



SZENTANDRÁSI HÍRMONDÓ

VI. évf. 4. szám

Szerkesztette: Üveges Gábor

TARTALOM:

- ❖ Polgármesteri jegyzet
- ❖ Ép test – Ép lélek
- ❖ Volt egyszer egy Tanoda
- ❖ Forralt bor és krampampuli
- ❖ Receptgyűjtemény
- ❖ Aktuális

Tanodások Karácsonya

*Karácsony van, jaj de jó,
Együtt vagyunk, ez nagyon jó.
Tanodások minden évben
Ünnepelünk nagyon szépen.*

*Szívünk tele szeretettel,
Békességgel, üdvösséggel.
Jézus, aki meghalt értünk,
Még bocsátott mindent nekünk,*

*Szívünkben ez legyen ma,
ne felejtjük el soha!
Kívánom ezt mindenkinek,
Karácsonyra minden szépet.
Mákos, diós sütemény,
szomorú ma ne legyél!*

/Írta: Szilágyi Norbert 3. osztályos tanuló/

*„... Van a csoda... Karácsony csodája.
Amire várunk, És ami teljesedik, De ez a csoda nem a
színes szalagokkal átkötött dobozokban rejlik,
Nem a feldíszített zöld fenyő alatt találsz. Ezt a csodát
másutt kell keresni, másutt lehet megtalálni.
Ez a csoda a kedves szavakban, őszinte, szívből jövő
kívánságokban, szerető érzésben érkezik,
És kell ennél nagyobb ajándék?
A következő háromszázhatvanöt napban ezek kísérik,
ezek adnak erőt.
Nem a csomagokban lapuló tárgyak, hanem csakis ezek,
Csak ezek.. Ez a Karácsony csodája...”*

/Csitáry-Hock Tamás/

Tisztelt Hernádszentandrás Lakos!

2011 decemberében érdekes kettősség kavargat bennem...

Egy olyan esztendő utolsó napjait ízlelgetjük, mely a kis közösségünkön kívüli világ teljes felfordulását, zűrzavarát hozta országhatárokon belül és kívül egyaránt.

Ami biztosnak és kőbe vésettnek, tűnt, amire lehetett építeni, amiben lehetett hinni, amire lehetett támaszkodni, ami viszonyítási pont volt, az elillant, bizonytalanná vált, megszűnt...

Az a világrend, mely meghatározta Európa és a világ tendenciáit az utóbbi évtizedekben, válságban van, véleményem szerint végérvényesen megrendült. Valami új van születőben, valami merőben, minden eddiginél markánsabban új, valami, ami ráadásul ridegen idegen az EMBERTŐL...

Mégis, amikor ezen vészjósló és tragédiák sorát felvonultató történéseket látom, jó, hogy itt lehet egy kis sziget, egy kis közösség, ahová tartozom, ahová tartozunk mindannyian.

Ha minél erősebb az összekapaszkodás, ha minél jobban hiszünk abban, hogy létezik fejlődés Hernádszentandrásan a külső körülmények ellenére, ha folytatjuk a megkezdett és egyre inkább kitaposott, mások által is egyre kívánatosabbnak tartott utat, nem kell kiszolgáltatottan szemlélnünk a minket körülvevő úttalanságot...

A mögöttünk hagyott esztendőben hatalmas teljesítményt hajtott végre számos hernádszentandrásai gyermek és felnőtt, számos dolgozó kezű, és akár a nyugdíjas éveikben is aktív, példamutató embertársunk.

Higgyék el, ez jelenti a valódi ERŐT, ez adja a valódi tartalékot számunkra, és a magyar vidék számára!

*Ebben bízva kívánok Önöknek
SZERETETBEN gazdag Karácsonyt,
örömteli és értékes 2012. esztendőt!*

Üveges Gábor
polgármester

Ép test – Ép lélek

Minden nap ünnep

Egy újabb Karácsony. Egy újabb év lezárása. Egy újabb számvetés. Egy újabb lehetőség, hogy szembenézzünk önmagunkkal, és változtassunk az életünkön. Milyen jó, hogy megvan ez a lehetőség. Vajon érezzük-e, milyen nagy öröm, hogy itt lehetünk, hogy készülődhetünk, hogy ünnepelhetünk, hogy vannak, akik szeretnek minket és vannak, akiket szerethetünk? Milyen csodálatos, hogy ilyen gazdagok vagyunk, hogy ennyi értéket tudhatunk magunkénak.

