

Sziasztok!

Azért nem kézzel írok, mert ahhoz patikus kellene, hogy elolvassa.

Nagyon sajnálom, hogy nem lehetek közöttetek, de már csak 6 hetem van hátra a kisfiunk érkezéséig, így nem vállaltam be a két napot.

Csak szerettem volna, ha az összefoglaló körben – ha lesz ilyen kinek mit jelentett ez a két év címmel – egy pár gondolat érkezne tőlem is.

Legelőször is nagyon hálás vagyok a sorsnak, vagy nevezze mindenki annak, aminek akarja, hogy összehozott veletek, ezzel a stábbal, programmal, életfilozófiával, szemlélettel, nyitottsággal, amit köztetek tapasztaltam. Megerősödtem abban, hogy higgyek a kicsiben, és meglássam benne az óriást. Ahogy mindannyiunk élete két aprócska valami „véletlen” találkozásából indul, úgy indulnak a kisközösségek az átalakulás folyamatában. Így találkoztunk mi is.

Konkréten Nagymágocson néhány pozitív projektet tudok felsorolni, ~~de~~<sup>és</sup> azért történtek események, és ami még fontosabb a szomszéd településekkel való találkozás, közös munka az itt, köztetek tanultak alapján indult, és úgy néz ki így is folytatódik. Személy szerint én rengeteget gyarapodtam köztetek, kinyílt a szemem a világra, a mi kis országunk sokszínűségére, és csodáira. Az emberre. Ennél többféle figura aligha található máshol, hiszen gyakran hasonló a hasonlóval jön össze, az úgy egyszerűbb is lássuk be és nemigen szeretjük az életünket önként bonyolítani. De itt.

Itt minden máshogy volt kezdettől fogva. A sokféle arc, történet, szemlélet, gondolat keveredett és a legszebb, hogy elért egymás mellett, sőt tanította, kiegészítette egymást.

Nagyon örültem annak, hogy senki nem akarta a másikat vére menő vitában meggyőzni, még ha az látszott is, hogy mindenki maradt ugyanazon az állásponton. De én azt hiszem, hogy mégsem. Mert 1x, legalább 1x végighallgatott egy másik nézőpontot. És már nem maradhatott ugyanaz. Hiszen ott maradt egy kérdés: Mi van, ha igaza van? Ha csak egy kicsit igaza?

Mit kaptam ettől a két évtől, és a programtól, és legfőképp a benne résztvevőktől? Hihetetlen optimizmust, együttérzést, szeretetet, jó szót és azt hogy már nem fogok tudni úgy nézni az emberekre ahogy eddig. Kevesebb bennem az előítélet, több a megértés, és a nyitottság a másik története, hite felé. Hogy közösségi szinten ezt mikor és hogyan tudom kamatoztatni még nem látom át teljesen, de azt hiszem a Pusztai Ötösben végzett munkámban felbecsülhetetlenül hasznos lesz.

Legyen csodálatos hétvégétek, ünnepeljétek, azt gondolom van mit!

Köszönöm még egyszer, hogy ennek a már nem is olyan kis csapatnak a tagja, részese lehetek!

Szeretettel:



ui.: fogadjátok Erikát szeretettel Szegvárról – nagy tapasztalattal rendelkezik a közösségekről, az emberekről, és tele van ötlettel, lelkesedéssel! ☺

# Kisközösségek Átalakulásban

## Receptek

folyt.köv. saját gyűjtéssel

### **Finom mogyoróskrémes – Pásztor Zsófi (Nagymágocs)**

Hozzávalók

3 tojás, 3 dl cukor, 3 dl liszt, 1 teáskanál van. kivonat, 3 teáskanál sütőpor, 1 és fél teáskanál fahéj (én többet szoktam), csipet só, 1 és fél dl napraforgó olaj, 4 és fél dl reszelt répa (kb. 3 nagyobb darab). Sütőt előmelegítem 150 fokra, a tojást+ cukrot habosra keverem, majd hozzáadjuk a többit. Kb. egy óráig sütjük. Formában hűtjük ki.

Krém: fél liter tejet felfőzünk 5 kanál liszttel, majd teljesen kihűtjük. 25 dkg vaját és ugyanennyi porcukrot habosra keverünk és kb. 20-30 deka őrölt mogyorót vagy diót teszünk bele. habverővel újra keverjük a tejszínt, csomó mentesre, majd adagokban hozzátesszük a vajjas cukros mogyorót. Ennyi :) és persze rákenjük a kihűlt piskótára.

