

Így főzünk mi

Baconszalonnás töltött fasírt, a 'la Körösparti

Kevés olyan emberpárt ismerek, mint amilyen Körösparti Bandi bácsi és neje Körösparti Andrásné – Magdi néni is, akik a nap 24 órájából 25-öt aktívan töltenek el. Több civil szervezet, köztük a Tessedik Sámuel Kertbarát Kör, az Aranykor Nyugdíjas Egyesület és Szarvas Város Baráti Körének tagjai. Készülhet az egyesület disznótorosra, lekvár főzésre, kirándulásra, ebédre, taggyűlésre, bálra, jótékony-sági vásárra, az biztos, hogy a Körösparti

a fejüket itt-ott feldugó kaportövek között a burgonyát és egyéb zöldségeket. Mellette pecázik, rejtvényt fejt, jószomszédoknak segít. Magdi nénit korábban a hímzés kötötte le naponta órákra, mostanában átvezetett a horgolás vizeire, unokája a megmondhatója, micsoda tojástartó csodák és karácsonyi díszek kerülnek ki a keze alól. Ezen túlmenően keresztrejtvényt fejt, virágokat gondoz, szörfözik az interneten, könyveket olvas és remekül süt-főz. A ba-

Hozzávalók négy személyre:

12 szelet bacon szalonna

50 dkg darált hús

1 zsemle

1-2 nyers tojás

6 keményre főtt tojás

fűszerek: só, bors, köménymag, pirospaprika, hagyma, fokhagyma ízlés szerint



Magdi a konyhában

házaspárra számíthatnak, mind a tervezés, mind a megvalósítás folyamán. 1970 óta élnek Szarvason, Andris és Sanyi fiuk felnőtté válása után, nyugdíjazásuk óta több időt szentelhetnek hobbijuknak, mint addig. Így több portán kertészkednek, főleg Bandi bácsi gazdálkodik a család számára, oly módon, hogy a környék megirigyleti a korai borsót, epret, a fain a gyümölcsözönt,

rát nőivel, az egyesületek tagjaival gyakran cserélnek egymás között „bevált” recepteket, esetleg kistányérnyi kóstolóval is alátámasztják, hogy ezt érdemes megcsinálni akár a vendégek, akár a család kedvéért is. Az egyik ilyen jól bevált receptje a **baconszalonnás töltött fasírt**, amit viszonylag rövid idő alatt az alábbi módon lehet elkészíteni:



Az elkészítés módja: A darált húst, a zsemlet, tojást, a fűszereket össze gyúrjuk, a 6 főtt tojást keresztbe kettévágjuk. A 12 lyukú maffinsütőt kibélelünk bacon szalonnával, mindegyik lyukba teszünk fasírtot, fél tojást és rá újból fasírtot, majd a lelógó bacont ráhajtjuk. Előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sütjük. Tálalhatjuk krumplipürével, vagy érdekesebb, ha az elfelezett burgonya közepét kivájjuk és a belsejét megtöltjük maradék fasírttal, vagy enyhén fűszerezzük a burgonyát és miután beletettük a maffinsütőbe, tojást ütünk a közepébe. Megsütjük és kész a köret is. Jó étvágyat kívánunk hozzá!



A Ruzicskay György Közalapítvány szeretettel meghívja Önt és kedves családját, a

Ruzicskay György Alkotótábor

munkáiból rendezett kiállítás megnyitójára

A kiállítás helyszíne:

Ruzicskay Alkotóház, Erzsébet-liget

Időpont:

Augusztus 29., szombat, 15⁰⁰ óra

A kiállítást megnyitja:

Babák Mihály

polgármester, országgyűlési képviselő

Szülők figyelmébe!

A Magyar-Angol Két Tanítási Nyelvű Evangélikus Általános Iskola és Óvoda lehetőséget nyújt beiratkozásra óvodájába és az iskola 1.,2.,3.,4. osztályaiba.

Óvodánk címe: Damjanich u. 116 (volt Vásártéri óvoda).

Iskolánk címe: Kossuth u. 43. (volt Petőfi iskola).

Óvodánkban naponta tartunk ingyenes angol nyelvi foglalkozásokat. Iskolánk magyarul és angolul tanít első osztálytól kezdve, így biztosítva 8. osztály végén az angol állami nyelvvizsgát. Várjuk kis létszámú osztályainkba – a távozó roma gyerekek helyét is betöltve – a jó képességű gyermekeket!

Pótbeiratkozási határidő: 2009. szept. 10. A beiratás helyszíne: az iskola I. emeleti gazdasági irodája, hétfőtől-péntekig 8-16 óráig.

Deme Zoltánné