

Mottó: „mint ahogyan a gyermekláncfű láncszemei, úgy kapcsolódnak egymáshoz a mi életeink...”

GYERMEKLÁNCFŰ

Caritas Szent István Szociális Központ
Hetilap, 2020. 24. szám

Kóródi László

Borsószüret

Borsó néni, borsó bácsi,
nevetnek a kertben,
rájuk néztem mosolyogva,
hinni alig mertem!
Szabadítsam már ki őket a
zöld házikóból,
elég volt már lenn a
kertben a sok földi jóból!

Szedjem őket karjaimba,
dédelgessem szépen,
kinyitni a sok házikót ideje
már, éppen!
Meghallgattam kérésüket,
felszedtem a borsót,
két kezembe fogtam őket,
mint horgász az orsót.

Borsó néni, borsó bácsi jó
nagyot sóhajtott,
eljött végre a pillanat, mit
mindkettő óhajtott.
Borsóházat nyitogatok, ó
ez milyen remek,
a házikókból boldogan fut
a sok borsógyerek!

Félve néznek rám a tából,
majd mindegyik nevet,
tágra nyitják szemeiket, ó
milyen szép kerek!
Borsó néni, borsó bácsi,
feltekint az égre,
boldogok, hisz' együtt van
a borsócsalád végre!



Kertünk ajándékai

A legszebb pillanatok közé tartoznak azok, amikor a kertbe kimennev leszüretelhetjük a saját magunk által gondozott, napokon- sőt heteken át ápolgatott termésünket. A jól gondozott kertben sok minden megteremhet. Bőven kerül az asztalra zöldség és gyümölcs.

Központunk kertjében most éppen a Borsó érett meg és adott több napon át munkát az alkalmazottaknak és a fiataloknak. Ez a finom zöldség nagyon közkedvelt és a szentjobbi határ alkalmas a termesztéséhez. Minden évben nagyon jó termést sikerült szüretelni belőle, amely bőven elegendő Központunk részére.



A fiatalok nagyon ügyesen

segítettek a borsó leszedésében: először kiszedték a veteményből, majd leszedték a töről, dobozokba rakták, hogy végül kibontsuk és eltegyük télire. A konyhások készítettek finom főzeléket is a friss borsóból, amely sokkal ízletesebbnek bizonyult, mint a lefagyasztott párja.





Madártej

A családházi gyerekek egyik közkedvelt uzsonnája lett a Madártej. De nem csak enni szeretik, a nagyobbak megtanulták elkészíteni is. Miklós már egyedül is elkészíti ezt az ízletes finomságot, amelynek aztán az egész társaság nagy örömezzéssel lát neki elfogyasztani.

Tojás, tej, cukor, vanília – gyakorlatilag ennyiből áll a madártej. Nem kell bele se keményítő, se liszt, se pudringpor, így is szép sűrű, na meg eszméletlen finom krémet kapunk, ha kihűlt.

hozzávalók / 4 adag

4 db tojásfehérje

1 csipet só

2 ek porcukor

800 ml tej

1 db vanília

4 db tojássárgája

70 g cukor

1 csipet só



A tojásfehérjét egy csipet sóval kezdjük el kemény habbá verni, majd adjuk hozzá a két evőkanál porcukrot, és verjük teljesen keményre.

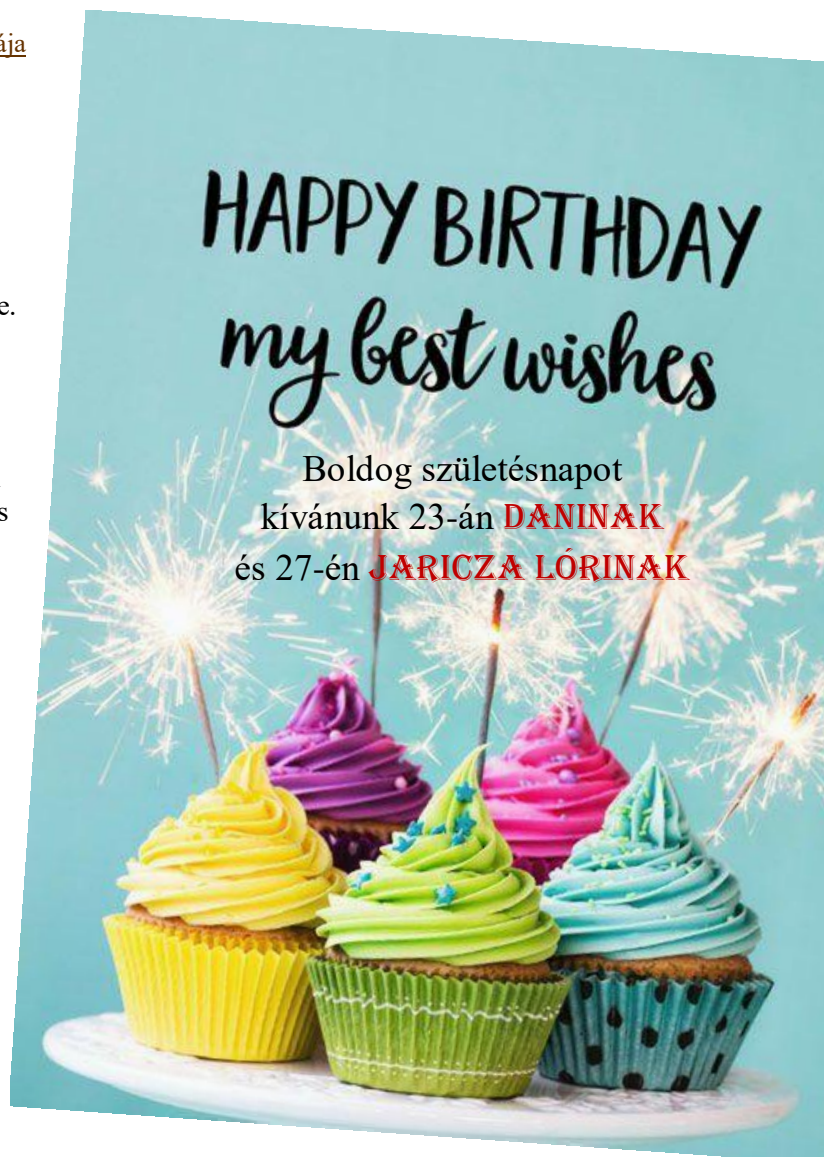
A tejhez adjuk hozzá a vaníliarúd kikapart magjait, majd forraljuk fel fel, és kanállal szaggassuk bele a tojásból galuskákat. Két-három percig főzzük, majd óvatosan fordítsuk meg, újabb két-három perc, és már szedhetjük is ki egy üres tálba.

A tojássárgáját egy csipet sóval és a cukorral keverjük jó habosra, öntsük hozzá egy keveset a langyos tejből, majd azonnal keverjük simára. Adjuk hozzá a maradék tejet, keverjük el, és önts vissza az edénybe.

Alacsony lángon, folyamatosan kevergetve addig főzzük, amíg szépen be nem sűrűsödik, majd hagyjuk kihűlni. Tegyük a tetejére a galuskákat, és az egészet rakjuk be a hűtőbe legalább 2-3 órával azelőtt, hogy tálalni szeretnénk.

HAPPY BIRTHDAY
my best wishes

Boldog születésnapot
kívánunk 23-án **DANINAK**
és 27-én **JARICZA LŐRINAK**



G
v
n
e
n
e
m
e
k
l
á
n
c
f
ü