### **Sós ropi / Grissini – Magyar Zita (Nagymágocs)**

25 dkg liszt (lehet vegyesen teljes kiőrlésűvel)  
2 dkg friss élesztő  
1,5 dl langyos víz  
2 teáskanál só  
5 evőkanál olaj  
2 evőkanál szezámag/lenmag/mák  
2 evőkanál valamilyen fűszer, amelyet szeretünk: kakukkfű, rozsmaring, kömény, akármilyen szerintünk jó lehet a ropiba

A langyos vízben kicsi cukorral felfut az élesztő, a lisztben elkeverjük a száraz hozzávalókat, majd belemegy az élesztős víz, végül az olaj. Szépen kidagasztjuk, duplájára kel. Kb. fél cm vékonyra nyújtjuk, és vékony csíkokat vágunk belőle (pl. pizzavágó célszerszámmal) Ezután a csíkokat megsodorjuk, kis távolságra rakva a tepsiben előmelegített forró sütőben aranybarnára sütjük. (220 fok kb.) 15-20 perc max.

### **Püspökkenyér – Magyar Zita (Nagymágocs)**

6-8 tojásfehérje (amennyi van maradékokból)  
25 dkg porcukor  
10 dkg mazsola  
5 dkg akármilyen aszalt gyümölcs kis darabokban (a mazsola helyett is lehet mást)

- 5 dkg darált dió
- 10 dkg liszt
- 1 cs. sütőpor
- 5 dkg apróra tört étcsoki (ha szeretjük)

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, több részletben hozzáadjuk a porcukrot. A lisztet és a többi száraz hozzávalót elkeverem, majd szintén több részletben hozzáadjuk a tojás habhoz, ezt már fakanállal, hogy ne törjük nagyon a habot. Sütőpapírral bélelt püspökkenyérformába, vagy őzgerincformába töltjük. 160 fokra előmelegített sütőben sütjük kb. 50 percig. Túpróbával ellenőrizzük!

### **Rizlinges almatorta – Bérces Dóra (MÁK – Kecskemét)**

#### Tészta:

- 12,5 dkg vaj
- 12,5 dkg cukor
- 1 tojás
- 1 kk sütőpor
- 25 dkg liszt

#### Töltelék:

- 1,5 kg borízű alma – savanyú
- 2 csomag főzős vaníliapuding (vagy 100 g kukoricakeményítő)
- 25 dkg cukor
- 0,5 liter rizling bor

#### Díszítés:

- 0,5 liter tejszín
- 2 csomag tejszínkeményítő
- őrölt fahéj

Elkészítjük a tésztát: először a vajat a liszttel elmorzsoljuk egyneművé, aztán belekeverjük a sütőport, a tojást és a cukrot, s eldolgozzuk. A tésztát egy gyűrűs tortaforma aljába nyomkodjuk úgy, hogy legyen pereme, majdnem a forma tetejéig.

Ha ezzel készen vagyunk, megpucoljuk az almát, kicsire aprítjuk, s a tésztára szórjuk.

Majd a bort edénybe rakjuk, s elkezdjük melegíteni. Akinek kedve van, rakhat bele fűszert (zöld kardamomot vagy szegfűszeget, fahéjat, vaníliát). Belerakjuk a borba a cukrot, s habverővel a pudingport vagy kukoricakeményítőt. Amikor kezd sűrűsödni a massa, levesszük a tűzről, s ráöntjük az alma tetejére.

A tortát almástul bortöltelékestül az előmelegített sütőbe rakjuk és 180-190 fokon 60 percig sütjük.

Ha készen van, hagyjuk kihűlni. Majd másnap feldíszítjük tejszínhabbal, melybe a tejszínkeményítőt is belekeverjük. A hab tetejére őrölt fahéjat szórunk.

## Rebarbarás-cseresznyés pite – (Kunbábony)

50 dkg liszt

1 cs. sütőpor

kevés só

15-20 dkg cukor

1 egész tojás

15 dkg margarin (aki nem vega zsírral még finomabb ☺)

2 dl tejföl

A hozzávalókat összegyűrjük, a tészta egyik felét kinyújtjuk kb. fél cm vékonyra, és kibélelünk vele egy tepsit. Rápakoljuk a kisebb darabokra vágott nyers rebarbarát, magozott, felezett cseresznyét, (aki édesszájú még cukrozhatja – de szerintem felesleges) és befedjük a másik kinyújtott lappal. Villával megszurkáljuk a tetejét és 170 fokos előmelegített sütőben enyhén pirosra sütjük. Kockára vágva kínáljuk kevés porcukorral hintve. Meggyel, vagy almával is nagyon finom!

Folytatás.....