

Ünnepi istentiszteletek rendje

Református istentiszteletek

Hálások vagyunk Istennek, hogy 2003 karácsonyát új templomunkban ünnepelhetjük. Közös áldozatvállalásunk eredményeként – különös karácsonyi ajándékként – elkészült templomunk fűtése. Gyülekezetünk történetében először hívhatjuk Önöket karácsonyi ünnepére a fűtött templomunkba. Jöjjenek el, és ünnepeljünk együtt, hiszen megszületett Jézus, aki-ben megtapasztalhatjuk, hogy "Velünk az Isten"! (Máté 1,21-23.) Szarvason, a fűtött református templomban (Vasút utca 66. Telefon: 66/216-209)

December 21 vasárnap 10,30 advent 4. Vasárnap
December 24 Szenteste 17,00 gyermekek szolgálatával
December 25 Karácsony I. napja 10,30 úrvacsorával
December 26 Karácsony II. napja 10,30
December 28 év utolsó vasárnapja 10,30
December 31 év napja 17,00 óévi hálaadás
Január 1 újév napja 10,30
Január 4 az első vasárnapja 10,30

CSabacsüdön református istentisztelet lesz az evangélikus templomban

December 26-án, Karácsony II. napja - 14.00 úrvacsorával

Kegyelemteljes ünnepet, és békés, boldog új esztendőt kíván:

a Református Gyülekezet

A karácsonyi ünnepek miserendje a szarvasi római katolikus templomban és Csabacsüdön

24-én	este 8.00	Csabacsüdön
25-én	0.00	Ejféli szentmise
25-én	9.00	ünnepi szentmise Szarvason
25-én	11.00	ünnepi szentmise Csabacsüdön
25-én	17.00	szentmise Szarvason

26-án Szent István első vértanú ünnepe

9.00 órákor szentmise Szarvason,

17.00 órákor szentmise Szarvason

Minden kedves olvasónak kegyelmekben gazdag szent karácsonyi ünnepeket kívánok!

Réthy István plébános

Az Óteplomi Evangélikus Gyülekezet Ünnepi Istentiszteleti Rendje

December 18 csütörtök 11 óra Benka Gyula Evangélikus Általános Iskola karácsonyi istentisztelete az Óteplomban

December 21. vasárnap 10.00 óra Óteplom Úrvacsorai Istentisztelet

December 21. vasárnap 14.00 Hittanosok karácsonya Benka Gyula Evangélikus Általános Iskola tornaterme szerda 17.00 Óteplom Ünnepi Úrvacsorai Istentisztelet

December 24. csütörtök 10.00 Óteplom Ünnepi Úrvacsorai Istentisztelet

December 25. csütörtök 13.00 Órménykút Szebegyinszky tanya Istentisztelet

December 25. csütörtök 14.30 Középfalmi misszió Ünnepi Úrvacsorai Istentisztelet

December 25. csütörtök 17.00 Gyülekezeti Terem Ünnepi énekes Istentisztelet

December 26. péntek 8.30 Gyülekezeti Terem Szlovák Liturgikus Istentisztelet

December 26. péntek 10.00 Gyülekezeti Terem Ünnepi Úrvacsorai Istentisztelet

December 28. vasárnap 10.00 Gyülekezeti Terem Vasárnapi Istentisztelet

December 28. vasárnap 17.00 Gyülekezeti Terem Vasárnapi Istentisztelet

December 31. szerda 15.30 Óteplom Szlovák Liturgikus Istentisztelet

December 31. szerda 17.00 Óteplom Óév esti Istentisztelet

2004. január 1. csütörtök 10.00 Óteplom Ünnepi Úrvacsorai Istentisztelet

2004. január 1. csütörtök 13.00 Órménykút Szebegyinszky tanya Istentisztelet

2004. január 1. csütörtök 17.00 Gyülekezeti Terem Ünnepi Úrvacsorai Istentisztelet

Az Újtemplomi Evangélikus Gyülekezet Ünnepi Istentiszteleti Rendje

Advent 4. vasárnapján, dec.21-én de. 9 órákor Isten-tisztelet a Gyülekezeti Teremben

Szenteste napján, dec. 24-én du. 4 órákor Isten-tisztelet a templomban

Karácsony I. ünnepén dec. 25-én de. 9 órákor Isten-tisztelet úrvacsoraszózzal a templomban