A nagy ünnepi készülődés közepette álljunk meg egy kicsit, és adjunk hálát mindezért. Mert ezek a látszólag maguktól értetődő dolgok valójában egy csoda részei. Egy csodáé, amit úgy hívnak, hogy Élet. Ez a mi legnagyobb ajándékunk az idej és valamennyi Karácsonyra. Lehet, hogy elnyűtt, lehet hogy ütött-kopott, kicsit hibás és ráfér egy kis toldozás-foldozás, de mégiscsak Élet. A Mi Életünk. Lehet, hogy hiányzik a díszcsomagolás, de mégiscsak Ajándék. Ajándék, melyet mérhetetlen szeretettel adott át nekünk Teremtőnk. Fogadjuk mi is szeretettel. Vigyázzunk rá, tartsuk nagy becsben, bánjunk vele hozzá méltóan. Őrizzük meg tisztaságát, gyönyörködjünk benne, örüljünk neki minden nap, mert hatalmas kincs a mi ajándékunk, és csupán egyetlen egy van belőle. Az Élet megismételhetetlen.

Gondolkozzunk el ezen, és élvezzük minden pillanatát. Tegyük úgy, mintha minden nap ünnep lenne. Hunyjuk be szemünket, vegyünk egy mély lélegzetet, és töltsön be bennünket a létezés öröme. „Minek örüljek?” – kérdezheted. „Beteg egy családtagom. Nincs munkám. Összeveszttem a legjobb barátommal. Borzasztó az anyagi helyzetünk.” – mondhatnád. Lehet, hogy igaz is lenne. Akkor is örülj. Örülj, mert él az a családtagod és van remény a számára. Örülj, mert te egészséges vagy. Örülj, mert van otthonod. Mert kibékülhetsz a barátoddal, és megbocsáthattok egymásnak. Mert van mit enned. Mert vannak emberek, akik szeretnek téged. Vagy egyszerűen csak örülj, mert az ég kék, mert friss a levegő, mert tudsz járni, mert tudsz lélegezni, mert tudsz sírni és mosolyogni. Örülj, mert ember vagy. Örülj, mert Isten szeret.

Kérlek Téged, akit nagy fájdalom, veszteség ért, öleld át a fájdalmat, ereszkedj a mélyére, mert a gyásznak is megvan a maga ideje, utána azonban kezdj el fölfelé kapaszkodni, minden erődöt összeszedve próbálj meg kimászni a szakadékból. Ha nehéz, akkor se add fel, ha visszacsúszol, próbáld meg újra. A lényeg, hogy akarj kimászni. Akarj Élni!

Kérek mindenkit, hogy most, az ünnep idején is gondoljunk a szakadékban lévő emberekre, azokra, akik nehéz időszakon mennek keresztül, azokra, akiknek szünni nem akaró szenvedésben van részük. Jussanak eszünkbe, és ha módunkban áll, nyújtsuk ki feljűk a kezűket, hogy megkapaszkodhassanak benne.

Kérem, hogy gondoljunk otthonunkra, a Földre, és mindazon élőlényekre, akikért felelősséggel tartozunk. Tegyük meg mindent, hogy jó gazdái lehessűnk e bolygónak, és Isten minden teremtményének. Mutassunk emberséget irántuk. Teljesítsűk e ránk bízott nemes feladatot.

Kívánok Mindenkinek Békés Karácsonyt!

Kristóf Adrienn

Volt egyszer egy Tanoda...

Lassan két éve már, hogy 2010. január 1-én a Hernád-völgyi Tanoda megnyitotta kapuit a hernádszentandrási gyermekek előtt. Közvetlenül azelőtt egy éven keresztül az „Esély a Jövőért” program keretében már lehetőségünk nyílt arra, hogy kitapossuk azt az ösvényt, melyen a tevékenységünket folytatni kívántuk. Lelkesen, tervekkel és ötletekkel telve vetettük bele magunkat a munkába. A családok részéről érkező fogadtatás könnyebbé tette a dolgunkat. Úgy tűnt, tetszik az ötlet, és sokan kívánnak élni azzal a lehetőséggel, hogy gyermekük délutánonként részt vegyen olyan foglalkozásokon, melyek elősegíthetik képességeinek, személyiségvonásainak különböző területeken történő fejlődését.

