



Vásár Döbrögben!



Időpont: április 3. vasárnap délelőtt

Helyszín: kastély melletti rét.

„Mindenki hozza a portékáját!”

„Mi lesz?” Szűr, dolmány, sarkantyús csizma, kolbász, szalonna, mázas edények.



**„Nincs pénzem, de majd lesz,
ha Döbrögben vásár lesz!”**



„ Vegyen almát ropogósat,

pirosat és mosolygósat!”



Itt a csizma, rámás csizma

Nem lesz csámpás, aki hordja!”



Botrány a döbrögi vásáron

Mint minden évben, idén is megrendezésre került a döbrögi vásár, ahol mindig sok érdekes dolgot lehet megvenni.

Az idén azonban különös dolog történt. Egy Lúdas Matyi nevű paraszt legény éppen a libáit hajtotta ki, mikor megjelent a földesúr. Mindenki lekapta a kalapját, kivéve a sihedert. Döbröginek felkeltette az érdeklődését a fiú illetlensége és a szép libái. A dölyfös úr azonban sokallta az állatok árát. Matyi nem fogadta el az úr árajánlatát, ezért huszonöt botütést kapott. A suhanc megfenyegette a földesurat, hogy háromszor adja neki vissza a verést, és már el is tűnt a faluból.



Kerestetik!

Ludas Matyi nevezetű fiút jól megveretett Döbrögi, mire a fiú megfenyegette a földesurat. Három verést ígért a mi urunknak.

Aki felismeri, kérem szóljon és cserébe jutalmat kap (1000 máriást)!



Kérem vigyázzanak vele, mert veszélyes!

BESZÉLGETÉS

DÖBRÖGIVEL



Helyszín: Döbrögi vásár

Időpont: április 3. vasárnap délelőtt

Sajnálatos dolog történt a vásárban. Erről szeretnénk megkérdezni nemzeti urunkat, Döbrögi Dánielt.

• ***Döbrögi úr, mesélje el, mi történt!***

- Amint a szokásos sétámat tettem a vásárban, észrevettem, hogy egy fiatal, szemtelen siheder feltett kalappal áll előttem. Azonnal odamentem hozzá megnézni a libáit. Az áráról érdeklődtem, erre ő azt mondta, hogy 3 máriásnál alább nem adja.

• ***Megvette a jószágokat?***

- Mit gondol, 3 máriásért? Egyért sem venném meg ezeket a sovány, girhes ludakat!

• ***Akkor nem kötöttek üzletet?***

- Dehogynem! Elvettem az állatait, és 25 botütést is kaptam.

• ***Ezzel le is zárult a dolog?***

- Dehogy zárult! Ez a szemtelen fickó távozóban még meg is fenyegetett!

• ***És mit mondott?***

- Belekiabálta az arcomba, hogy „háromszor veri azt kenden Lúdas Matyi vissza!” Hiszem, ha látom!

Köszönjük a riportot, várjuk a fejleményeket.

Hogy mondják 300 év múlva?