Karácsony I. ünnepén dec. 25-én de. 11 órákor Ezüstszőlőben, du. fél 2-kor Kardoson, du. 3-kor Órménykúton Isten-tisztelet, mindhárom helyen úrvacsoraszózzal

Karácsony II. ünnepén dec. 26-án de. 9 órákor Isten-tisztelet a Gyülekezeti Teremben

Karácsony utáni vasárnapon dec. 28-án de. 9 órákor Isten-tisztelet a Gyülekezeti Teremben

Óév este dec. 31-én este 5 órákor Isten-tisztelet a Gyülekezeti Teremben

Újév első napján de. 9 órákor Isten-tisztelet úrvacsoraszózzal a Gyülekezeti Teremben

Alkalmainkra mindenkit szeretettel várunk!
/Templomunkat is fűtjük./

Recept ötletek az ünnepekre

Ünnepi töltöttpulyka

Hozzávalók: 4 kg-os pulyka, 1 kisebb libamáj(25 dkg), 2 dl tej, 5 dkg vaj, 4-5 szem gomba, 1 kávéskanál kapribogyó, 1 zsemle, 2 kemény tojás, 2 gerezd fokhagyma, 1 kg főtt, hámozott gesztenye, 1 nyers tojás, só, bors, 3-4 kanál zsír.

Elkészítés:

A pulykát két nappal előbb besózzuk. Amikor a készítéséhez fogunk, előbb pár órát álljon szobahőmérsékleten, hogy ne legyen hideg. A libamáját és a pulyka máját a tejben és a vajban a gombával és a kapribogyóval megsütjük. Ha kihűlt, ledaráljuk a tejben áztatott és kicsavart zsemelével, a kemény tojásokkal, a fokhagymával és a gesztenyével. Ha van egy kis maradék sült hús, vagy gepsonka, azt is ledarálhatjuk. Eldolgozzuk a nyers tojással, sóval, borssal és a sült májjal keveréssel. A keverékkel megtöltjük a pulykát a bőre alatt, az egészben maradt gesztenyékkel pedig a hasüregebe tesszük. A zsírt megforrósítjuk és mindenütt megöntözzük vele a pulyka bőrt, nehogy párolás közben felhasadjon. Aláöntünk egy pohárrnyi forró vizet és fedő alatt 2 óra hosszat pároljuk. Ha kell, még utána öntünk 1-1 merőkanál forró vizet. Utána sütőbe tesszük, saját levélével öntözgetve 1-2 órán át sütjük, aszerint, hogy milyen idős és mekkora a pulyka. Időnként meg is forgatjuk, hogy minden oldala szép rózsaszínűre piruljon.

Vadas marha

Hozzávalók: 60 dkg marhafelső vagy fehérpescsénye, 5 dkg szalonna, 5dkg zsír, 2 kanál liszt, 1dlit ejföl, 1dkg cukor, mustár. Páclé: 20 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér vegyesen, egy fej hagyma, ecet, babérlevél, fehér és fekete zemes bors, só, vörösbors.

Elkészítés:

A zöldséget és a hagymát karikára vágjuk, 1 liter vízben sok babérlevéllel, pár szem borssal és sóval félpuhára főzzük, majd hozzáöntünk 1-2 kanál ecetet. A húst a páclében – amely lepje el – letakarva, 2-3 napig hideg helyen tartjuk, néha megforgatjuk. Elkészítéskor a húst megtűzdeljük a vékony csikokra vágott szalonnával, megkenjük fagyos zsírral és sütőben félig megsütjük. Ezt követően mellé tesszük a zöldségeket, felöntjük egy kis vörösborral, és a pácléből is hozzáadunk egy keveset, majd puhára pároljuk, egészen addig, amíg zsírjára sül. A húst kivesszük, letakarva meleg helyre tesszük és elkészítjük a vadasmártást. A lepirult zöldséghez adunk két kanál lisztet, jól átsütjük, felengedjük a maradék páclével és pár percig főzzük. Egy dkg cukor barnára pirítunk, vízzel felhígítjuk és a mártásra öntjük. Ezután a mártást összeturmixoljuk. Izesítjük mustárral és tejföllel. Ribizli lekvárral és mustárral tálaljuk.

