Meghitt, boldog karácsonyi ünnepeket kívánunk!



ÁRNYALATOK

Nektek, tőlünk

Kedves Anya és Apa!







Egy kis emlékkönyv arról, amit tőletek kaptunk,
és amit együtt viszünk tovább. Idén ez a képeslapunk.

Zsófi és Bálint

ÁRNYALATOK

A karácsony, ahogy régen volt

Idén Zsófiéknál gyűlünk össze karácsonykor, és most mi készülünk arra, hogy benneteket lássunk vendégül.

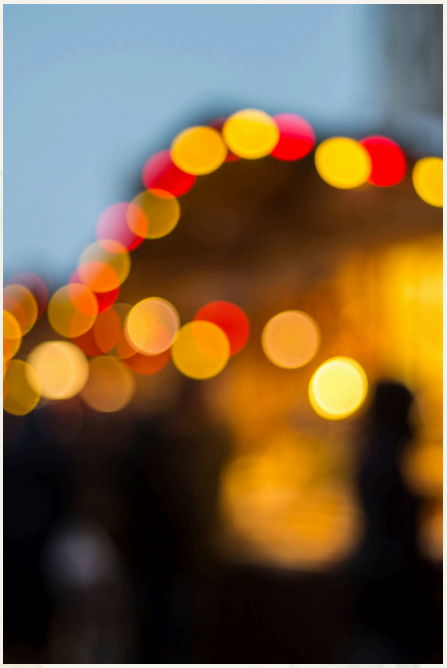
Emlékeztek, amikor még mi díszítettük a fát, és minden évben ugyanazért a dobozért nyúltunk először? Abban lapultak a Ballasi nagymamától örökölt régi, kissé kopott gömbök és a Takáts mamától örökölt üvegcsillag, amelyik sosem akart egyenesen állni a fa tetején. Most már Lili Marci és Áron válogatják ki a kedvenceiket, de a doboz tartalma mit sem változott.

A sorrend azonban a régi: az üvegcsillag most is a végén kerül a fára, és a legidősebb teszi fel.
Péter, vállalod idén?



A közös karácsonyi séta





Van egy szokás, amit szeretnénk továbbvinni: karácsony egyik napján, ebéd után kabátot húzunk, és együtt elindulunk egy nagy sétára. Nem kell messzire menni, nem kell külön programot szervezni.

Csak beszélgetünk, nézelődünk, a gyerekek pedig minden évben találnak valamit, amit hazafelé még hosszan mesélnek. Ezt a nyugodt, együtt töltött időt tanultuk tőletek – és szeretnénk, ha az unokáitok számára is természetes része maradna az ünnepnek.

Rántott hal diódundában



Anya, ezt a receptet még a Balassi nagymama ajánlotta a figyelmedbe, de sajnos az elmúlt években elkeveredett. Évekig kerestük neked, végül egy antikváriumban bukkantunk a Lajos Mari Ünnepi Étel szakácskönyvére, amiben ez a recept van.

A könyvet megtalálod a karácsonyfa alatt, és a receptet pedig ebben a képeslapban is.

Egyébként most már tudjuk, hogy mitől másabb ez, mint egy sima rántott hal: a dupla diótól és a Worcester szósztól.

Rántott hal diódundában

800 gramm tengeri vagy sovány édesvízi hal
(4 nagyobb szelet)
1 citrom leve
80 gramm liszt
2 tojás
100 gramm darált dió
80 gramm durvára vágott dió
120 gramm vaj vagy margarin
Worcester szósz
citromkarikák
petrezselyem
só, bors

Az alaposan megmosott, megtisztított, szálkától megfosztott halat lecsepegtetjük, megöntözzük a citromlével, 15 percig pároljuk benne. Ezután kissé megsózzuk, borsozzuk: lisztbe, felvett tojásba és –zsemlemorzsa helyett– a vágott darált keverékébe forgatjuk.

A vajat hevítjük, a halat mindkét oldalát aranybarnára sütjük benne. Előmelegített tálra emeljük, meghintjük néhány csepp Worcester-szósszal, citromkarikákkal és petrezselyemmel díszítjük, és azonnal találjuk.

Petrezselymes-vajas burgonya illik hozzá, esetleg néhány kanál tartármártással megöntözött fejes salátát kínálunk mellé. Nagyon finom és különleges fogás, de gyorsan kell dolgozni vele, mert a zsíradékban könnyen megpirul.

