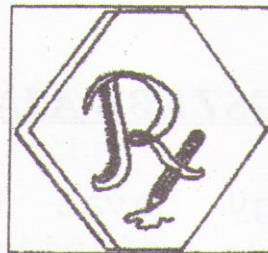
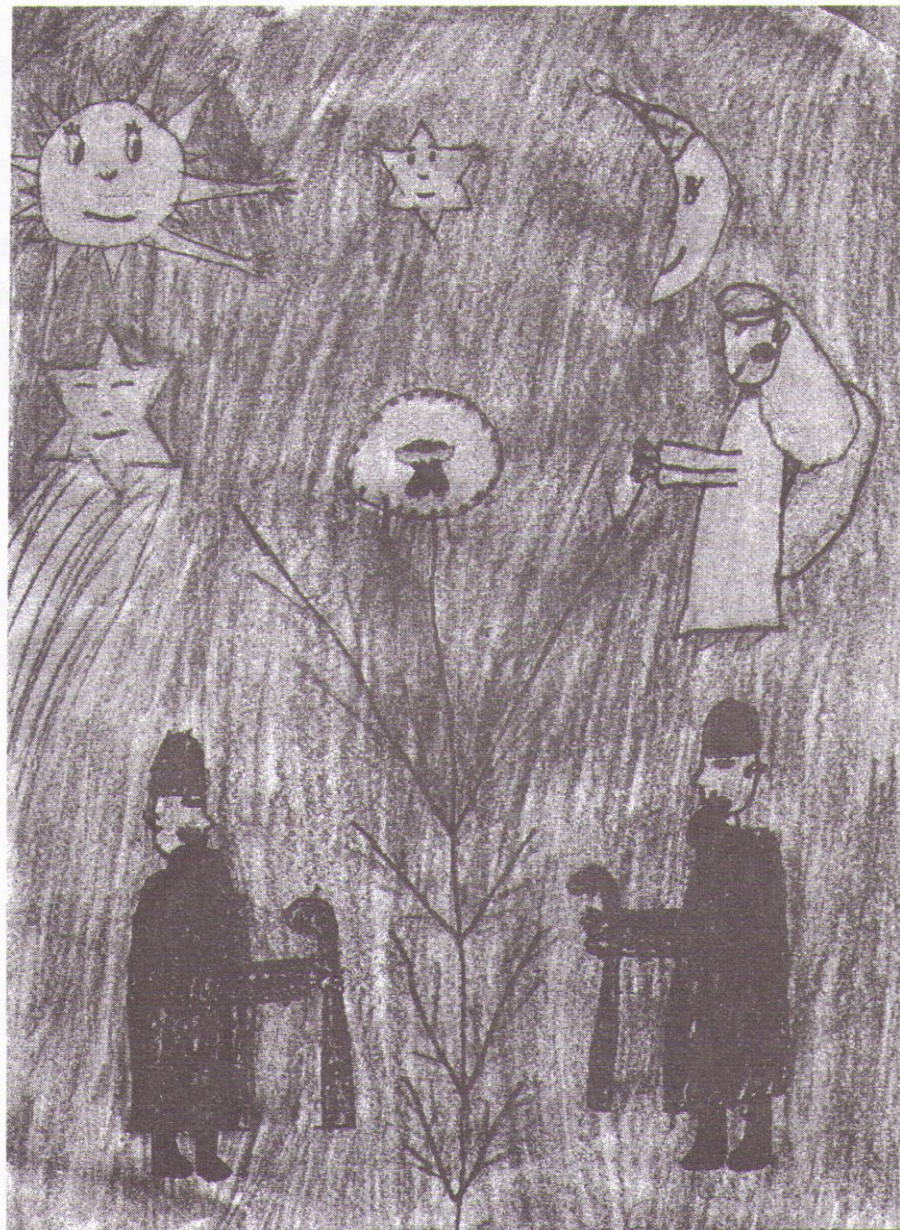


1998 December 16. III.évf. 1. szám

REFIRKA



Debreceni Református Kollégium Általános Iskolájának Időszakos Kiadványa



A LEGSZEBB AJÁNDÉK

Egy havas téli reggelen, amikor az öreg kertész sétájára indult, az egyik bokorban rémült madárcát látott vergődni. Vette a fáradságot, odament, kivette a bokorból, hazavitte és bekötözte a boldogtalan madár sebeit. Gondolta, elviszi lázas unokájának, Angelikának. Szép kalitkát barkácsolt neki és elvitte a tóparti házba. Angelika örömmel fogadta. A kislány nemsokára meggyógyult és a madár is rendbejött. A lányka nem értette, hogy a madár miért oly bánatos. Az egyik este sokáig nézte az ágya mellett álló asztalra rakott kalitkát, s abban a madarát. Egyszer csak a madár elkezdett nőni, s nemsokára akkorára nőtt, hogy a lányka ráülhetett volna.