Bármibe is kezd az ember, mindenben előfordulnak hiányosságok, adódnak nehézségek. A Tanodával sem volt ez másképp. Egymást váltották a hullámhegyek és völgyek. Emlékképeink íze helyenként édes, máshol pedig keserű.

Az idő múlásával azonban egyre inkább kezdett nyilvánvalóvá válni az, hogy itt egy csoda születik. Olyan csoda, mely csupán a rendíthetetlen akaraterő és a példaértékű emberi összefogás eredményeképpen jöhet létre. Azt hiszem, nem túlzok, amikor azt mondom, hogy a Tanoda jelentős szerepet játszott, és játszik abban, hogy a falu lakossága egyre inkább kezd valódi közösséggé kovácsolódni.

A gyermekeknek lehetőségük nyílt arra, hogy jobban megismerjék egymást, felfedezzék egymás értékeit, megtanulják elfogadni a másikat. Számos ismerettel és élménnyel gazdagodhattak. Szemléletmódjuk jelentős változásokon mehetett keresztül. Megtanulhattak valódi csapatként egymást segítve együtt dolgozni. Kialakult a diákoknak az a köre, akik rendszeresen részt vesznek a foglalkozásokon, akikre egy-egy feladat vagy rendezvény alkalmával szinte biztosan számítani lehet.

Legnagyobb örömünkre nem csak a gyermekek, hanem a szüleik is aktívan bekapcsolódtak a munkába. Tartalmas beszélgetésekre került sor, sokan nyújtottak segítő kezet egy-egy program megszervezése és lebonyolítása kapcsán. Sok ötlettel és tapasztalattal gazdagodtunk. Megkönnyítették és meggyorsították a munkánkat. A gyermekek szülei így tevékenyen bekapcsolódtak nem csak a Tanoda, hanem a falu életébe is.

Mennyi kirándulás, vetélkedő, játék és nevetés részesei lehettünk. Ezeket a szép emlékeket senki sem veheti el tőlünk. Mint ahogy a gyerekek is őrzik magukban azt a tudást, amit magukévá tettek, azt a változást, melyet átéltek, azokat az élményeket, melyek hozzájárulnak ahhoz, hogy jobb emberek legyenek.

2012. december 31. Ez a kijelölt határidő. A Tanoda itt ér véget, legalábbis a pályázati kiírás és a források felhasználhatósága szerint. Hogyan tovább? Egyelőre nem tudható. Abban azonban biztosak vagyunk – és azt hiszem, ezt a munkatársaim nevében is nyugodt szívvel mondhatom – hogy nem szeretnénk, hogy a megkezdett munka kárba vesszen. Nem szeretnénk, ha pont most, amikor a részek a helyükre kerültek, és az egész kezdett összeállni, érne véget a történet. Van remény a folytatásra. Reménykedjünk együtt, és higgyünk abban, hogy sikerülhet.

Forralt bor és krampampuli – szilveszteri különlegességek

A hideg és a sötét elleni védekezés atavisztikus ösztönünk. Mikortól gondolták úgy eleink, hogy a test s lélek melegítésének egyik csodaszere a forralt bor, nem tudjuk, de igencsak ajánljuk.

A krampampuli igazi szilveszteri valamint hagyományos ünnepi diákitóka, bár egy kicsit bonyolultabb elkészíteni, mint a forralt bort. Viszont cserében nem csak látványos, hanem igazi különlegesség is, és nagyobb társaságban fogyasztásakor a krampampuli dal közös eléneklésével tehetjük emlékezetessé a pillanatot.

Olyan egyszerű és kézenfekvő: a forralt bor alkoholos téli ital, amelyet leggyakrabban forrón szolgálnak fel. Édes, fűszerekkel ízesített, legtöbbször vörösborból készülő lélekmelegítő. Számtalan változata létezik, a fűszerezések garmadájával találkozhatunk.

