

Fotódokumentáció – előkészítő órák









Rendhagyó földrajz, biológia- kémia, történelem órák

Az ünnepi koszorúnk és az ajándécsomagunk, amelyet Kézdiszentkeresztre vittünk a 7. osztályosoknak.

Fotódokumentáció – Utazás

1. nap



Útrakelünk



Arad



Déva a háttérben



Kézdivásárhely táblánál végre!



Gábor Áron terén



Gábor Áron falí „képregény”



Pizza-vacsora

2. nap



Megérkeztünk a Trefán Leonárd Iskolába -idegenvezetőnk



Borvízkóstoló



A hegytetőn a görög katolikus templomnál



Le és föl a kis utcákon...



Rendhagyó matek óra



Szilamér mesél a kőfaragó mesterségről



Jutka néni legendát mesél....



Itt vagyunk együtt...



Szent István kápolna



Háttérben az ezeréves határ...



Helytörténeti játék lovakról, nyelvről...



Közös vacsora, mulatság...

3. nap



A világ legnagyobb székelykapuján átlépve...



Mofettában...



Apor lányok feredője: 7 féle bajra orvosság...



A Szent Anna tó közelében, hókupacok között...



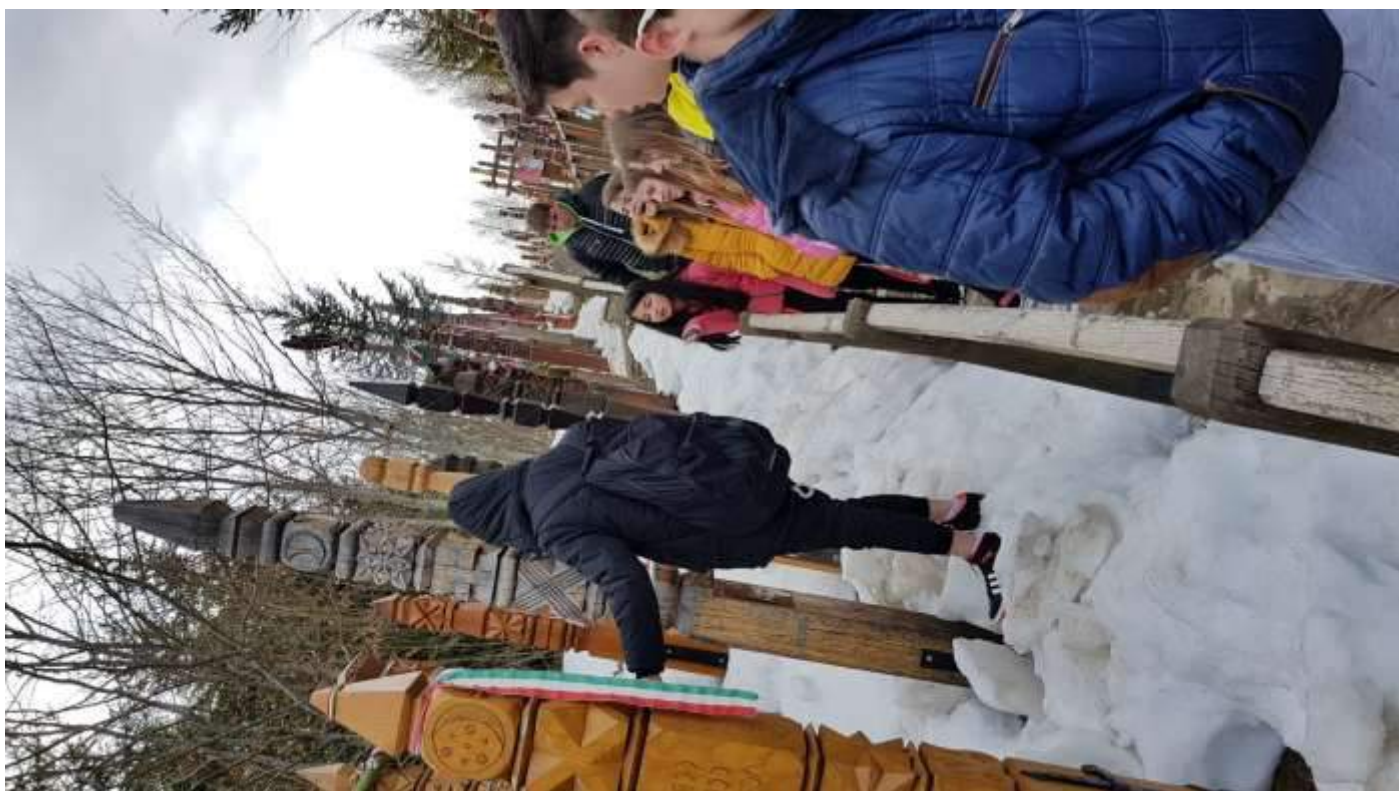
Jégpályán haladva a tó felé...



