csapott teáskanál sütőpor, 15 dkg kristálycukor, 10-15 dkg csokoládé (lehet bármilyen, de ét az igazi), ízlés szerint mazsola (amelyet az ajándékozott kever bele készítéskor), 15 dkg puha vaj és 2 db tojás.

Elkészítés: a csoki és a mazsola kivételével egy robotgéppel összekeverjük a hozzávalókat, majd fakanállal belekeverjük az eddig kimaradtakat. A masszából kisebb diónyi adagokat kanalazunk sütőpapírral bélelt tepsibe (legalább 3-3 cm távolsággal két süti közt, mert sülés közben elterülnek).



Előmelegített sütőben 180°C-on kb. 10 perc alatt aranybarnára sülnek. Jó étvágyat!

Aki esetleg nem érzi magát otthon a konyhai sütés-főzésben vagy méricskélésben, az megtöltheti az üveget apró édességekkel is, vagy akár egy jó kakaóalapot is készíthet ajándékba: rétegenként rakjunk egymásra kakaóport, néhány apró csokidarabkát és mályvacukrot.

Édes türelmjáték: ki ne emlékezne még arra az édes, gyümölcsös ízre, a világos narancs vagy sötétbarna, ragadós, gumicukorszerű nyalánkságra, diódarabkákkal megszórva? Nagyanyáink, dédanyáink konyhájában ritka, de annál

finomabb csemege volt a birsalmasajt. Szerencsére a piacokon, nagyobb bevásárlóközpontokban még ma is lehet kapni birsalmát, és bár hosszú, fáradtságos munka elkészíteni, de az isteni íze és a megajándékozottak szemében felragyogó boldogság mindenért kárpótol. Nem véletlen, hogy akár 8000 forintot (!) sem szégyellnek elkérni kilójáért. A ragacsos, cukros csoda receptje nem is olyan bonyolult, a legnehezebb része a várakozás, míg kiszárad (nálam legfeljebb negyede éri meg ezt az állapotot, még akkor is, ha három kilót főzök). Hogyan is készül?

Végy annyi birsalmát, amennyit nem szégyellsz (vagy amennyit egyszerre



meg tudsz főzni). Mosd meg alaposan, mert a héjától, a magházától csak a főzés után lehet megszabadítani. Negyedeld fel, ha vannak benne csúnya részek, óvatosan vágd ki. Vigyázz, mert kemény gyümölcs, éles késre lesz szükséged (a továbbiakban pedig mind a tíz ujjadra). Pakold egy nagy edénybe, és épp csak annyi vizet önts rá, amennyi ellepi. Közepes lángon, fedő alatt főzd, amíg a héja szépen ki nem repedezik. Eddigre a zöld gyümölcs szép aransárga vagy akár még sötétebb színt ölt. Ne ijedj meg, ha a citromsárga húsból sötétnarancs lesz, az íze ugyan olyan finom! Várd meg, míg kihűl, majd hámozd meg és vágd ki a magházat! A levet szűrd le, mert erre is szükség lesz! A gyümölcshúst pürésítsd (a legegyszerűbb krumplinyomó a legjobb eszköz), majd mérd le! Egy kiló gyümölcshúshoz 80 dkg cukor és legfeljebb 2 dl lé szükséges. A cukrot és a levet sűrű sziruppá főzzük, és óvatosan belekeverjük az almapürét, majd tovább sűrítjük. Mikor már elég „masszív a massa”, gondosan megtisztított, hideg vízzel kiöblített formákba öntjük (én simán tálcára szoktam borítani), és ízlés szerinti mennyiségű, apróra vágott dióval megszórjuk. Ha már szilárdul a teteje, és ki lehet emelni a sajtot, megfordítjuk (kb. 1 hét), és a másik oldalát is megszáritjuk. Valószínű, hogy későbbi forgatások is szükségesek lesznek, de ne ijedjünk meg: kóstolgatni közben is lehet (csak maradjon ajándékba is)!



Legvégül pedig egy szegfűszeggel tűzdelt narancs anyag eleganciájával bíró és nemes egyszerűségével elkészíthető kis dekoráció: ötperces koszorú kollégiumba, otthonra, ajtóra vagy asztalra. Ami kell hozzá: egy zöld színű, A/4-es karton, vonalzó, olló vagy szike, némi ragasztó vagy tűzőgép, apró, dekorálásra alkalmas elemek.