A világ legtöbb pontján ismerik, még olyan helyeken is, ahol az időjárás nem feltétlenül kívánja meg, hogy a helyiek ilyesmivel tartsák magukban a lelket. Tipikusan olyan ital, amely komoly ízlésbeli nézeteltéréseket okoz.

Milyen a jó forralt bor? Mennyire erős? Mennyire édes? Milyen fűszerek kerülnek bele? A kérdésekre az igazi választ a saját tapasztalásunk adhatja meg. De érdemes megszívlelni néhány jó tanácsot.

Volt idő, amikor a bor minősége közel sem volt olyan jó, mint napjainkban, a palackozás és egyéb körülmények sem voltak túl megbízhatóak, így a borok sokszor megromlottak, ám méz és fűszerek hozzáadásával ismét élvezhetővé lehetett őket tenni.

A forralt bor hagyományos téli itallá vált, amelyet különösképpen karácsony környékén fogyasztunk szívesen.

Legnagyobb hagyománya az észak-európai országokban van. Német nyelvterületen Glühweinnak nevezik, amely kifejezést hazánkban valószínűleg többen ismerik, mint a magyar politikai élet prominenseinek neveit.

Kevésbé ismert svéd testvére a glögg. A skandináv országok mindegyikében hasonló néven fut, és rendkívül népszerű.

Moldvában izvar, és vörösborból, fekete borssal, mézzel készül.

A franciák elegánsan vin chaud-nak, meleg bornak nevezik.

Brazíliában a neve quentão, ami azt jelenti, hogy „nagy forró”. Többnyire mindenhol lehet előre elkészített forralt bort, illetve különféle hozzá való fűszerkivonatokat kapni.

Vörös vagy fehérborból készül, citrusfélékkel és fűszerekkel ízesítik, cukorral, mézzel édesítik. Gyakran adnak hozzá erősebb alkoholt, hogy hatékonyabb legyen, például brandy-t vagy vodkát.

A forralt bor készítésének néhány egyszerű szabálya van, amelyek betartása mellett szabadjára engedhetjük fantáziánkat.

A fűszereket a borral együtt hevítjük fel, nem túl nagy lángon. Alternatív módszer, hogy a fűszereket vízben főzzük meg, esszenciát létrehozva, s ezt keverjük a melegített borral. A legfontosabb szabály, hogy nevével ellentétben a bort nem szabad felforralni, mert az alkohol forráspontja alacsonyabb, mint a vízé, így mire az ital felforr, búcsút inthetünk az alkoholtartalomnak. A határérték 78,4 fok, tehát 60-70 fokra kell felmelegíteni.

A forralt bort tradicionálisan, főleg praktikusán, bögréből ajánlatos, fogyasztani.

A forralt bor készítéséhez jó borra van szükség, ha nem is sok ezer forintba kerülő prémiumborokra. De tévhit, hogy épp erre való az olcsó lőré. Akárhogyan fűszerezzük, kántálunk rá varázsigéket, nem lesz jobb alapanyag, s így a végeredmény sem fog sok örömet okozni.

Ritkán, de készül fehérborból, sokkal jellemzőbb a vörösbor használata. Ezen belül is a testesebb, akár robosztus, karcos vörösborokat tartják a legalkalmasabbnak e célra. Kiválóan illenek hozzá a hagyományosan használt fűszerek.

Testesebb fehérborhoz használhatunk kísérletképpen kicsit kalandosabb kombinációt is.

Alapvető összetevők tehát a bor, cukor vagy méz, citrusfélék, valamint a fűszerek. Emellett hígítható vízzel, erősíthető más italokkal, jellemzően brandyvel. A gyümölcsök közül legfontosabb a narancshéj. Emellett sok recept használ citromhéjat, és az említett két gyümölcs levét. A hagyományos receptekben azonban nincs gyümölcslé, így a narancslével ízesített forralt bor már inkább puncsnak nevezendő. Bizonyos receptek felvert tojásokat vagy tojássárgákat kevernek a kész italba, amitől testes, likőrszerű lesz. A skandináv verzióhoz gyakran adnak mandulát és mazsolát is.