- Ülj rám!- szólt ekkor a madár. A madár meseszép tájakon repült át a lánykával. Majd így szólt a leányhoz: - Ez az én hazám. Aztán hazatértek. Épp karácsony volt. Este a lány kinyitotta az ablakát, s elengedte a madarat. A madárka pedig tavasszal a fűzfájukra fészkelte. Örök barátok lettek.

Mészáros Anna (3.b)



Ékes Fanni (2.b.)

Gondolatok a karácsonyról és az ajándékozásról.

Ne azt nézzük, hogy mit kapunk, mert az a fontos, hogy akitől kaptuk, az tiszta szívvel adta ! Tiszta szívvel adjunk ajándékot. Karácsonykor ne azt nézzük, hogy mit kapunk az emberektől, inkább köszönjük meg Isten ajándékát!

Jézusnak mindegy, hogy mennyit adunk, Jézusnak az számít, hogy adjunk. Jézus nem gyűjtött pénzt, de annál inkább embert és hitet.

Kiss Emese (4.b)

Többet ér az, ha tiszta szívből és keveset adunk, mint ha többet adunk és "rossz" szívvel. Karácsonyra már így fogok készülni.

Szóke Eszter (4.b)

Többet szívvel, mint pénzzel... Ne nézd le azt az embert, aki keveset ad, mert lehet, hogy számára sok.

Ihionvien Katalin (4.b)

Jézusnak nem az számít, hogy mennyit adunk, hanem az, hogy milyen szívvel adjuk. Karácsonyra is vonatkozik és minden napunkra is.

Katona Vili (4.b)

Ha szívből adunk kis értékű dolgot, azt Isten jobban megbecsüli, mint ha kényszeredetten a feleslegünkből.

Vas Ádám (4.b)

Jézus arra tanít, hogy amennyi pénzt összegyűjtünk, azt odaadhatjuk a perselybe. Én a karácsonyra úgy készülök, hogy várom az árvízkárosultak jól érezzék magukat és apadjon le a víz.

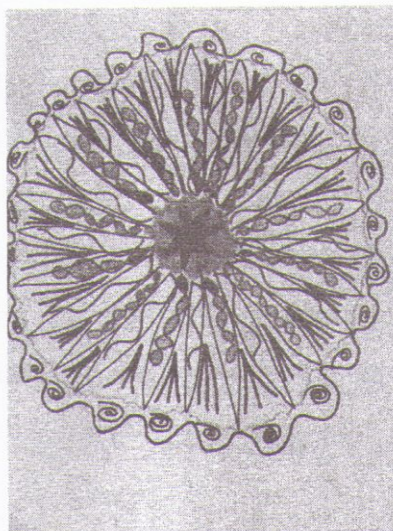
Fekete Anna (4.b)

A tél

Esik a hó, fúj a szél
máris itt a tél.

Vele jött a télapó,
puttonyában minden jó.
Vele jött a Karácsony,
hogyminden embert
megáldjon.

A kis Jézus születése,
az emberiség reménysége.



Szőke Eszter (4. b)

A Karácsony

Virág nyílik, gyertya lobban
Karácsony éjjel szíved dobban

A szíved szava égbe csendül
Karácsony éjjel éigig perdül
Szívem néked zendül.

Váradi Ágnes (4.b)



Barabás Fanni (3.a)

A legszebb ajándék

A legszebb ajándék a barátság,
mert a baráttra nem hiába vársz.

Ha valami nyugtalanít,
a barát mindig segít.

Ha valami bánt,
a barátod biztatást ad.

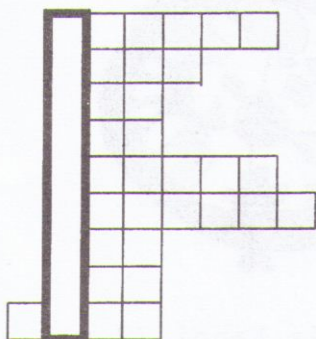
Ám, ha összevesztek,
s nem barátkozol vele

Ő akkor is szeret mindörökre.

A legszebb ajándék a barátság,
mert a baráttra nem hiába vársz.

