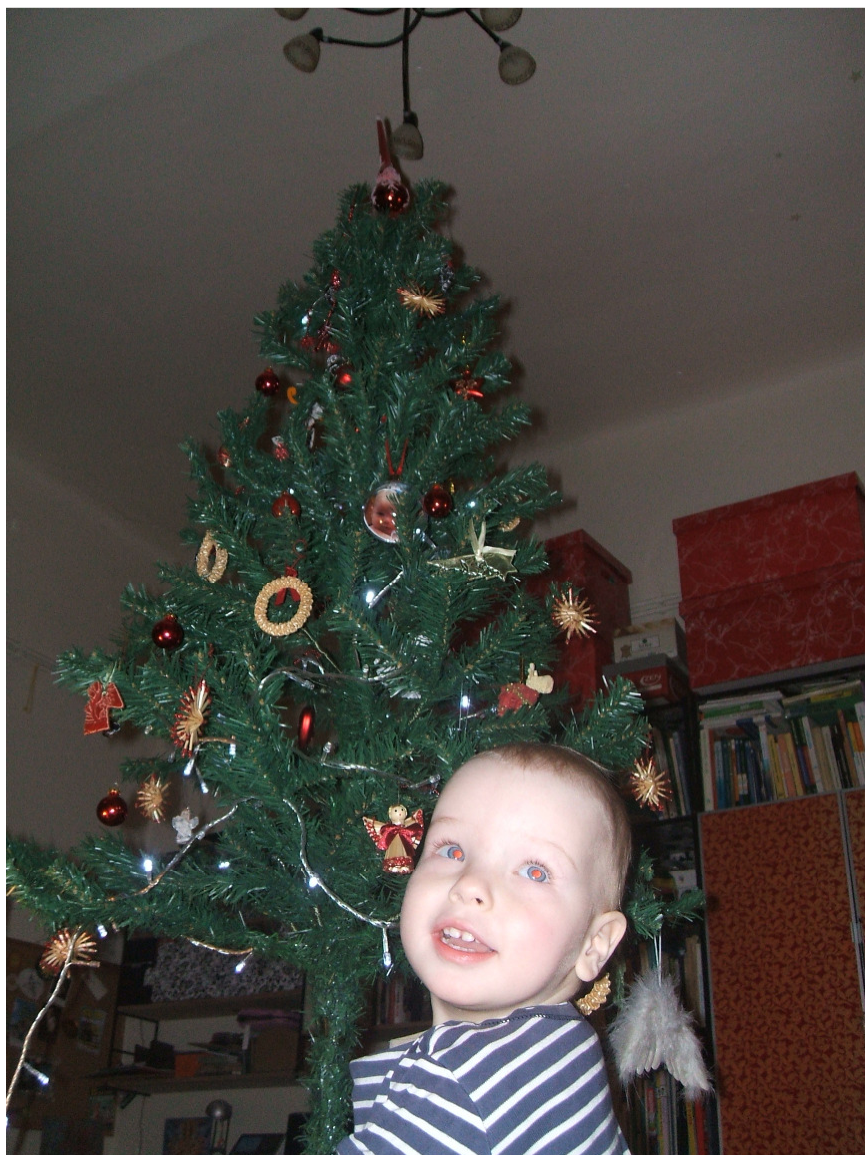


A Kling család karácsonya

2011



Nálunk a karácsony szűk családi körben inkább az együtt töltött időről szól, nem a most oly divatos habzsi-dözsiról. A készülődés teljes egészében rám marad, mert a férjem, decemberben a hét mindennapján, este 9-10-ig dolgozik, 24-en is csak haza esik 2-3 körül.

Előkészületek

December elején a kisfiammal közösen készítettük el saját adventi koszorúkat, mohakoszorúból, termésekből és a négy tavalyi gyertyából.

A legtöbb ajándék szintén saját kezűleg készült. Nő rokonoknak, fűszeres olaj es vanília aroma, férfiaknak a férjem készített lomtalanításkor gyűjtött bicikligumi külsőből, övet. Illetve a húgomnak horgoltam egy macit, mert gyűjti őket.

Karácsonyfánk, csak azóta van mióta Vejke megszületett, hiszen eddig a Szentestét is valamelyikünk szüleinél töltöttük. Miután a kisfiunk megszületett, vettünk egy szimpatikus műfenyőt, így nem kell évről-évre a mi jókedvünk miatt meghalni egy fának, illetve a környezetünkért is tettünk valamit, hisz csak egyszer kellett hazahozni.

Idén a húgommal együtt készítettük a mézeskalácsokat, ezzel időt és energiát spórolva, illetve Ő jobb a díszítésben, én jobban szeretem magát a tészta elkészítését, így remekül kiegészítjük egymást. Másik apropója a közös munkának a cél, a kész mézeskalácsokat a pesterzsébeti ideiglenes gyermekotthon lakóinak készítettük. Ez remek ok volt egy karácsony előtti lomtalanításra, sok dolgot tudtunk odaadni, ami nálunk már csak a helyet foglalta, a gyerekek viszont nagyon örültek neki. Klímabarát szempontból még fontos megjegyezni, hogy a felhasznált méz családon belülről származik, a tojás a szüleimtől, mint ahogy a díszítésre használt olajos magvak és aszalt gyümölcsök is.