Az alapvető, gyakorlatilag minden receptben felhasznált fűszerek a fahéjrúd és a szegfűszeg. Jöhet még a vaníliarúd, a kardamom, az ánizs, a gyömbér, a szerecsendió, sőt, akár a babérlevél is.

A tradicionális kísérő sütemények közé tartozik a mézeskalács. Például az Æbleskiver, egy dán sütemény, leginkább kis gömb alakú palacsintaként lehetne leírni. Vagy a svéd lussebullar, másként lussekatt, kelt tésztából készített, sáfránnyal és mazsolával ízesített sütemény. Más skandináv országokban tesznek bele fahéjat vagy szerecsendiót is.

A mézes süteményeket előszeretettel mártogatják a forralt borba.

Tippek, receptek:

/A fűszerezési arányokat ízlés szerint változtathatjuk./

Klasszikus

1 üveg (750 ml) testes, száraz vörösbor, 6 ek cukor, 1 rúd fahéj, 6 szem szegfűszeg, 1 narancs héja.

Vörösborból, szerecsendióval, babérlevéllel és borssal

1 üveg (750 ml) testes, száraz vörösbor, 2 dl brandy, 2 dl víz, 10 ek barnacukor, 2 rúd fahéj, 8 szem szegfűszeg, 1 tk őrölt szerecsendió, 1 babérlevél, 3 szem bors, 1 narancs héja, 1 narancs leve.

Vörös- vagy fehérborból, vaníliával, kardamommal, mazsolával és mandulával (Glögg)

1 üveg (750 ml) testes, száraz vörös- vagy fehérbor, 7 ek méz, 1 rúd fahéj, 4 szem szegfűszeg, 1 vaníliarúd, 4 kardamom tok, 1 narancs héja, 1/2 bögre mazsola, 1/2 bögre héjatlan mandula.

Fehérborból, gyömbérrel és citrommal

1 üveg (750 ml) testes, száraz fehérbor, 7 ek méz, 1 rúd fahéj, 5 szem szegfűszeg, 1 ek reszelt gyömbér, 1 citrom héja, 1 ek citromlé.

Elkészítés: a citrusfélék héját lehámozzuk, ügyelve arra, hogy a keserű fehér rész ne kerüljön a héjhoz. A hozzávalókat egy lábosba téve melegítjük, közepes lángon 60-70 fokig melegítjük, majd leszűrve, bögrébe töltve fogyasztjuk.

(Rövidítések – tk: teáskanál, ek: evőkanál)

A krampampuli

A selmeci diákhagyományok elengedhetetlen kelléke a krampampuli, melynek készítését szigorúan őrzött titkok övezik. A legjobb krampampuli-készítőket a miskolci, soproni, dunaújvárosi egyetemisták és főiskolások nagy becsben tartják.

A krampampuli ugyanakkor szilveszteri ital is egyben, így a "polgári világban" is nagy hagyománya van. Elkészítésének fénypontja, amikor a bőlés-teás forralt borba belecsöpög a karamellizálódó rumos cukor. Az égő rum azonban megfelelő elővigyázatosságot és józanságot követel a készítőktől!

Nem kell mereven ragaszkodni a receptekhez, melyekből éppen ezért elég sok is létezik. A forralt borba közvetlenül is bele tehetjük a teafüvet (amely szintén lehet akár gyümölcstea is), használhatunk hozzá befőttet, aszalt gyümölcsöket, déli gyümölcsöt is.

A krampampuli felszolgálásakor a diákok a krampampuli dalt éneklik, amely a szilveszteri baráti társaságot is megörvendeztetheti. Egy korsónyi krampampuli elfogyasztása után önmagában is garantáltan dalos kedvünk lesz.

De vigyázat: ha jól készítjük, és nem fő ki belőle az alkohol, ez nem csak finom és jó, de erős ital is lesz!

Hozzávalók (10 főre):

1-2 marék vegyes vagdalt déli gyümölcs (füge, mazsola, datolya, cukrozott narancshéj)
1/2 marék aszalt szilva, apróra vágva, 1/2 marék dió (finomabb, ha picit megpörköljük, és belső héját is ledörzsöljük, amennyire lehet), 25 dkg kockacukor vagy süvegcsukor
5 dl erős rum (pl. Stroh rum, vagy alkohollal feljavított egyéb rum – a 40%-os szesz kevésbé ég, ezért nem elég jó, és az is előfordul, hogy erős gyümölcspálinkát vagy konyakot használnak hozzá).