A befagyott tó mellett...



Szent Anna kápolnájánál...



Mezőhegyes város kopjafájánál



Nyergestető- hivatalos emlékmű



Papp Józsi bácsi és barátai is kopjafát állítottak- most itt találkoztunk...

4. nap



Ünnepelőben....



A céhtörténeti múzeumban, Kézdivásárhelyen



A babamúzeumban



Csodás....



Huszárok a háttérben



Gábor Áron emlékművénél koszorúzásra készülünk



Ünnepi ebéd Kézdiszentkeresztben, ahol alkalmunk adódott megköszönni a fogadtatást.



Tánc....



Búcsú

5. nap



Fehéregyháza, Petőfi emlékmű...



Petőfi „megkoszorúzása” ...



Segesvár utcáin...



Különleges hely...



Vásárlás- háttérben Segesvár nem szép része...



Torda- lenyűgöző mindenhol



Ebéd...



A szurdokban...

Fotódokumentáció, értékelés



Magyarok határon innen és túl...



Emlékeink....



Vendégségre készülünk...



Ők a kiállítás berendezéséért feleltek...



A konyhán nagy a sürgés-forgás



Minden kész a vendégfogadásra



Az első vendégek



A legkisebbeket minden érdekli



A hatodikosok is megérkeztek



Hatodikos vendégek...



Újabb adagok készülnek...



Elsősök ...



És végül leültünk kicsit.... hogy megbeszéljünk mindent büszkén, boldogan...



Kürtös kalács, kürtös fánk

Hozzávalók

kb 35 darab kürtös fánkhoz, vagy 15- 16 db kürtös kalácshoz:

- 1 kg liszt
- 3 tojás
- 1 cs. (50g) friss élesztő
- 6-6,5 dl tej
- 3 ek cukor
- 1 citrom reszelt héja
- csipet só
- 1 dl olaj

Másfél-két deci langyos, cukros tejben felfuttatom az élesztőt, majd a többi hozzávalóval rugalmas tésztát gyúrok. Huzatmentes helyen, tiszta konyharuhával letakarva duplájára keleszttem, majd kiborítom a tésztát a gyúródeszkára, elfelezem, átgúrom (virgolom), hagyom 5 percig pihenni, utána darabolom, ujjnyi vastagra hengerelem, feltekerem a beolajozott sütőfára, végig görgetem a fát a gyúródeszkán (ezzel eltűnnek az esetleges rések a tésztán), majd folyamatosan forgatva, a forró olajban kisütöm. Vaníliás porcukorba hempergetem még melegen. Langyosan fogyasztva az igazi.

A nagyobb méretű fákra tekert tésztát cukorba hempergetjük és faszénparázs fölött sütjük, így alakul ki a jellegzetesen ropogós karamell réteg a felületén. Darált dióval kevert cukorba mártva is készült már



Szívesen segítünk valamennyien ... ☺