Ihiovien Katalin (4.b)

Karácsonyi Rejtvényünk:



1. Uralkodó
2. Közlekedési jármű
3. Ollós állat
4. Alvóhely
5. Pengetős hangszer
6. Homokos táj
7. Az arc része
8. Égitest
9. Győz, másképp

Ditrói Tamás (3.b)

HASPÓK

Üdvözöllek titeket ebben a rovatban, ahol a cím alapján sejthetitek miről lesz szó. Természetesen itt receptekről olvashattok majd. Vágjunk is bele a közepébe! Itt a december. Mi jut ilyenkor eszünkbe? Hát, persze, hogy a Karácsony! Ilyenkor óriási a sürgés, forgás a konyhában. A téli szünet remek alkalom arra, hogy próbálgassátok a szárnyaitokat. Kezdhettek mindjárt a mézeskaláccsal. De, hogy ne legyen olyan egyhangú, itt egy kis újítás:

Zöld fenyőfa mézeskalácsból

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 dl porcukor, 2 kávéskanál szódabikarbóna, 2 kávéskanál őrölt fahéj, 2 kávéskanál őrölt szegfűszeg, só, 10 dkg zsír vagy margarin, 3 tojás, 2, 5- 3 dl méz

Az alapanyagokat mérd ki. A porszerű anyagokat a sóval alaposan gyúrd össze egy tálban. Majd morzsold bele a zsírt, vagy a margarint. Csinálj a tésztában egy bemélyedést, a közepébe öntsd bele a mézet. Tedd bele a három tojást. Jól gyúrd össze. Tedd a tésztát nyújtódeszkára és 3-4 mm vastagra, nyújtsd ki a nyújtófával. Kétféle méretű fenyőfaformára van szükséged. A tészta egyik felét szúrd ki a nagyobb, a másik felét a kisebbikkel. Ezt tedd rá a sima formára, és tegyél a közepébe kiwit, vagy valamilyen színes lekvárt. De még érdekesebb lesz, ha a közepén üres fenyőformákba a tepsiben 1-1 szem töltetlen savanyúcukorkát teszel (ne feledkezz meg a sütőpapírról). Ez ugyanis sütés közben elolvad, és így sokszínű mézeskalács-figurád lesz. Ha díszként felrakod a fára (ne felejts el lyukat fúrni rá) az égők átvilágítják és különleges, színes fényt árasztanak, egyedi díszként jelentenek a karácsonyfán. Előmelegített sütőben, 180 C-n süsd meg, de nagyon figyelj, mert a mézestészta könnyen megég. Mindössze 10-15 perc kell ahhoz, hogy szép barnáspirosra

süljön. Amikor kiemeled a sütőből, használj edényfogó kesztyűt.

Megeshet azonban veletek, hogy túl bonyolult vállalkozásba kezdtek, s a tervetek füstbe megy. Remélem ez nem fordul elő veletek, ám, ha mégis, akkor az utolsó percben is készíthettek egy ehető karácsonyfát. Fogjatok egy nagy kígyóborkát, szeleteljétek vékony szeletekre, majd rakjátok háromszög alakban egy tálcára. Díszíthetitek színes cukorkákkal is, hogy igazi karácsonyfa kinézete legyen. Jó étvágyat!

De ne csak a karácsonyra, a szilveszterre is gondoljatok. Itt van néhány felnőttes ital, a koktélkeverés rejtelseibe avatunk be benneteket. A hozzávalók négy személyre szólnak. Ne felejtkezzetek meg a szívószálról és a díszítésről sem. Egy-egy citrom, v. narancskarika jól mutat a pohár szélén. Ha gondoljátok, az egészet egy nagy szódásszifonba is belerakhatjátok.

Almakoktél: 1 dl citromlé, 1 dl jaffaszörp, 1 liter almalé, 2 dl szódavíz.

Teakoktél: 5 dl kihűlt gyümölcstea, 2,5 dl narancslé, 0,5 dl citromszörp, 1 dl szódavíz

Nem feledkeztünk meg a rágcsálnivalóról sem. Ezt sem kell megvenni, ilyen magatok is készíthettek.

Zöldségropi

Egy pohár (2 dl) joghurtot önts egy tálba. Tegyél hozzá egy kávéskanál porcukrot, egy evőkanál mustárt, csipetnyi borsot. Vágj apróra egy csokor, megmosott metélőhagymát, vagy kaprot, tedd a mártásba, és az egészet keverd össze. Vágj fel csíkokra egy megtisztított karalábét, sárgarépát, uborkát, rakd a zöldségeket külön pohárba, és máris tálalhatod. A mártásba mártogatva remek vendégváró csemege.

Próbáljátok ki a recepteket, és írjátok meg hogy ízlett! Sőt, ti is küldjétek saját recepteket, a legjobbak megjelennek az újságban. Kellemes ünnepeket kíván:

Kovács Nagy Zsófia

Kiadó: Debreceni Református Kollégium Általános Iskolája
4026 Debrecen Fűvészkert út 2.
Felelős kiadó: Berényi Györgyné, igazgató
Szerkesztő: Kustár Gábor
Számítógépes szerk.: Balogh Sándor