2l forralt bor (eredetileg fehérbor, de vörössel is finom – a szokásosnál kevésbé édesítsük), 1l forró tea (de a teafüvet közvetlenül a forralt borba is tehetjük, ekkor az ital erősebb lesz), 2 citrom leve, 2 narancs leve.

A gyümölcsöt, diót egy méretes tűzálló tál aljába szórjuk. A tál tetejére helyezünk egy rostélyt vagy fémszűrőt (haladóbbak krampampuli készletet is használhatnak), és megpakoljuk a kockacukorral / ráállítjuk a süvegcsukrot. Rummal meglocsoljuk, majd meggyújtjuk. Leoltjuk a szobában a villanyt, a cukrot időnként szükség szerint locsolgatjuk, és áhítattal figyeljük, ahogy a cukor ég, és lecsöpög a tálra a gyümölcsre (a tovább égés elkerülésére már tehetünk hozzá a forralt borból). Amikor lecsöpögött, hozzáöntjük a forralt bort, teát, gyümölcslevet, elkeverjük (ezen a ponton, ha gondoljuk, fel lehet már kapcsolni a villanyt).

Merőkanállal poharakba, bögrékbe adagoljuk pár szem gyümölcs kíséretében, melegen fogyasztjuk.

/Forrás: HVG, Mézesmadzag, Csepel.info/

Karácsonyi rajz - és verspályázat végeredménye:

Vers:

1. Szilágyi Norbert
2. Tóth Dániel
3. Petró Piroška
4. Petró Marianna

Rajz:

1-2 osztály:

1. Szabó Ferenc
2. Petró Marianna
3. Tóth Noémi

3-4 osztály:

1. Batyi Loretta
2. Tóth Bence, Fülöp Tifani (holtverseny)

3. Szilágyi Norbert
4. Batyi Loretta
5. Bodnár Elizabet

5-6 osztály:

1. Tóth Dániel
2. Batyi Nikoletta
3. Treszkán Viktor
4. Petró Piroška
5. Petró Piroška

Receptgyűjtemény:

Pulykamell szeletek bortésztában sütvé

Hozzávalók:

30dk liszt, 2 tojás, 1kk só, száraz fehér bor, 60dk pulykamell filé, só, őrölt bors, 4kk mustár, 5dl olaj a sütéshez

Elkészítés:

A liszthez hozzáadjuk a tojásokat, beleszórjuk a sót, és annyi fehérbort öntünk hozzá, hogy tejszínnél kicsit sűrűbb palacsintatésztát kapjunk. Kicsit félretesszük állni, majd a pulykamell filét ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, mert úgy hamarabb átsülnek a szeletek, és sóval, borssal, mustárral ízesítjük. Ezután villa segítségével bortésztába mártjuk, majd kicsit lecsepegtetjük róluk a felesleges tésztát, és a közepesen forró olajban közepes tűzön minden oldalukat pirosra sütjük. Ha elkészültek lecsepegtetjük, majd rizzsel tálaljuk.

Pandúrleves */"Régi Ízek" – az 1954-es év receptjei Kurucz Istvánné tollából.../*

Hozzávalók:

60 dkg fiatal malacköröm, 8 dkg hagyma, 2 db citrom leve, 4 szem fekete bors, 1 dkg szárított kakukkfű, 5 dkg zsír, 1 kávéskanál rózsapaprika

Elkészítése:

A körmöket gondosan letisztítva, apró darabokra vágjuk, bő vízben megfőzzük sóval, borssal, apróra vágott hagymával. Beleteszünk még két citrom levét, egynek a héját lereszelve, és a kakukkfűvet.

Ha a körmök puhára főttek, a levét megszűrjük, és hűlni hagyjuk. Közben készítünk 5 dkg zsírból megfelelő mennyiségű liszttel piros rántást, feleresztjük az átszűrt lével és teszünk bele rózsapaprikát.

Eperlevél vagy kockatészta való bele. Ezután visszatesszük a körmöket a levesbe és tálaljuk. A kakukkfű nélkülözhetetlen része ételünknek, ez adja meg a jó ízt.

