

# CSALÁDI HÍRMONDÓ

17. szám

2018. augusztus 20.

## Hírek, események

- **Marci** állást változtatott: a hónap közepétől kezdve a CITIBANK-nál dolgozik. (Közelebbi munkahely, nagyobb fizetés, jobb perspektíva.)



- **Tomit** (természetesen) felvették a re.



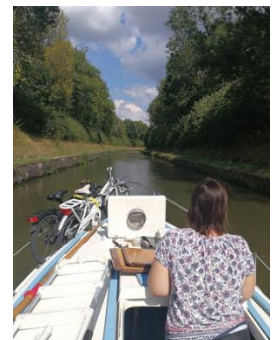
Budapesti Corvinus Egyetem-

- **Dani** szeptembertől kezdve magántanulóként folytatja tanulmányait.

- **Máté** a jövő héten iratkozik be a bühli Windeck Gimnáziumba.



- **György** rövidesen utazik Szingapúrba, ahol az aktuális F1 futamon vesz részt, egyelőre, mint néző.
- Képzőművészeti kiállítás nyílt a Duna túlsó partján, Muzslán, ahol **ÉVA** (Nagyi) képei is szerepelnek.
- **Judit** és **Tamás** motorcsónakos csatorna-túrán vesznek részt a Rajnán.



- Balatonszőlősön, a Malomrét u. 12-ben jó ütemben folynak a napelemes fűtésre és melegvíz készítésre történő áttérés előkészületei.

- **Előrejelzés:** szeptember 17-én **ZSÓFI** névnapja, szeptember 21-én **MÁTÉ** névnapja, október 5-én **RELLY** névnapja, október 22-én **ÉVA** születésnapja.

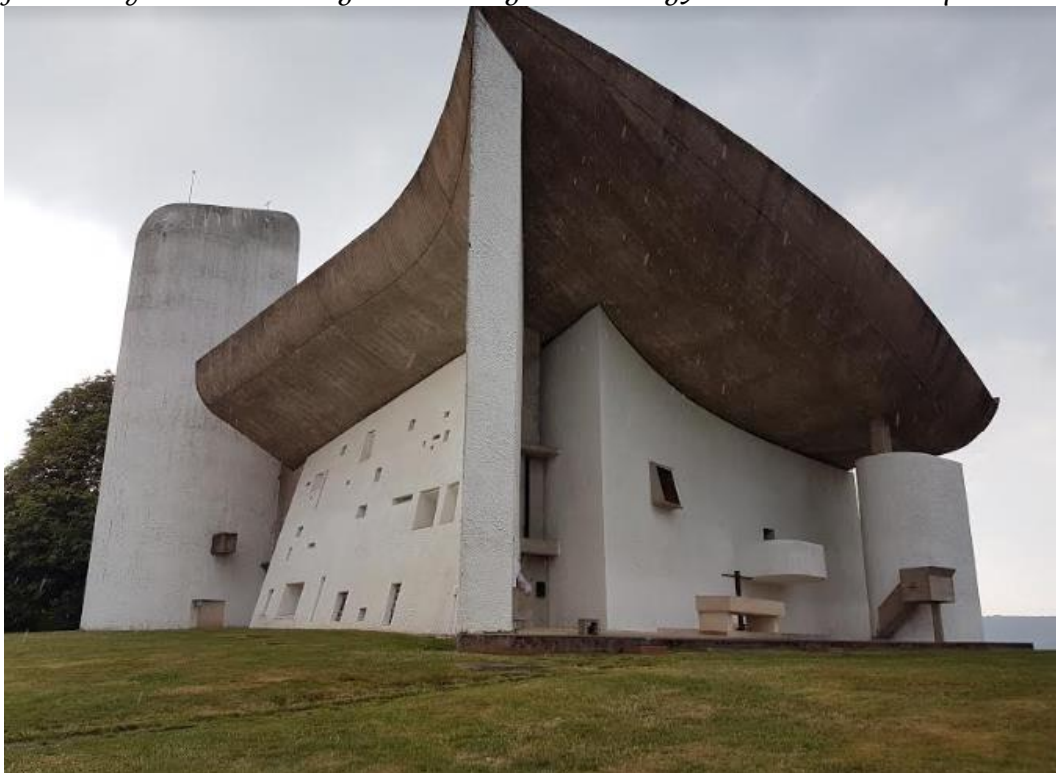
## KULTURÁLIS AJÁNLÓ

*A Ronchamp-i Magasságos Miasszonyunk Kápolna*

*A modern építészet egyik jelképe a Le Corbusier által tervezett és 1955-ben felépült kápolna. Mindig nagyon tetszett meglepő formája, a szokásostól eltérő anyaghasználata és tér alakítása, a fények játéka. Sokat olvastam róla és sok képet láttam, és mindig szerettem volna megnézni de sose gondoltam, hogy egyszer tényleg elmegyünk oda. Amikor felfedeztük, hogy nincs is messze tőlünk, az egyik kirándulás alkalmával útbaejtettük végre - és nem bántuk meg.*

