

# MTSZSZ ÜNNEPI HÍRLEVÉL



## **Az MTSZSZ ünnepi köszöntője**

Szakszervezetünk ünnepi köszöntője megtekinthető az MTSZSZ youtube csatornáján:

[https://www.youtube.com/watch?v=s9S8laTOy\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=s9S8laTOy_0)

## **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 [tej](#)ben 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 jászollal vagy betlehemi kistemplommal járnak házról házra. Szent énekekkel, tréfás párbeszédekkel elevenítik fel Jézus születésének eseményeit.

## **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.

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

\*forrás: wikipedia, internet