Karácsony:

Tízórai: saját sütésű kenyér a nyáron eltett padlizsánkrémmel. A kenyérsütő az egyik karácsonyi ajándékunk. Bár az üzletben nem tüntették fel a fogyasztását, itthon első dolgunk volt lemérni mennyit fogyaszt, így biztosan tudjuk, hogy megéri itthon sütni a kenyeret. Arról nem is beszélve, hogy így tudom, mi van a kenyérben és sokkal jobban megbecsüljük. Azóta nem kerül elfelejtett, penészes kenyér a szemétkben, hisz a munkámat becsben tartjuk és a kenyér az utolsó morzsáig felhasználásra kerül.

Vacsora: Gesztenyés-aszaltszilvás-tejszínes szejtán, rizsel

- 40 dkg natúr szejtán (én készítem sikérből)

- 15 dkg aszalt szilva (*szüleim kertjéből, ők is aszalták*)
- 1 nagy gerezd fokhagyma (*szüleim kertjéből*)
- 1 csokor újhagyma/1 nagy fej fehér hagyma (*vöröshagymával helyettesítem, szintén a szüleim kertjéből*)
- 2 ek tk. tönkölyliszt (*bio piacról*)
- 3 ek vaj
- 2 ek olívaolaj
- 15 dkg mirelit egész gesztenye (*Bio sült gesztenye a fagyasztóból, én sütöttem, fagyasztottam, hogy majd milyen jó lesz a kisfiamnak, ha megkezdjük a hozzátáplálást, de áthúzta a számításaimat és még mindig leginkább anyatejen él. Így legalább ürült a fagyasztó*)
- 1 zöldségleveskocka (*bio vegeta, só nélkül*)
- 2 dl tejszín
- 2 ek étkezési keményítő
- 2 maréknyi friss, vagy 1 kk szárított kakukkfű

A szejtánt elkészítettem, még délelőtt. Saját levében várta a sorsát délutánig.

A vaj felét megolvasztom egy serpenyőben az olajjal, majd a kockákra vágott szejtánt megpirítom rajta. Kiszedem, és a maradék zsiradékra az apróra vágott hagymát megdinsztelem. Ráteszem a szejtánt, a szilvát, a gesztenyét és a „vegetát”, majd ráöntök 3 dl vizet. Kb. 5 perc alatt puhára párolom az egészet együtt, majd ráöntöm a keményítővel elkevert tejszínt, és rászórom a kakukkfűvet. Ha még szükséges, megsózom, és 1 perc alatt besűrítem az egészet.

A rizst kevés kókuszolajon megfuttatom, miközben a vízforralóban felforralom a szükséges mennyiségű vizet. Ha a rizs megpirult felöntöm vízzel, fűszerezem és fedő alatt párolom. A főzési idő vége előtt kb. 5perccel, elzárom a gázt, ha nem emelem le a fedőt a rizs így is tökéletes, pergősre párolódik.

A desszert pedig **kossuth kifli** lesz:

- 13 dkg vaj
- 25 dkg cukor (*barna cukor*)
- 2 cs vaníliás cukor (*saját készítésű*)
- 5 db tojás (*anyám tyúkja ☺tojta*)
- 2 dkg élesztő

- 20 dkg liszt
- 1 citrom reszelt héja (bio citrom, ez fontos.)
- tetejére dió és cukor, ízlés szerint (*a dió szintén a szüleim kertjéből*)

A tojásokat szétválasztom, és a fehérjét, pici sóval kemény habbá verem. Mindig ezzel kezdem, mert így a habverőt nem kell elmosni. Egy másik tálban a puha vaját, a cukorral, a tojássárgájával és az élesztővel habosra keverem. Ezután felváltva belekeverem a lisztet és a tojás felvert habját. Vajjal kikent tepsibe öntöm, a tetejét cukorral kevert tört dióval szórom. Sütés után egy pohárral (szerencsések pogácsa szaggatóval ☺) holdacska alakúra szaggatom.

Mint a menüből is látszik, nem törekszünk rá hogy legyen 15 féle föltel meg 30 sütemény, attól senkinek nem lesz meghittebb a hangulata, hogy én nem jövök ki a konyhából, a gyerek a szeretet ünnepe alkalmából egyedül van hagyva, a férjem meg hazaérve a munkából kap egy holt fáradt feleséget és egy frusztrált gyereket. Szerencsére ez nem okoz problémát.

Az estét csendesen töltjük, gyertyafényes vacsorával és új szenvedélyünkkel: társasjátékkal.

Karácsony napján elutazunk anyósoméhoz Érdre. Mivel autónk nincs, most is marad a tömegközlekedés. Mivel vendégségben vagyunk nagy beleszólásunk nincs a menübe, de remélem a társasjáték náluk is nagy sikert arat majd. A szüleimhez Szilveszterkor megyünk, szintén vonattal.