Zsemlegombóc: Hozzávalók: 10 db zsemle, 4 tojás, liszt (amennyit fölvesz), margarin,tej

Elkészítés: A zsemleket kockára vágjuk, a felét margarinban megpirítjuk, a másik felét pedig tejben áztatjuk. A pirított és az áztatott zsemlekkockákat a tojásokkal és a lisztel összedolgozzuk és a megformázott gombócokat forró, sós vízben kifőzzük.

Sajtos-fűszeres pulykaszeletek

Hozzávalók: 4 szelet pulykamell, 1 ek koriander, 1 ek kakukkfű, 1 ek oregánó, 1 ek rozmarin, 3 ek olaj, 10 dkg kecskesajt, 2 ek tej, 2 gerezd fokhagyma, örölt piros paprika, só, bors, tej és fokhagyma a hús áztatásához

Elkészítés:

A vastag pulykaszeleteket legalább 2 órára fokhagymás tejszóssal áztatjuk. Az összes fűszerből fél teáskanálnyit az olajhoz keverünk.

A sajtót a tejjel simára keverjük. A fokhagymát áttörjük és a sajtóhoz adjuk. A maradék fűszereket is hozzákeverjük a sajtós masszához. Paprikával, sóval, borssal izesítjük. A hússzeleteket lecsöpögtetjük és mind egyikre "zsebet" vágunk. Ebbe töltjük a sajtókrémet, a nyílásokat pedig hústüvel zárjuk. A hús mindkét oldalát pirosra grillezzük, közben a fűszeres olajjal locsolgatjuk.

Tejfőlés ponty

Hozzávalók: 1 kg ponty, 3 ek olaj, 2 dl tejföl, 1 kiskanál liszt, paprika, hagyma, só.

Elkészítés:

A pontyot megtisztítjuk és besózzuk. Ha a ponty nagyobb, hosszában kettészeljük. Zsíraddal kikent zománcos tepsibe tesszük, megszóruk az apróra vágott hagymával, paprikával meghintjük, kevés vizet adunk hozzá és letakarva a tűzhelyen forraljuk.

Utána forró sütőbe tesszük, ahol 15-20 percig sütjük. A tejfölt elkeverjük a lisztel, a pontyra öntjük, ezzel is egyszer felforraljuk. A paprikás levét ráöntjük k. Rizzsel vagy burgonyával tálaljuk.

Vörösbors libacomb

Hozzávalók: 4 db libacomb, 2 fej vöröshagyma, 2 pohár vörösbors, 2 alma, 2 tk mazsola, 4 szem burgonya, só, majoranna, cukor, fahéj

Elkészítés:

A combokat megmossuk, lecsöpögtetjük és bedörzsöljük sóval. A hagymát felkarikázzuk. A combokat tűzálló tábla tesszük, megszóruk a majorannával, a hagymakarikákkal és felöntjük a vörösborral. Sütőben 180°-on mintegy 35 percig sütjük. Közben az almákat megmossuk, magházukat eltávolítjuk. A mazsoltát a fahéjjal és a cukorral összekeverjük és az almákba töltjük.

Az almákat és a meghámozott burgonyákat a libacombok mellé tesszük és kb. 25 perc alatt készre sütjük. Tányérra rendezzük. Az edényben maradt lé átszűrjük, kissé besűrítjük és ezt a szószot kínáljuk a combokhoz.

Adventi diós-mákos koszorú

Hozzávalók: A tésztaához: 50 dkg liszt, 2 cs. instant élesztő, 2,5 - 3 dl tej, 2 db tojás, 6 dkg margarin, csipet só, 1 üveg (2 ml) mandula aroma, mazsola, ízlés szerint
 A töltelékhez: 18 dkg örölt mák/dió, 1 üveg (2 ml) citrom aroma, 10 dkg finomra örölt babapiskóta, 1 kiskanál fahéj, 10 dkg kristálycukor, 0,5 dl víz, 3 dkg gyümölcslekvár, 3-5 dkg mazsola, 1 cs. vanillincukor, 0,5 dl étolaj

Elkészítés:

Először a töltelékét készítjük el. A vízből és a kristálycukorból szirupot főzünk, beletesszük a mazsoltát, az örölt baba-piskótát és a fahéjat, majd a tűzről levéve a többi hozzávalót (az étolajat utoljára) és kb. 25-30 percig hűlni hagyjuk. Ez alatt elkészítjük a kelt tésztát. A liszthe belekeverjük a langyos tej felével megkelesztett/elkevert élesztőt, a csipet sót, 1 egész tojást és egynek a sárgáját, valamint a maradék tejfel elkevert kristálycukrot. Jól kidolgozzuk, míg hólyagokat vet, hozzáadjuk az olvasztott margarint és a mazsoltát.



