



FANUROPITA

HOZZÁVALÓK: 400 g liszt • 1 kávéskanál sütőpor • 1 kávéskanál fahéj • 1 kávéskanál só • 200 g cukor vagy más édesítő • 15 kanál olívaolaj • 2-3 narancs kifacsart leve • 1 evőkanál vaníliakivonat/aroma • porcukor • ízlés szerint mazsola, dió, mandula • 1-2 evőkanál brandy is keverhető bele.

ELKÉSZÍTÉS: Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. Egy tálban keverjük össze a lisztet, sütőport, fahéjat, sót és a cukrot, ha teszünk bele, adjuk hozzá a diót, mazsolát. Keverjük össze jól az olajat, vaníliát, narancslevet, brandyt a cukorral, majd adjuk hozzá. Addig gyúrjuk, míg egyenletes, sűrű tésztát nem kapunk. Kivajazott, lisztezett tepsibe rakjuk (hagyományos kör alakúban készítik), majd 40-45 percig sütjük, amíg szép aranybarnára sül. Porcukorral hintjük be.

Elvesztett dolgok, ügyek, betegség esetén sütik, vagy férjet kereső hölgyek abban a reményben, hogy Szent Fanuriosz segít.

NAPRAFORGÓMAGOS
CUKKINIFASÍRT

HOZZÁVALÓK: 80 dkg cukkini • 50 g napraforgómag • 2 db tojás • 1 db vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma • 2 evőkanál zsemlemorzsa • 2 evőkanál finomliszt • só, ízlés szerint • frissen őrölt fekete bors, ízlés szerint • snidling, ízlés szerint • petrezselyem, ízlés szerint • 1 dl napraforgóolaj.

ELKÉSZÍTÉS: A cukkinit megmossuk, és héjával együtt nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Besózzuk, és legalább fél órát állni hagyjuk. A napraforgómagot száraz serpenyőben kicsit megpirítjuk, a vöröshagymát kevés olívaolajon megdinszteljük, a fokhagymát apróra zúzzuk.

A cukkinit alaposan kinyomkodjuk, hozzáadjuk a tojásokat, a hagymákat, és belekeverjük a napraforgómagot. Sóval, borssal ízesítjük.

Alaposan összedolgozzuk a liszttel, és annyi zsemlemorzssával, hogy fasírt állagot kapjunk. Beleszórjuk a felapított zöldfűszert, összedolgozzuk, és olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük.

Ha nem szeretnénk (kánikulában főleg) olajban sütni, tepsiben is elkészíthetjük, de ez esetben adjunk a masszához 1-2 evőkanál olívaolajat. Miután sütőpapírral bélelt tepsibe helyeztük a fasírtokat, a tetejüket is jó alaposan locsoljuk meg olívaolajjal, nehogy nagyon kiszáradjanak.

ÖTPERCES
GYÜMÖLCSFAGYI

HOZZÁVALÓK: Tetszőleges fajta, darabokra vágott, fagyasztott gyümölcs • igény szerint 1 evőkanál görög joghurt vagy sűrített tej.

ELKÉSZÍTÉS: Vágjuk darabokra a kívánt gyümölcsöt (akár kombinálhatjuk is az ízeket), fagyaszszuk le, majd egy turmixban keverjük addig, míg fagyalt állaga lesz. Egy evőkanálnyi sűrített tej hozzákeverésével könnyebben kanalazhatóvá válik. Azonnal tálalható. Ha nem elég kemény, vagy később szeretnénk fogyasztani, tegyük be a mélyhűtőbe, ahol hat hétig eláll.

Próbálhatunk egyéb kombinációkat is, mint pl. epres-lime-os, banános-mogyoróvaj (a mogyoróvajt házilag is készíthetjük: a hámozott mogyoróhoz egy kis olajat öntünk, és addig turmixoljuk, míg krém lesz belőle), csokis (a banánhoz mogyoróvajt és kakaót adunk). Ha a gyümölcs alapvetően savanykásabb (pl. málna), mézzel ízesíthetjük. Díszíthetjük gyümölcscsel, csokireszeléssel, mentalevéllal.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!





A Görögkatolikus Cigány Szakkollégium felvételt hirdet a **2017/2018-es tanévre elsősorban roma és/vagy hátrányos helyzetű**, illetve fontos társadalmi kérdések iránt érdeklődő, a cigányságot érintő problémákra fogékony hallgatók számára, akik a **Miskolci Egyetemen, nappali vagy levelező tagozaton** tanulnak!

Amit kínálunk:

- akár **50 ezer Forint** ösztöndíj havonta!
- színes tanulmányi program
- mentori rendszer
- felzárkóztatás és hátránykompenzálás a nehezebb tantárgyakból
- nyelvtanulási lehetőség
- közösségi és hitéleti programok
- ingyenes nyomtatás/fénymásolás
- ingyenes laptop- és bicikli kölcsönzés
- kondigép használat
- kellemes és kulturált egyetemi kollégiumi férőhely Miskolctapolcán

Érdeklődés és jelentkezés:

Mozgó Mónika (kapcsolati koordinátor)
3519 Miskolc, Görömbölyi u. 24.
Mobil: +36 30 461 6108
gkciganyszakoli@gmail.com

Jelentkezési határidő:
2017. augusztus 14.



Infók és jelentkezési lap:
www.szakkoli.gorogkatolikuskoli.hu
f /gkciganyszakoli

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Görögkatolikus Egyetemi és Főiskolai Kollégium



Felvételi felhívás

A miskolci Görögkatolikus Egyetemi és Főiskolai Kollégium felvételt hirdet a 2017/2018-as tanévre felsőoktatási intézmény NAPPALI TAGOZATOS HALLGATÓI RÉSZÉRE.

Közel az Egyetemhez, Miskolc-Tapolcán található kollégiumunk 3-4 ágyas szobákkal – melyek mindegyikéhez külön fürdőszoba és WC tartozik – várja a jelentkezőket. Közös konyha, társalgó és könyvtár áll a hallgatók rendelkezésére, valamint saját kápolnánkban végzünk szertartásokat. Azoknak a keresztény hallgatóknak a jelentkezését várjuk, akiknek a családi hangulat és szép környezet mellett fontos a hitük megtartása és megerősítése is.

Amit kínálunk még:

jó közösség, laptop kölcsönzés, színházberlet, kerékpár kölcsönzés, kondigép használat, nyomtatás/ fénymásolás

A jelentkezési laphoz mellékelve kérünk:

- kézzel írt önéletrajzot
- keresztlevél másolata
- papi/lelkészi ajánlást

A felvételi kérelem benyújtási határideje:

2017. augusztus 14.

Érdeklődés és a jelentkezési lapok benyújtása a következő címen és elérhetőségeken lehetséges:

Mozgó Mónika (toborzási referens)
3519 Miskolc, Görömbölyi u. 23.

Tel.: +36 (30) 723 10 05

E-mail: gkciganyszakkoli@gmail.com



A letölthető jelentkezési lap a
<http://www.gorogkatolikuskoli.hu/dokumentumok>
weboldalon található