



## MTSZSZ ÜNNEPI HÍRLEVÉL 2018. év 52. hét

### Az MTSZSZ ünnepi köszöntője

Szakszervezetünk ünnepi köszöntője megtekinthető az MTSZSZ youtube csatornáján:

<https://www.youtube.com/watch?v=UiKnbnfpf-A>

### Karácsonyfa\*

A karácsonyfa egy karácsonykor felállított, általában a fenyőfélék közül választott örökzöld növény. Hagyományos karácsonyi szimbólum és ünnepi kellék, amelyet először Németország területén díszítettek fel karácsonykor a 16. században.

### Karácsonyi bejgli

Hozzávalók (2 rúd bejglihez)

A tésztához: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 5 dkg porcukor, 2+1 tojás sárgája, 2 dl tej, 2 dkg élesztő, csipet só, reszelt citromhéj ízlés szerint.

A töltelékhez: 25 dkg darált dió, 25 dkg darált mák, 20 dkg kristálycukor, 2 dl tej, 10 dkg mazsola, 1 csomag vaníliás cukor, reszelt citromhéj ízlés szerint.

### Elkészítés

A tésztához 2 dl langyos tejben feloldjuk a porcukrot, majd az élesztőt felfuttatjuk benne. A lisztet tálba szitáljuk, a margarint felolvasztjuk. A liszthez először az élesztős tejet és a 2 tojássárgáját keverjük hozzá, majd a margarint és a csipet sót, illetve a reszelt citromhéjat. A tésztát jól összedolgozzuk: viszonylag kemény, rugalmas tésztát kell kapnunk. Meleg helyen pihentetjük, ameddig elkészítjük a töltelékeket.

A darált diót és mákot külön tálba rakjuk, összekeverjük 10–10 dkg kristálycukorral, 1-1 dl tejjel. Az 1 csomag vaníliás cukrot szintén kétfelé osztjuk és a töltelékekhez keverjük. Ha szeretjük, keverhetünk bele mazsolát, valamint reszelt citromhéjat is.

A tésztát 2 részre osztjuk, gáztepsi méretű téglalapokat nyújtunk belőle. A tölteléket kb. 1 cm vastagságban elosztatjuk a tészta teljes felületén, majd óvatosan feltekerjük. A két rudat a tepsibe helyezük, figyelve arra, hogy sütés közben még kelnek. A bejglik tetejét megkenjük az 1 tojás sárgájával, amihez 1 kanál tejet is keverhetünk, hogy még szebb színe legyen. 200 fokos sütőben kb. 50 perc alatt szép aranybarnára sütjük.

### Betlehemezés\*

Jézus születésének történetét bemutató, ma is élő, egyházi eredetű népi játék. Szereplői általában pásztoroknak öltözve, házilag készített jászóval vagy betlehemi kistemplommal járnak házról házra. Szent énekekkel, tréfás párbeszédekkel elevenítik fel Jézus születésének eseményeit.

**KELLEMES KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS BOLDOG ÚJ ESZTENDŐT KÍVÁNUNK!**

\*forrás: wikipedia, internet