más izrombéli: második alkalommal való

jó darab izig: jó ideig

felcser: tábori orvos

köppöly: pohárszerű kis bura

kristély: orvosi fecskendő

lancéta: sebészi kés

párgolat: borogatás

spádé: hosszú kard

hacuka: viseletes ruha

tászfi: fodros kezelő

kosztperd: tőr

puzdra: nyíl tartó tok

szakkarment: káromkodás elferdítése

generális: qartély aki beteg

ponyva: hadak:gyülevész hadak

kuruzsló:képzettség nélkül gyógyító személy

posták: küldöncök

kornyadozik: elfáradt

peroszló: hajdú

fullajtár: kocsis

masaszt: isteni kegyelem

vak szem: halánték



Plajbász: A ceruza régies népies neve

Siheder: 15-17 éves fiú, serdüülő

Dalmahodó: Magasodó, emelkedő, terjeszkedő

Ölmérő: Mérőszalag, hosszúság mérésére használt eszköz

Pontba: Tüstént

Azonba: Nyomban

Husáng: Vastag ág

Hibázik: hiányzik

Cívis: polgár

Gúnár: hím lúd

Felpercene: felébredt

Rác: a magyarországi szerbek neve

Sinkó: pálca

Áros: árus

Fót: csapat, falka

Hurítás: szidalmazás, szemrehányás

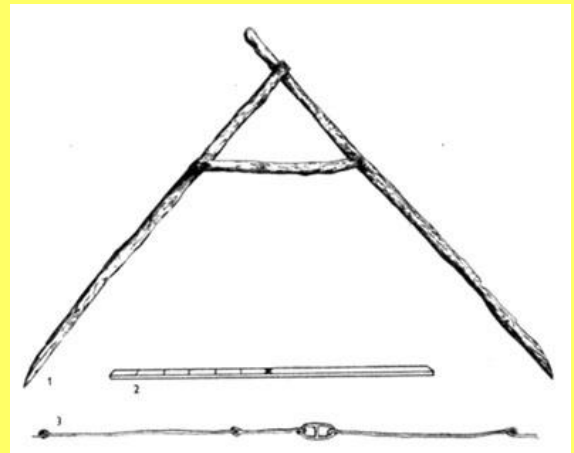
Fütykös: durván faragott bot

Hevenyében: hirtelen

Gúzs: hajlékony ágakból, szalmából, kenderből font kötél

Kupec: adásvétellel foglalkozó kereskedő

Irha kötő: irha kötény



Kérjük a kedves lakókat, hogy a megmaradt libáikból készítsenek minél több libás ételt. Most Döbrögi úr ajánlásával bemutatunk két receptet.

LIBASÜLT KRUMPLIGOMBÓCCAL

Hozzávalók:

2 libacomb
2 libamell
libazsír
2 alma
1 sárgarépa
2 szál rozmaring
só
bors



A krumpli gombóchoz:

50 dkg főtt burgonya
20 dkg liszt
só
2 zsemle
1 tojás

Elkészítés:

A libát sózás és borsozás után helyezd tepsibe. A libazsírt a hús tetejére, az almát és a répát tedd a tepsibe. Helyezd a libára a rozmaringágakat, és locsold meg a narancs levével.

Süsd puhára fóliával lefedve, alsó-felső sütési módon, 170 fokon, 100-120 perc. Majd távolítsd el a fóliát, és a felesleges zsiradékot merd le a húsról. Sűrű locsolgatás mellett addig süsd, amíg a liba szép piros nem lesz.

A krumpligombóchoz kockázd fel a zsömlét, és pirítsd meg kevés libazsíron. A megfőtt burgonyát törd át, keverd össze a liszttel, a sóval, a zsemlekockával és a tojással. A masszából formálj gombócokat, és főzd ki sós vízben.

A libát tálald a krumpligombóccal, és kínálj hozzá párolt káposztát.

HÍZOTT LIBAMÁJ VELESÜLT HAGYMÁVAL ÉS BURGONYALÁNGOSSAL

Hozzávalók:

A májhoz:

- 50 dkg hizott libamáj
- 60 dkg vöröshagyma vékonyra vágva
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dl libazsír
- só
- bors

A burgonyalángoshoz:

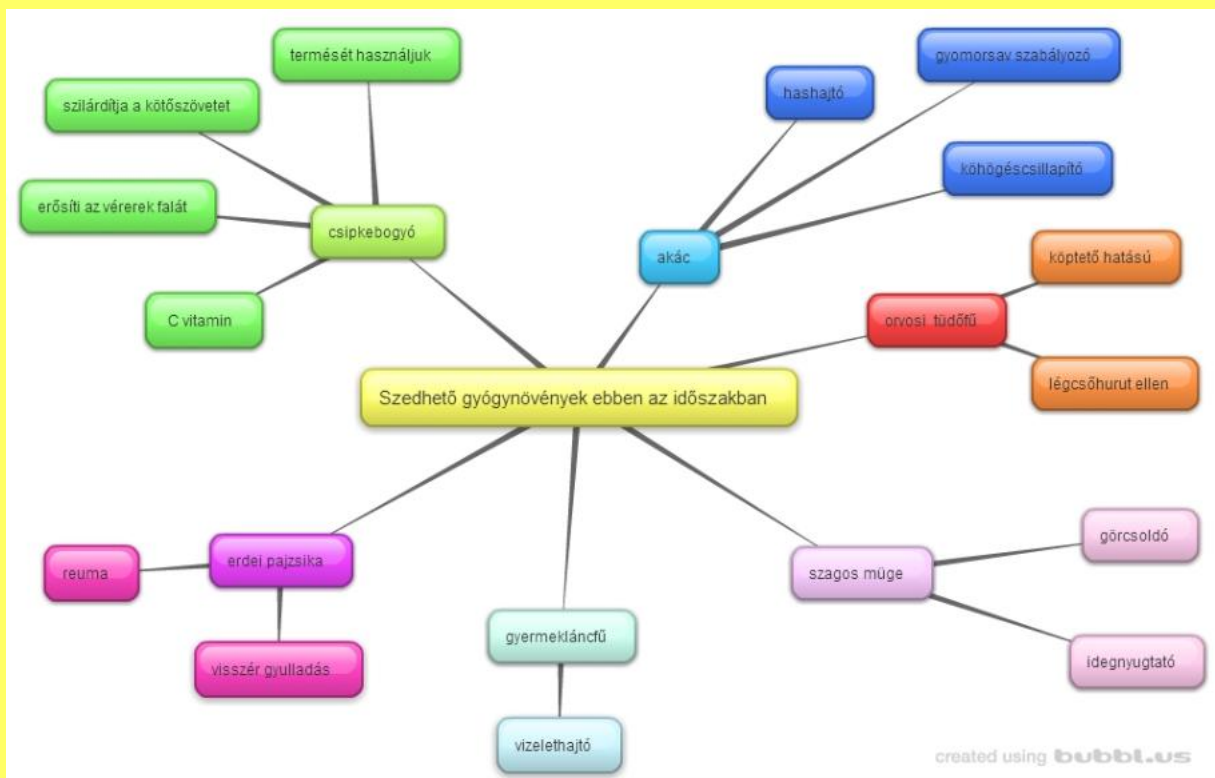
- 50 dkg burgonya
- 2 dkg vaj
- 1 dl tejszín
- 0,5 dl tej
- 2 db tojássárgája
- só
- bors
- őrölt szerecsendió



Elkészítés: A vöröshagymát vékony szeletekre vágjuk, és egy részét a libazsírral vastagon megkent hőálló tálba tesszük, megsózzuk, borsozzuk. A hizott libamájat megtűzdeljük vékonyra vágott fokhagyma szeletekkel, és a hagymaágyra helyezük, kevés borssal megfűszerezzük. A máj tetejét bevonjuk a maradék hagymaszeletekkel, és öntünk rá olvasztott libazsírt. Ráhelyezzük a hőálló tálra a tetejét, és 180 C-on kb. 60 percen keresztül sütjük a májat légkeverés nélkül. Fél óra elteltével érdemes megnézni. Amikor teljesen átsült, kivesszük a májat, a zsírt leöntjük, a hagymát pedig egy külön tálba szedjük. 1 éjszakán keresztül hűtjük, majd másnap szeleteljük. Másnap elkészítjük a burgonyalángost: a burgonyát megfőzzük sóval, majd ha megfőtt, összetörjük. A tört burgonyára ráöntjük az olvasztott margarint, a tejszín, a tejet és belekeverjük a tojássárgáját. őrölt szerecsendióval, borssal, sóval ízlés szerint fűszerezzük. A burgonyás keverékből nyomózsákkal vagy anélkül kis halmokat nyomunk egy sütőpapíros tepsire, és 170 C-on légkeveréses sütőben 10 perc alatt aranyszínűre sütjük a lángosokat. A májat felszeleteljük, és a lángosokkal, a velesült hagymával tálaljuk, salátával és balsamecettel díszítjük.

„Fűben, fában orvosság...”

Szeretnénk olvasóink figyelmébe ajánlani néhány olyan gyógynövényt, amelyek segítik egészségünk megőrzését. A híres külhoni orvos, **Doktor Scorbuntzius** is ezekkel gyógyítja betegeit.



szagos müge



orvosi tüdőfű



gyermekláncfű



erdei pajzsika