A zöld kartont félbehajtom, hosszában teszem le, a zárt oldalával felém. Egymástól kb. 1-1,5 centire csíkokra vagdosom a papírt, ügyelve arra, hogy a nyitott felét legfeljebb 1 centire közelítem meg. Ha kész, az össze nem vagdosott, nyitott széleket összeragasztom, összetűzöm, hogy egy hengert kapjak, majd kör alakúra hajlítom, és a henger két végét is rögzítem egymáshoz. A csíkokat megformázom, hogy szép koszorút kapjak. Kisebb masnikkal, gyöngyökkel, csillámporral, papírból kivágott gyertyákkal díszíthetem. A lényeg, hogy ne potyogjanak le róla, és a koszorú se potyogjon le az ajtóról.

Benkó Luca

Az örök klasszikus: a mézes puszedli

Karácsony közeledtével megtelnek a blogok, az újságok, a főzőműsorok az ünnepre jellemző receptekkel, szebbnél-szebb modern süteményekkel, de ne feledkezzünk meg a hagyományosabakról sem. Nagy kedvencem a mézes puszedli, ráadásul ez a recept garantálja, hogy még napokig olyan puha maradjon, mintha épp a sütőből vettük volna ki.

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt
- 1 egész tojás + 3 sárgája
- 15 dkg porcukor
- 25 dkg méz
- 5 dkg vaj
- 4 evőkanál tejföl
- 2 teáskanál vaníliás cukor
- őrölt gyömbér ízlés szerint (kb. fél kávéskanál)
- őrölt szegfűszeg ízlés szerint (kb. fél teáskanál)
- őrölt fahéj ízlés szerint (kb. fél teáskanál)
- 2 teáskanál szódabikarbóna

Elkészítés:

3 tojás sárgáját és 1 egész tojást kikeverünk a porcukorral. A mézet és a vajat együtt meglangyosítjuk, és jól elkeverjük, hogy a vaj elolvadjon a mézben.

Hozzáadjuk a tojással kikevert porcukorhoz, majd beletesszük a tejfölt és a fűszereket. (A hozzávalók között felsorolt fűszerek helyett akár tökéletesen megfelel a mézeskalács fűszerkeverék is.) Végül mehet bele a liszttel elkevert szódabikarbóna. Fakanállal alaposan összedolgozzuk (vagy kézzel gyúrjuk), és 1 éjszakára hideg helyre tesszük.

Másnap kivesszük, és a masszából – lisztes kézzel – golyócskákat formázunk. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. 160-170 fokra előmelegített sütőben, 10-12 perc alatt készre sütjük.

Ha kihűlt, ízlés szerint olvasztott csokival, tojásfehérjével vagy cukormázzal díszítjük.

Jó étvágyat!

Herbst Rebeka





**Kellemes ünnepeket kíván
a Bon-BOM szerkesztősége!**





Calvin and Hobbes Complete Collection - 7 - Attack of the Deranged Mutant Killer Monster Snow Goons

Impresszum

Szerkeszti: Rákóczi Adrienn

Korrektúra: Herbst Rebeka

Munkatársak: Arnótszky Judit Janka, Baráz Eszti, Benkó Luca, Héra Bálint, Herbst Rebeka, Kovács Dorottya, Telek Zsuzsa, Tóth Anita

Grafikus és tördelő: Bakó Kármén, Telek Zsuzsa, Tóth Anita
A borítón látható kép a www.motaen.com oldalról származik.

Szerkesztőség: 1148 Budapest, Örs vezér tér 11. fszt. 1.

E-mail: bom@e-nyelv.hu

Honlap (korábbi számokkal): www.bolyaimuhely.hu

Alapítva 2011-ben.

A Bon-BOM című lapot a Médiahatóság 2012 októberében nyilvántartásba vette.
Megjelenik 2016-ban a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával.



BOLYAI ÖNKÉPZŐ MŰHELY

FELHÍVÁS

TUDÁS-HÁLÓ

IV. Bolyais Konferencia-részvételre

március 24. (péntek) 10-18.00

ELTE BTK Múzeum krt. 4/a.

2017