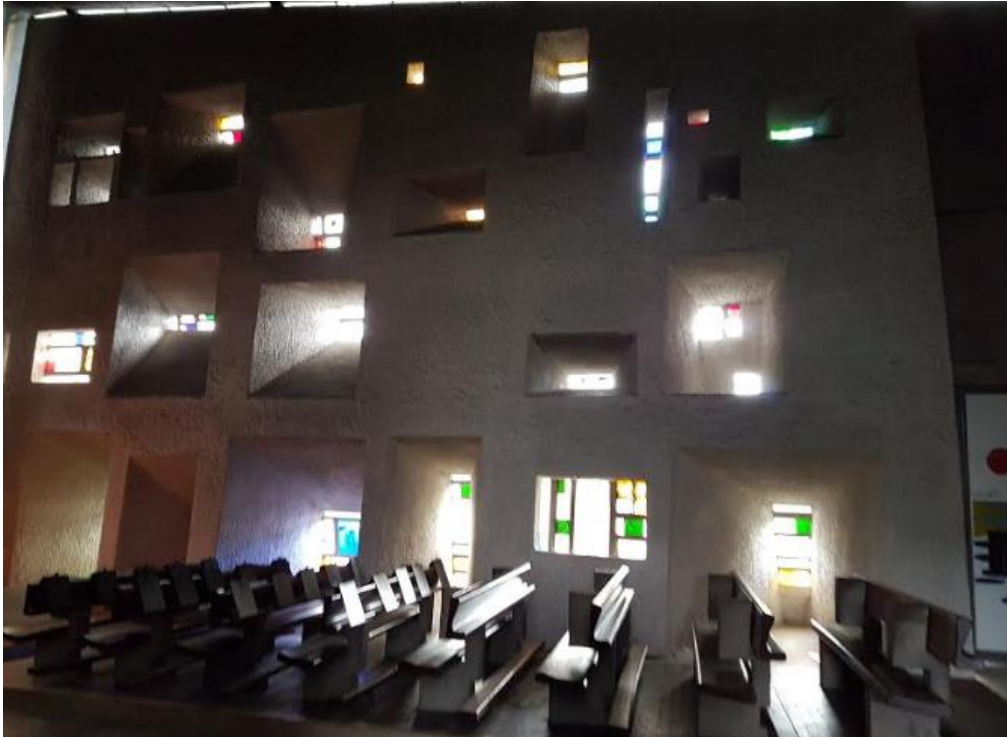
*A kápolna egy, a II. Világháborúban lerombolt zárandótemplom helyén áll, meglepő módon a falun kívül egy domb tetején. A domb annyira meredek, hogy amíg fel nem ér az ember semmit nem látni az épületből. A kápolnát most is használják, de egy terebélyes látogatóközpont is épült köré, ahol természetesen jegyet is szednek a belépésért.*

*Az épület meglepő, egyszerű és mégis lenyűgöző. Főként betonból és a lerombolt kápolna köveiből építették. A formája kialakításánál Le Corbusier kihasználta a vasbeton adta lehetőségeket. A tetejét vitorlához szokták hasonlítani, nekem ez sose jutott eszembe róla engem mindig inkább egy hatalmas kalapra emlékeztetett.*



*A falak sem egymásra merő legesek, a két főfal, ívesen kapcsolódik egymáshoz, mint két papírlap.*

