

Az ígért köpeny

Engesztelés napjának előestje volt, két tudós a jeruzsálemi szentély udvarában meglátott egy angyalt egy gyönyörű köpennyel, ami azonban még hiányos volt. Nagyon meglepődtek, amikor kiderült, hogy az nem egyiküké, hanem József, a kertész köpenye lesz. Megkeresték Józsefet, aki éppen a fűszerkertben dolgozott, elmesélte nekik, hogy bár elvesztették a vagyonukat, de a kevés megkeresett pénzüknek a felét mindig adományba adták. Egyszer, amikor nem volt pénzük lisztre, az üres kemence, csodálatos módon megtelt kaláccsal. A bölcsek meséltek neki a majdnem kész köpenyről, amit az övé lesz. József felesége kihallgatta a beszélgetést és rábeszélte a férjét, hogy adja el őt szolgának és az érte kapott pénzt adományozza el a szegényeknek, így biztosan elkészül majd a köpenye. A kertész így is tett és a felesége egy gazdag kereskedő szolgája lett, aki rosszul bánt vele. Vajon hogyan alakult a kertész és felesége sorsa ezután?

Készíts a kert fűszereivel illatosított gyurmát hávdálára!

Az alaptészta hozzávalói:

- 300 g liszt
- 2 dl víz
- 300 g só
- 2 tk. olaj



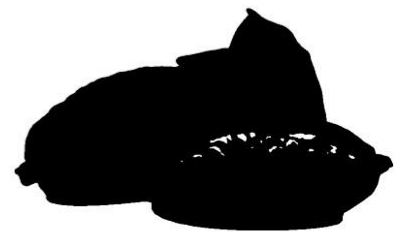
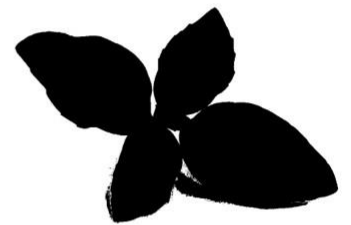
Fűszerek:

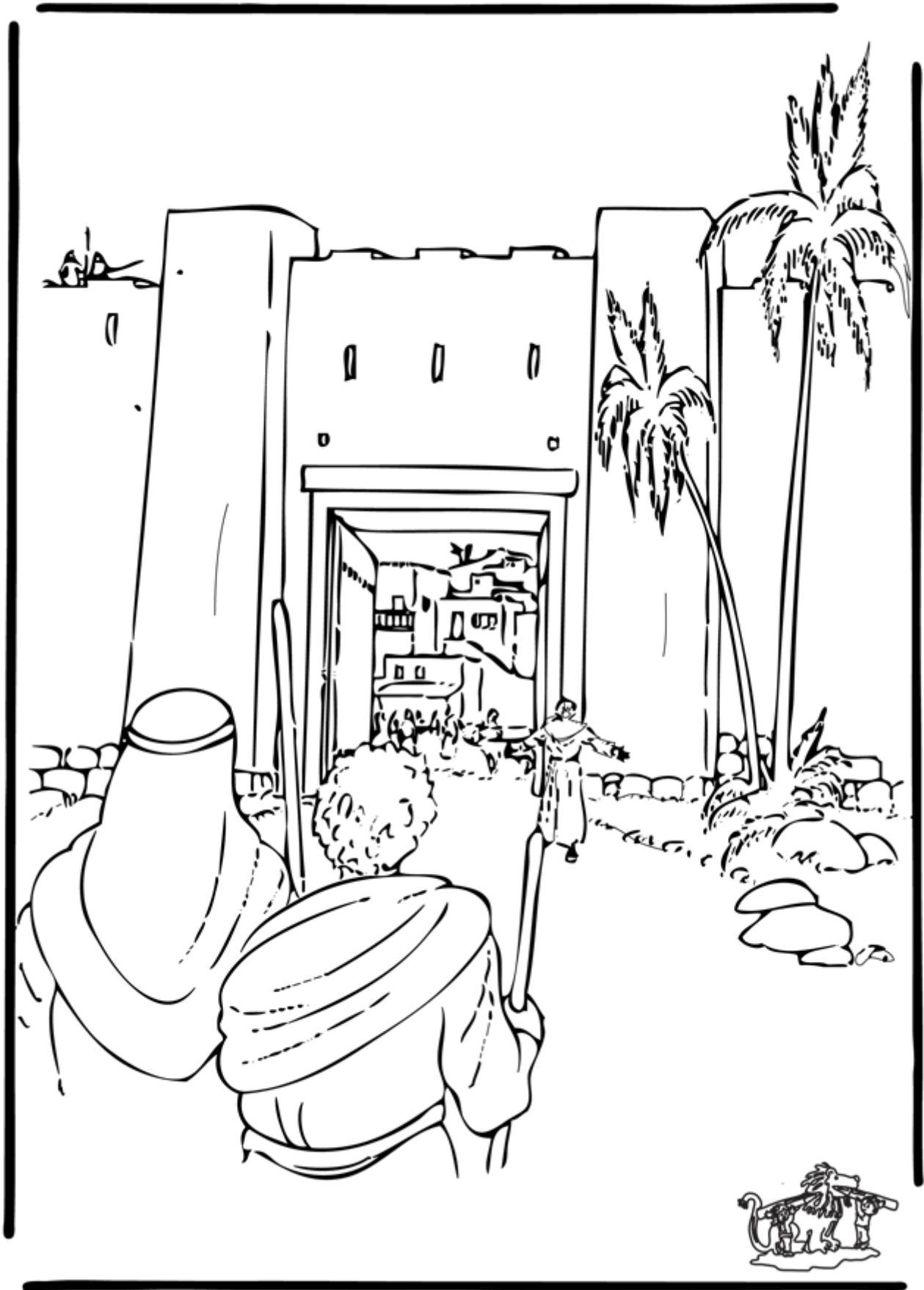
- Őrölt rozmaring - 2 evőkanál - Lány zöld színt és csodálatos fás illatot ad a tésztának. Az őrölt rozmaring nem keveredik bele teljesen, így a tészta kissé foltos lesz.
- Őrölt fahéj - 1 evőkanál - Szép tejes, csokoládé színű tészta és a csodálatos meleg, fűszeres illat igazi őszi hangulatot áraszt!
- Őrölt szegfűszeg – 1-2 evőkanál - Szép melegbarna szín és a hávdála illata.
- Őrölt kurkuma - 1,5 teáskanál - A kurkuma csodálatos élénksárga színt és kellemes fűszeres illatot ad a tésztának.
- Kakaópor - 1-2 evőkanál - A kakaóport kezdetben kicsit nehezebb volt összekeverni, mint a többi port, de a gyúrás után jól elkeveredett.
- Paprika - 1 teáskanál - Meleg piros színt is adott a tésztának.

Elkészítés menete:

1. Az alaptészta hozzávalóit gyúrójátok össze.
2. Osszátok annyi részre a tésztát, ahány fűszert használni szeretnétek
3. Gyúrójátok bele a fűszereket a tésztagolyókba.
4. A játéknál érdemes alátenni egy papírt, vagy tálcát, amiért nem kár, mert a színezett tészta foghat!
5. kb. 20 perc alatt kisüthetitek, de közben figyelni kell, hogy ne égjen meg. (180 °C-on süssétek). Az illatuk sütés után is megmarad.

Keresd meg a fűszerek árnyékát!





Rajzold le a keretbe milyennek képzeled Józsefnek és a feleségének csodálatos köpenyét!

