

Mórások a kézilabda EB mérkőzésein

Iskolánk 8.a osztályát az a megtiszteltetés érte, hogy a hajdúnási Kispályás Műfüves Nonprofit Kft. meglepte 23 belépőjeggyel a Főnix Aréna január 13-i mérkőzéseire. A diákokat és a szüleiket örömmel töltötte el ez a lehetőség, hiszen Európa kiválóságai közül a dán, a szlovén, az észak-macedón és a montenegrói válogatott szerepelt Debrecenben. Az utazás percei a várakozás izgalmi közepette gyorsan elteltek. Az első mérkőzésen végig nagy csatát vívott a szlovén és az észak-macedón csapat. Végül a szlovénok 2 góllal nyertek. A mérkőzések közötti szünetet a ceremóniamesterek játékkal töltötték ki. Ez idő alatt volt lehetőség a büfé és a szurkolói shop meglátogatására is. A második mérkőzés kevesebb izgalmat, de több látványos megoldást hozott. Először a montenegrói kapus és balszélső ejtett ámulatba mindenkit a gólt eredményező összjátékukkal, majd Niklas Landin védeseit csodálhattuk meg. Ennek eredményeként öt választották a mérkőzés játékosává, megelőzve a tíz gólig jutó Mikkel Hansent.



A mérkőzések végén sajnálattal állapítottuk meg, hogy milyen hamar eltelt ez a négy óra!

Hazafelé a buszon mindenki a történekről beszélgetett és hálával gondoltunk mindenkire, aki lehetővé tette számunkra ezeket a nem mindennapi élményeket!

Körtefái István osztályfőnök



Ki ne szeretné a fánkot? A debreceni fánkknak van egy jellegzetessége...

Fánkot valahogy ritkán készítünk, mert ott vacillál az ember: szalagos lesz-e, átsül-e rendesen. Így vagyunk ezzel Debrecen környékén, így debreceni fánk is ritkán készül – inkább csak alkalmilag.

Ha langyos helyen dolgozunk, ha a hozzávalók is lan-

gyosak – akkor nem lesz gond. Időben semmivel sem telik többbe, mint egy hagyományos kelt tészta készítése.

Ha netán töltött fánkot szeretnénk készíteni, akkor a fánk tésztáját kicsit széthúzzuk, és az egyik felébe rakjuk a kívánt töltelékét, a másik felét ráhajtjuk, széleit rányomogatjuk. Pihentetjük pár percet, aztán sütjük ugyanúgy, mint az „üreset”.

Hajdúsági ételek – Debreceni fánk

Hozzávalók 25 darabhoz:

- 1,20 kg liszt
- 5 dkg vaj
- 1 liter olaj
- 3,5 dkg élesztő
- 12 dkg cukor
- ½ liter tej
- 4 tojássárgája
- 1 egész tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 dkg só
- 20 dkg barackíz
- 2 dkg mazsola
- 1 kupaknyi barackpálinka.

A lisztet a tejjel, sóval és a vajjal jól elkeverjük, utána a tojássárgájával és az egész tojással begyúrjuk, tejjel felengedjük, belekeverjük a mazsolát, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt és hólyagosra keverjük. A vége fele beledolgozzuk a kupaknyi pálinkát (nem szív magába sok olajat tőle). Mindezt fakanállal

végezzük.

Meleg helyen pihentetjük, majd a tészta megkelése után kiszaggatjuk, kézzel széthúzzuk, középen belenyomva két oldalról ujjunkat, de nem kilyukasztva a tésztát – ekkor kapja meg a fánkformáját és kisülés után rárakott lekvár helyét, majd forró olajban kisütjük. Egy picit tésztát csípjünk le, majd dobjuk a forró olajba. Ha elkezd habzani és sercegni, akkor elég meleg. Mindkét oldalát sütjük, és ha jól dolgoztunk, szép csík lesz az oldalán.

Hogy mi a jellegzetessége a debreceni fánkknak?

Hát ... a barackpálinka ...

Jó étvágyat kívánunk!!!

Forrás: <https://www.magyarkukta.hu/2020/09/hajdusagi-etelek-debreceni-fank.html>

Reading in English

Az angol nyelvet és az olvasást szerető tanulóink mindig izgatottan várják, hogy a debreceni Angol Műhely Kulturális Egyesület meghirdesse soron következő megyei levelezős olvasási versenyt.

Az I. félévben 12 – 4 hatodik és 8 nyolcadik – osztályos MÓRÁS gyerek jelentkezett a felhívásra. A mindig népszerű Sherlock Holmes könyvek és az ismertebb Aladdin, Arthur király és indián történetek mellett

néhány olvasó érdeklődését felkeltette, mit is rejthetnek például a Secret Garden (Titkos kert) vagy a Whispering Knights (Suttogó lovagok) címek. Nem csalódtak, hiszen izgalmas olvasmányélményben volt részük, amellyel, hogy fejlődött a szókinésük, a szövegértési és íráskészségük a feladatlapok megoldása közben.

A járványhelyzet ismét csak online eredményhirdetést tett lehetővé, így izgatottan vártuk,

hogy megjelenjen az egyesület Facebook oldalán a legjobbak névsorát tartalmazó videó. Bódi Zoltán 8. b osztályos tanuló ismét remekelt. A tavalyi 6. hely is szép volt, most viszont sikerült dobogóra kerülnie: a 4. szintű könyvet olvasók között 3. lett (tanára: Erni Gabriella). Jutalma az oklevél mellett egy angol nyelvű könyv (melyet Zoli azonnal el is olvasott) és egy utazási utalvány. Gratulálunk!

Bódi Zoltán