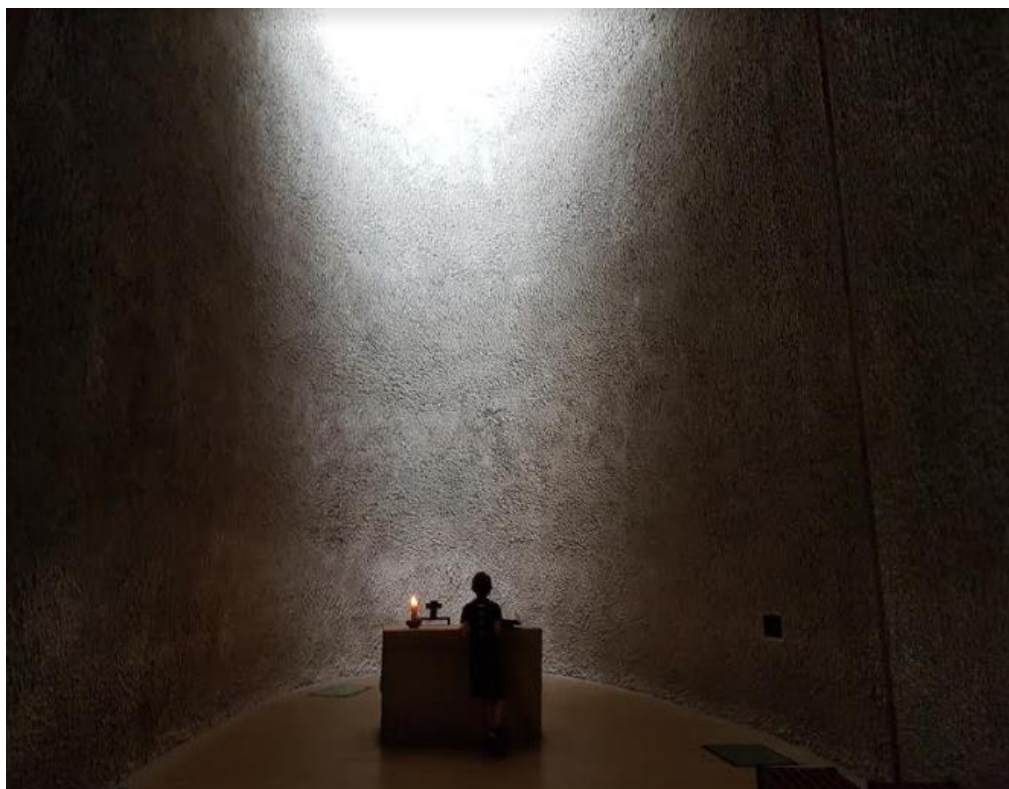
*Az ablakok alakja és elhelyezése teljesen asszimmetrikus, a bennük lévő üvegtáblák néha átlátszóak, néha színesek, a mélységük is eltérő - mindez együtt különleges és folyton változó fényeket teremt a templom belsejében.*



*A templom belseje puritán és beton. Még a padok is betonból vannak, a szószék és az oltár is. A mennyezet maga a felfelé hajló tető - nagyon különleges a tér-érzés a színes fényekkel és az egyszerű berendezéssel. Semmi sem vonja el a figyelmet a tömegről és a formáról.*



*Van két kisebb szentély - ezekbe csak felülről jön fény - nagyon misztikus hangulatuk van.*



*A fényképek nem túloznak, nagyon hatásos és még mindig modern épület.  
Menjétek el, nézzétek meg ti is!*

**Judi, Tamás**

## MIT EGYÜNK (MIT FŐZZÜNK)?

### SAKSUKA

avagy közel-keleti lecsó

#### Hozzávalók (4 adag):

- 0,5 dl olívaolaj
- 1 db vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tk őrölt koriander
- 1 tk római kömény (csapott)
- 1 mk cayenne bors
- késhegynyi fahéj
- 2 db piros kaliforniai paprika (kb. 50 dkg)
- 60 dkg paradicsom
- 1 ek fűszerpaprika (édes)
- 1 tk kristálycukor
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 4 db tojás
- 1 csokor petrezselyem
- esetleg 10 dkg kecskesajt vagy feta (elhagyható)



**Elkészítés:**

Egy nagy serpenyőben (wokban) olívaolajon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát és a préselt fokhagymát. Hozzáadjuk a koriandert, római köményt, fahéjat, piros paprikát, cayenne borsot. Beletesszük a feldarabolt kaliforniai paprikát (zöldpaprika is jó) és puhára pároljuk. Ezután jön a cikkekre vágott (hámozott) paradicsom. Kb. 15 perc (erős lángon) főzés után mehet bele az apróra vágott petrezselyem és a cukor, majd ízlés szerint só és bors. Négy mélyedést formázunk a lecsóban, beleütünk 1-1 tojást, majd lefedve kb. 10 percig főzzük. (A tojásfehérje dermedjen meg, de a sárgája maradjon folyós.) Tálaláskor friss snittling és reszelt (morzsolt) sajt.

A **Szerk.** megjegyzése: az Interneten rengeteg saksuka recept kering. A fenti változat kipróbált és garantáltan finom.

---

## NCST 2018

Csoportkép – Emma sajnos éppen alszik.



**Judi** kezdeményezésére **NCST 2018** elnevezéssel (zárt) csoport alakult a Facebookon. Javasoljuk, hogy a táborban készült képeket, videókat mindenki tegye ott közszemlére. (Máris rengeteg kép tekinthető meg.)