Zene a vacsora alatt

A Diótörő nálam már hozzátartozik a karácsonyhoz. Gyerekkoromban is szerettem, és azóta sem untam meg. Idén a vacsora alatt is ezt hallgassuk, hátha nektek is megjön hozzá a kedvetek. Bár ismerve benneteket, lehet, hogy a második fogásnál már egészen másról fogunk beszélgetni.



Tőletek kaptuk

Ahogy telnek az évek, egyre több mindent értünk meg abból, amit gyerekként talán észre sem vettünk. A sok apró figyelmességet, a türelmet, az ünnepi készülődés izgalmát és azt, ahogyan minden évben különlegessé tettétek a karácsonyt.

Most, hogy mi is saját otthonunkban teremtjük meg az ünnep hangulatát, különösen sokszor eszünkbe jut, mennyi mindent tanultunk tőletek.

Szeretnénk, ha Lili, Marci és Áron is megismerné azokat a régi történeteket és családi szokásokat, amelyek a mi karácsonyainkat is meghatározták. Közben persze új emlékeket is gyűjtünk, és lassan a saját hagyományaink is kialakulnak.



Szeretünk benneteket, és nagyon örülünk, hogy idén mi készülhetünk nektek egy közös karácsonnyal.

A menü, amivel várunk benneteket

Négy fogás – és egy hosszú, ráérős közös ebéd.

ELŐÉTEL
Sült körte kéksajttal és pirított dióval

LEVES
Gesztenyés erdei gombakrémleves

FŐÉTEL
Rozmaringos sült kacsacomb tepsis burgonyával

DESSZERT
Mákos guba vaníliasodóval

A menü csak javaslat – a kedvenceitekkel lesz igazán a miénk.






ÁRNYALATOK

Vers a karácsonyfánál

Benedek Elek

Karácsonyéji álom

Jó reggelt, jó reggelt, édes jó anyám!
Angyalarcoddal hajolj le reám,
Hadd öleljelek, hadd csókoljalak.
Kicsi karommal átkaroljalak!
Tudod, ma éjjel hol, merre jártam?
Hiszed, nem hiszed: a mennyországban.
Láttam ott angyalt, százat, ezret,

Talán még több is volt ott, úgy lehet.
Ha láttad volna! Készültek éppen,
Hogy összeszedjék mind, mi az égben
Játék vala. S hej, mennyi volt!
Az égbolt
Szinte leszakadt alatta,
S az angyalok egy pillanatra

E sok játékot összeszedték,
Hátukra vették,
Aztán-huss! Lebbent a szárnyuk,
Szálltak a földre, én utánuk,
Aztán-aztán felébredék...
Úgy-e szép álom? Óh, de szép!

Egy nap, ami csak rólatok szól

Szeretnénk elvinni benneteket egy egész napos közös programra. Mi választjuk ki a helyet, gondoskodunk az ebédről és a meglepetésről, nektek csak annyi dolgotok lesz, hogy velünk tartsatok. A pontos időpontot majd együtt találjuk meg – a program részleteit viszont egyelőre megtartjuk magunknak.



A narancsos kekszek

Lilla, ez az a sütemény, amiből háromévesen egy doboznyit betároltál magadnak.
Megvásároltam hozzá mindenfélét, hogy az ünnep alatt együtt süthessük meg.

A narancs illata már sütés közben betölti majd a konyhát, a díszítésnél pedig mindenki hozzáteszi a saját ötletét. Márk, te úgyis azt szereted, ha nem egyformák a csillagok – éppen ettől olyan érdekesek.



Nagyi, Papi, emlékeztek?

Lili, Marci és Áron három dolgot szeretnének kérdezni tőletek. A válaszokat majd egy következő közös délutánon meséljétek el – mi pedig jól figyelünk.

01 . Milyen volt a karácsony, amikor ti voltatok gyerekek?

02. Melyik ajándékot őrzitek a legszívesebben az emlékeitekben?

03. A jövő évi három titkos utazásunkhoz mikor jelöljük ki az első szabad napot?
A célpontot természetesen továbbra sem árulom el előre!

Békés, boldog karácsonyt kívánunk!

Szeretettel:
Zsófi és Bálint



ÁRNYALATOK