Darafánkocskák */"Régi Ízek" – az 1954-es év receptjei Kurucz Istvánné tollából.../*

Hozzávalók:

7 dl tej, 28 dkg búzadara, egy csipet só, 2 db egész tojás, 5 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 1 citrom, 6 dkg zsemlemorzsa, 1 csomag vanília

Elkészítése:

Ha a tej felfőtt, a darát lassan beleeresztjük folytonos keverés mellett, majd sózzuk, és addig főzzük, míg kemény péppé válik. Ezután a két egész tojást nagyon gyorsan hozzákeverjük, és egy-két percig még hevítjük, valamint a citrom héját belekeverjük. Zsemlemorzzával meghintett deszkára kiborítjuk, és kis fánkocskákat formálunk.

Ha kihűlt, lapos serpenyőben szép pirosra sütjük, majd vaníliás cukorral meghintjük. Adhatunk hozzá tálalásnál piros gyümölcsdzsemet.

Nagyon gyorsan elkészíthető, és igen jó tésztaféle.

Aktuális:

- Az ABAÚJ Hulladékgazdálkodási Kft. ezúton is tájékoztatja a lakosságot, hogy a két ünnep közötti szemétszállításra 2011. december 30-án (péntek) kerül sor.
- Hernádszentandrás Község Önkormányzatának képviselő-testülete decemberi ülésén arról határozott, hogy 2012. január 1-től 15%-os támogatást tud biztosítani a lakossági vízdíjak tekintetében, szemben a korábbiakban meglévő 30%-os támogatással szemben. Mivel az önkormányzatok évről-évre kevesebb állami hozzájárulásból kell, hogy ellássanak egyre több feladatot, lényegesen magasabb közüzemi díjak mellett, így elkerülhetetlen a különböző helyi támogatások csökkentése a település működésének biztonsága érdekében.
2011-ben ehhez hasonló juttatásokat, kedvezményeket nagyon kevés önkormányzat képes a lakosainak biztosítani, ezért kérem Önöket, ennek tükrében fogadják döntésünket.
- Tájékoztatjuk Önöket továbbá, hogy a korábbi évek gyakorlatának megfelelően önkormányzatunk a 2012. éven is átvállalja a hulladékszállítás költségeit teljes mértékben a hernádszentandrásai családoktól, mely éves szinten hozzávetőleg 15.000 Ft-ot tesz ki háztartásonként.
Számos környező településen adó formájában ezen összeget a lakosság fizeti meg.
- Önkormányzatunk döntése értelmében a 2012. esztendőben sem változik a helyi adók, a szolgáltatási tarifák, az étkezési térítési díjak mértéke.
Jelen viszonyok között nem szeretnénk újabb terhet tenni a családok vállára, lehetőség szerint keressük a mindennapok könnyebbé tételének lehetőségeit.
- Értesítjük a Tisztelt Lakosságot, hogy a Körjegyzőség Kirendeltségének nyitva tartása, és ügyfélfogadási rendje az ünnepi időszakban a következőképpen alakul:
Nyitva tartás (ügyfélfogadás szünetel!!!): 2011. december 27-30., 2012. január 2-3.
Első ügyfélfogadási nap 2012-ben: 2012. január 4. (szerda)
- A bérek és a szociális ellátások kifizetések időpontja 2012-ben:

	<u>Utalás</u>	<u>Pénztári kifizetés</u>
Január:	2. (hétfő)	4. (szerda) 14 óra
Február:	1. (szerda)	3. (péntek) 12 óra
Március:	1. (csütörtök)	5. (hétfő) 14 óra
Április:	2. (hétfő)	4. (szerda) 14 óra
Május:	2. (szerda)	4. (péntek) 12 óra
Június:	1. (péntek)	4. (hétfő) 14 óra
Július:	2. (hétfő)	4. (szerda) 14 óra
Augusztus:	1. (szerda)	3. (péntek) 12 óra
Szeptember:	3. (hétfő)	5. (szerda) 14 óra
Október:	1. (hétfő)	3. (szerda) 14 óra
November:	2. (péntek)	5. (hétfő) 14 óra
December:	3. (hétfő)	5. (szerda) 14 óra