Meglisztezzük a tetejét és kb. 20-25 percig meleg helyen kelesztjük. Miután megkelt a tészta, beletekerjük a kihűlt töltelékkel, a tésztát kikent formába tesszük, majd előmelegített 170 C-os sütőben 35-40 percig sütjük. Díszítés: marcipánú cukormázalal megpricceljük, majd mandulareszelékkel a tetejét megszóruk

Mandulás fonott kalács

Hozzávaló: 16 szelethez: a tésztaához: 8 dkg Rama margarin, 2,5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1,25 dl tej, 37,5 dkg liszt, 7,5 dkg cukor, 1 csipet só, 1 db tojás
 A töltelékhez: 25 dkg hámozatlan mandula, 10 dkg cukor, 1 db tojás, 1,25 dl habtejszín, 1 db kisebb alma, margarin a tepsikikenéséhez, 1 evőkanál kajszibarack lekvár a mázhoz

Elkészítés:

Az élesztőt elmorzsoljuk, a cukorral langyos tejben feloldjuk és meleg helyen letakarva, 10 perc alatt felfuttatjuk. Kissé megolvastjuk a margarint és a lisztet, a cukrot, a só, a tojást és az élesztőt hozzáadva sima tésztát gyúrunk. Cipőt formálunk belőle és meleg helyen hagyjuk a duplájára megkelti.

A mandulát héjastul ledaráljuk, összekeverjük a cukorral, a tojással és a tejszínnel. Meghámozzuk az almát, finomra reszeljük és a töltelékhez adjuk. A tésztát jól átgyúrjuk, téglalap alakúra nyújtjuk és rákenjük a töltelékkel.

A tésztát a szélesebb oldala felől feltekerjük. A szélét megkenjük tojássárgájával és jól összenyomjuk. A tekercest egy éles késsel hosszban felbevágjuk és a két darabból fonatot készítünk. Margarinnal megkent sütőlemezre hagyjuk tovább kelti. Megmelegítjük a barackizt, megkenjük vele a fonott kalácsot, és előmelegített sütőben, 180 fokon, 25-30 percig sütjük.

Alkoholmentes tojáslikőr

Fogyasztás előtt maximum 1 nappal készítened! Hozzávalók: 1 liter tej, 4 egész tojás, kb. 10 dkg porcukor (ízlés szerint), 2 csomag vaníliás cukor, örölt szerezsendió a díszítéshez

Elkészítés:

Keverje simára a lazán felvert tojásokat, a tejet és a porcukrot egy főzőedényben. Gyakori kevergetés mellett lassú tűzön főzze öt percig. Vegye le az edényt a tűzről, és öntse bele a vaníliás cukrot is és jól keverje el. Ezután hűtse le. Szervírozva melegen, szerezsendióval díszítve, vagy tegye a masszát turmixgépbe és adjon hozzá egy csésze tört jeget. Mixelje habosra, a tetejét díszítse szerezsendióval.

Gyümölcsös forralt bor

Hozzávalók: 2 liter vörösbors, 15 szem szegfűszeg, 10 dkg mazsola, 10 dkg darabolt, aszalt alma, 1 alma, 1 citrom, 10 dkg cukor, fahéj.

Valamennyi hozzávalót egy fazékba öntjük, fahéjjal, cukorral, izesítjük és felforraljuk. Negyedórát állni hagyjuk, majd poharakba merve kínáljuk.

Ünnepi puncs

Hozzávalók: fekete tea, 5 evőkanál méz, 0,5 dl gyömbérszirup, 3 dl rum.

A teát 1 liter vízzel leforrázzuk. Egy külön edényben a rumot, a mézet és a gyömbérszirupot felforrosítjuk, majd az egészet a teahez öntjük. Citrom vagy narancskarikával díszített pohárban kínáljuk.

