

DECEMBER 21.

SZIA MANDULKA,

Nahát, nagyon szerencsés vagy, hogy hóember volt a jeled! Az jó jel, hisz akkor biztos, hogy nagy a hó! Nekem halacska volt a jelem, mikor az időmet a Jétábla oviban töltöttem. Be kell valljam, sokáig azt hittem, hogy azért kaptam ezt, mert a hal a kedvenc ennivalóm. Aztán rájöttem, hogy akkor a legtöbb bocsnak halacska járt volna.

Nagyon szép ez az orosz dal, és valahogy nagyon ismerősen hangzik, lehet, hogy itt a sok krumpli közt elbújva éldegél egy kis fenyőmanó, aki gyakran dúdolgatja.

Itt is hatalmas a készülődés. Képzeld, már jó néhány adag bejgli is kisült. Egy gond van csak, hogy állítólag karácsonyig nem szabad a bejgliből enni, se a dióból, se a mákosból. Ezen elég alaposan elkeseredett a krumplitársaság, így kitaláltuk, hogy valami finomat azért mégiscsak készítenünk kell.

Lehet, hogy már mindenkinek a fülén jön ki a sok almás ötlet, de én nagyon megszerettem ezt a gyümölcsöt, és lenyűgöz, hogy milyen egyszerűen milyen sokféleképpen elkészíthető. Ráadásul az egyik fontos szimbóluma is a karácsonyi ünnepkörnek (ezt egy könyvben írták így.)

Hogy csillapítsuk a finom, édes illatok keltette sóvárgásunkat, dióval, mazsolával töltött almát sütöttünk.

Próbáld ki, érdemes!

Az almáknak kivágtuk a belsejük nagy részét, és a kivájt almabelsőt apróra vágva összekevertük dióval és mazsolával.

Majd ezt a masszát szépen visszakanalazgattuk az üres almaházikókba.

Betettük a sütőbe, és hmmmm, nagyon megnyugtató érzés volt, hogy nemcsak nagyon jó illata van annak, ami sült, de még

a végén meg is ehetjük! (nem úgy, mint a bejglit!)

Ha valaki nagyon édesszájú, vagy medve, még akár egy pici mézzel is megcsorgathatja a végén a megsült almákat.

De az az igazság, hogy méz nélkül is a kicsorduló és megsült almaléből karamell lesz, és azt ha rákanalazza az ember az alma tetejére, akkor nem vágyik több édességre.

Sütés közben mi is énekeltünk, fellelkesedve a tegnapi ötleteden. Nagyon hangulatos volt.

Hihetetlen, de pár nap múlva már tényleg karácsony! Olyan jó, hogy veled várhatom.

Búcsúzom, mert most meg mézeskalács tésztát fogunk gyúrni, és jobb, ha megkóstolom, nem romlott-e meg a méz. Sose lehet tudni!

A bejgliből neked is csomagolok, és viszek magammal.

Melyiket szereted jobban, a diósat vagy a mákosat? Bár te biztos készítesz Mandulkásat. :)

ÖLEL, HÓBORT!



TIPP:

Próbáljátok ki a sült alma receptjét, tehettek bele bármilyen aszalt gyümölcsöt és diófélét.

Nálatok szabad karácsony előtt kóstolgatni a sütikből? És hányszor kell újrasütni a bejglit, hogy jusson az ünnepi asztalra is? :)