



Joghurtos barackleves

A nyári kánikulában nagyon finomak a hideg, nem túl édes gyümölcslevesek.

HOZZÁVALÓK (4 személy részére):

- 7-8 db barack
- 2-3 evőkanál cukor (ízlés szerint)
- fél citrom leve
- 450 g görög joghurt

ELKÉSZÍTÉS:

A barackok héját lehámozzuk, majd kimagozzuk és cikkekre vágjuk, ezután a cukorral és annyi vízzel, amennyi ellepi, felforraljuk, puhára főzzük. Miután kihült, hűtőbe tesszük. (Ezt akár előző este is el lehet készíteni.)

Tálalás előtt a barackokból kivesszünk 6-8 gerezdet, és apróra vágjuk. A maradékhoz hozzáöntjük a frissen csavart citrom levét és a joghurtot, és az egészet botmixerrel krémesre pürésítjük. Érdemes kóstolgatni, hogy az ízlésünknek megfelelő édességű legyen.

Tálalás után a levesbe beleszórjuk az apróra vágott barackot. Ínyencek tejszínhabbal, fagylalttal is fogyaszthatják.

Ez a leves bármilyen barackból elkészíthető, sőt befőttből is.



Grillfűszer házilag

Nem feltétlen kell megvásárolni a boltban a drága grillfűszerkeveréket, inkább készítjük el otthon egyszerűen és gyorsan!

A grillezésben nem feltétlenül a hús a legfontosabb összetevő, legalább olyan fontosak a fűszerek is. Ha készen vesszük a fűszerkeveréket hozzá, akkor lemaradunk arról az élményről, hogy pont annyit és pont olyan fűszereket tegyünk bele, amelyek az ízlésünknek megfelelnek.

Valójában nem is szükséges recept a következő keverék elkészítéséhez, hiszen csak be kell nyúlni a fűszerespolcra, és összekeverni pár olyan fűszert, ami a kedvünkre való. Vannak azért olyan titkos összetevők, amelyek magunktól eszünkbe sem jutnának, ezért érdemes a következő receptet elolvasni!

HOZZÁVALÓK (8 adaghoz):

- 2 evőkanál barna cukor
- 2 evőkanál pirospaprika
- 2 teáskanál fokhagymapor
- 2 teáskanál chilipor
- 1 teáskanál hagymapor
- ½ teáskanál cayenne bors
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál bors

A fenti hozzávalókkal annyi dolgunk van csupán, hogy keverjük össze mindet jó alaposan, majd tegyük egy jól zárható, kis üvegbe. Akár egy évig is tárolható, így a jövő nyári grillszezonban is elővehetjük.



Levendulaszörp

Levendulából nagyon egyszerűen lehet izletes szörpöt vagy szirupot készíteni.

HOZZÁVALÓK:

- 3 evőkanálnyi levendulavirág
- 1 bögre cukor
- 1 bögre víz
- fél citrom leve

ELKÉSZÍTÉS:

A virágokat leszedjük a szárról, könnyebb dolgunk van, ha már kicsit száradt a virág. A cukrot és a vizet egy edényben, kis lángon, gyakori kevergetés mellett felmelegítjük mindaddig, amíg a cukor el nem olvad. Ezután beletesszük a levendulavirágokat és a citromlevet. Letakarjuk, majd 12 órán keresztül állni hagyjuk. Ezután leszűrjük és üvegbe töltve hűtőbe tesszük. Ha szeretnénk, akkor télire tartósítjuk.

Nagyon finom szörpként fogyasztva, de szirupként ételekhez is lehet adni, és érdemes kipróbálni rosé borhoz hozzáadva is.



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!



Görögkatolikus Felsőoktatási és Kulturális Diákotthon

Miskolctapolca



Felvételi felhívás

A miskolci Görögkatolikus Felsőoktatási és Kulturális Diákotthon felvételt hirdet a **2021/2022** tanévre felsőoktatási intézmény NAPPALI TAGOZATOS HALLGATÓK RÉSZÉRE.

Közel az Egyetemhez, Miskolc-Tapolcán található kollégiumunk 3-4 ágyas szobákkal- melyek mindegyikéhez felújított külön fürdőszoba és WC tartozik - várja a jelentkezőket. Közös konyha, társalgó és könyvtár áll a hallgatók rendelkezésére, valamint saját kápolnában 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:

családias légkör, közösségi programok, laptop/tablet kölcsönzés, színházlátogatás, kerékpárkölcsönzés, kondigép használat, nyomtatás/fénymásolás lehetősége.

A jelentkezési laphoz mellékelve kérünk:

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

A felvételi kérelem benyújtási határideje:

2021. augusztus 13.

Érdeklődés és 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:

gorogkatolikuskoli@gmail.com



A jelentkezési lap megtalálható a QR kód beolvasása után, a www.migorogkoli.hu/jelentkezés weboldalon, ahol már online is lehetséges a jelentkezés



ORCÁD VILÁGÖSSÁGA

A GÖRÖGKATOLIKUS EGYHÁZ
MŰVÉSZETE MAGYARORSZÁGON

GÖRÖGKATOLIKUS
MŰZEUM

Látogatható:
2021. augusztus 3.
– szeptember 19.

Pesti Vigadó, Budapest
Vigadó tér 2, 1051
www.vigado.hu

Csoportoknak 10 főtől
ajánlott bejelentkezés:
galeria@vigado.hu címen



GÖRÖGKATOLIKUS
METROPOLIA



**„Kelj föl...
és menj!”**
Jn 5,8

IFJÚSÁGI ZARÁNDOKLAT

2021. AUGUSZTUS 9-14.
DEBRECEN - MÁRIAPÓCS



GÖRÖGKATOLIKUS METROPÓLIA

www.gorogkatolikus.hu