Békés, boldog karácsonyt kívánunk!



ÁRNYALATOK

Kedves Lilla és Márk!







ÁRNYALATOK

Közös emlékeink

Emlékeztek, amikor hetekig szerveztük, hogy elinduljunk a bécsi adventi vásárba, de vagy Márknak lett céges év végi csapatépítője, vagy Lillát tették ügyeletbe, a végén pedig végig társasoztuk a szombatot?



Karácsony reggelén







Nálunk karácsony reggelén pizsamában üljük körbe az asztalt, és mindenki tányérján ott vár egy apró ajándék. Tavalyelőtt mindenki belga csokis kekszet kapott, tavaly pedig fogselymet, csak hogy Lilla nyugodt legyen a szájhigiéniánk miatt. A hagyományaink attól lesznek igazán a mieink, hogy minden évben hozzáteszünk valami újat.

Márk gesztenyés bejglije

Nem tudom, hogy vagytok vele, de nekem most már elmaradhatatlan Márk gesztenyés bejglije, még akkor is, ha házi gesztenyepüré kerül bele. Ehhez pedig minden évben kajtatni kell a jófajta gesztenye után, és órákig állni a konyhában, hogy még forrón pucoljuk. Addig is együtt vagyunk.



Márk gesztenyés bejglije

Tészta:

- 50 dkg liszt
- 3 dkg porcukor
- 1 egész tojás
- 1 dkg élesztő
- kb 1 dl tej
- 7 dkg vaj
- 5 dkg sertészsír

Töltelék:

- 70 dkg főtt gesztenye
- kb 15 dkg vaj
- 1 dl víz
- 15 dkg cukor
- 5 dkg vaníliás cukor

A gesztenyét megfőzzük. A vízből és a cukorból sűrű szirupot főzünk. A meghámozott gesztenyéket botmixerrel pürésítjük, közben pedig hozzáadjuk a masszához a szirupot is. Végül a puha vajat is beledolgozzuk.

A lisztet, a vajat, a zsírt és a porcukrot egy deszkán elmorzsoljuk. Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk egy pici cukorral, és a tésztához öntjük. Beletesszük a tojást is, egy pici sót, majd jól összedolgozzuk. Hideg helyen néhány órát pihentetjük.

Ha a tészta már lehűlt, 3 egyenlő részre osztjuk. Egyenként kinyújtjuk téglalap alakúra és rákenjük a tölteléket.

A téglalap alakú tésztát a rövidebb végeinél egy-egy ujjnyira visszahajtjuk, majd a hosszabb oldalnál kezdve óvatosan feltekerjük. A rudakat végül kizsírozott tepsibe tesszük, nem túl közel egymáshoz. Ezután mindegyiket végigszurkáljuk, hogy a gőz ki tudjon áramlani sütés közben, majd lekenjük felvert tojással. Hogy márványos legyen a tetejük, megvárjuk, hogy megszáradjanak, majd újra lekenjük tojással. 180 °C-on 35-40 perc alatt készre sütjük.

Sinatra a háttérben

Arra gondoltam, hogy ne kelljen idén is végighallgatni a Csendes éj legrosszabb változatait, belinkeltem ide azt, amit tavaly közösen jónak tartottunk. És persze Sinatra albuma is előkerülhet – akár többször egymás után.



Erdei séta

Gyerekek, tartsátok meg azt a jó szokásotokat is, hogy a reggeli után kimentek sétálni az erdőbe, és nem feledkeztek meg a sünikről, most már teljesen ideszoktak. Idén, ha csak nem lesz jeges, kimegyek veletek. Ha nem, addig olvasok egy kicsit, szerencse, hogy Márk még mindig járatja a National Geographicot.



A menü, amivel idén várunk

ELŐÉTEL

Grillezett kecskesajt sült céklával és mézes dióval

LEVES

Karácsonyi borkrémleves mazsolával

FŐÉTEL

Vörösboros marhaoldalas burgonyapürével és vajon párolt gyökérzöldségekkel

DESSZERT

Tiramisu






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!

Az én ajándékom: Egy titkos úticél

Az én ajándékom mindannyiunknak idén a következő lenne: válasszatok ki három napot a következő évben, amikor elindulunk valahová, úgy, hogy az úti célt csak az indulás előtti napon árulom el.
A részleteket majd együtt találjuk ki, most csak annyit árulok el: az útleveletek legyenek érvényesek.

A többit egyelőre fedje titok.



Karácsonyi borkrémleves



5 dl édes fehérbor, egy citrom
1 darabka fahéj, 3-4 szegfűszeg
8 tojássárgája
15 dkg cukor
2 dl tejszín
8 dkg mazsola
A tetejére tejszínhab

A bort 3 dl vízzel hígítjuk, a citromlevet belefacsarjuk, és a vékonyan lehántolt sárga héjával, a fahéjjal a szegfűszeggel fűszerezve felforraljuk. A tojások sárgáját a cukorral habosra verjük, tejszínnel hígítjuk, a forró bort, élénken kevergetve hosszú -nehogy összekapjon- rászűrjük. A tűzre téve addig kevergetjük, amíg kissé besűrűsödik. Ezután átszűrjük, majd a megmosott, áztatott, mazsolát beleszórjuk. Jól behűtve, édes tejszínhabbal díszítve találjuk.

Most rajtatok a sor!

Van néhány dolog, amit már most szeretnék veletek egyeztetni, mielőtt teljesen belemerülünk a karácsonyi készülődésbe.

01. Lilla, idén is te felelsz a karácsonyi reggeli apró ajándékokért? A tavalyi fogselyem után kíváncsi vagyok, mivel készülsz!

02. Márk, a gesztenyés bejgli idén is biztos pont? Ugye a gesztenyepucolást sem hagyjuk az utolsó pillanatra?

Békés, boldog karácsonyt kívánok!

Szeretettel: Dóra



ÁRNYALATOK