

## KÖNYVTÁRI NAPOK ÉSZAK-PESTEN



Munkaláz 2.



Elmélyülten



A fiúknak is megy!



„A 12 NAGY KÖNYV ÜNNEPE” 2005. október 1-jén – egy párás és hideg szombaton – a Dagály utcai könyvtár kertjébe beköszöntött az ős. Meg a könyvtári nap. Meg a régió munkatársai.

Vidák Jenővel megerősített csapatunk már kora reggel nekilátott a sátrak felverésének. És az ökölrázásnak. Ez utóbbit két kézzel és az eget kémelve tettük... Mert a meteorológia arra a napra szép időt mondott.

Szép nem lett, de legalább nem esett. Kipucoltuk a kertet..., mert tudvalevő, hogy a kutyáknak nincs a farkukon söprű. Aztán cipekedtünk. Meg megint cipekedtünk. Összepakozható sátorrudakat kajtattunk. És ragasztót. És valami enivalót. Mert éhesek voltunk és fáztunk.

Kaptunk is a Dagályosoktól forró teát zsíros kenyérral. (Buci kapott rumos kávé is. Hogy kitől? És hogy én akkor hol voltam?) Aztán lett szép nagy színpadunk mikrofonokkal. És dekoráltunk lelkesen. Jó nagy felfordulást csináltunk, így a hangulat is megfelelő lett, mire megérkeztek a látogatók.

Sokan voltak. És tetszett nekik. Mi pedig ismét nagyon jól éreztük magunkat így összefogva.

És itt bocsájtjuk közre - a tömeges érdeklődésre való tekintettel - a két "lembas"-esélyes sütemény receptjét.  
Íme:

### Zabpehelycsók

Hozzávalók 40 darabhoz:

- 15 dkg liszt
- 12 dkg zabpehely
- 12 dkg kókuszreszelék
- 10 dkg cukor
- 1 evőkanál méz
- 15 dkg olvasztott vaj
- 2 evőkanál forró víz
- 1 teáskanál szóda-bikarbóna

Nagy tálban a hozzávalókat összekeverjük. Vízbé mártott kis kanállal diónyi darabokat vágunk ki elég helyet hagyva a halmok közt, ugyanis a szóda-bikarbónától süteményünk megduzzad. Sütőpapírral bélelt sütőlemezre helyezzük. Előmelegített sütőben közepes lángon kb. 15 perc a sütési ideje. (Figyelem! A harmadik, negyedik tálca már fele annyi idő alatt is elkészülhet!)

és a döntő másik első helyezette:



### Gyömbértallér

Hozzávalók 30 darabhoz:

- 22 dkg liszt
- 20 dkg cukor
- 1 evőkanál méz
- 12 dkg olvasztott vaj
- 1 egész tojás
- 2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál őrölt fahéj

1 teáskanál szóda-bikarbóna

Fentiekhez hasonlóan a hozzávalókat összekeverjük, de a zabpehelyes sütivel ellentétben itt lisztezett kézzel történik a formázás. Összes többi is megegyezik a másikkal, csak le kell lapítani a tésztát.

Az előkészítés nem tart tovább, mint ameddig begépeztük a receptet, és az eredmény pedig sokkal látványosabb és ínycsiklandóbb.

