

HÁZI PRAKTIKÁK

Fánkok készítése

• Legyen az vagy forgácsfánk, amerikai, vagy pillefánk, a hozzávalók körültekintő megválasztásán túl tudnunk kell néhány apró trükköt, amivel még ízletesebbé tehetjük ezt az édességet. Nem mellékes az sem, hogyan tudjuk másnap frissé varázsolni.



A csöröge desszertnek kiváló, de sokan étkezések közt is szívesen fogyasztják ezt a fánkfélét

FOTÓ: VERES NÁNDOR

A fánkfélék készítésekor mindig ügyeljünk arra, hogy a hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Az olvasztott vaját, amit a tésztához adunk ne forraljuk fel, és ne keverjük melegen a tésztához. A lisztet mindig szitáljuk át. Könnyebb lesz a tészta, ha a tojás-sárgáját egyesével adjuk a liszthez, és fokozza a hatást, hogyha a habbá vert tojásfehérjét is óvatosan a tésztába forgatjuk. A megkelt fánktésztát ne úgy nyújtjuk, mint a gyúrt tésztát, hanem éppen csak simítsuk rajta végig a nyújtófát. Az olaj legyen mindig bőséges és forró. A szalagos fánk titka, hogy az egyik felét először fedő alatt süssük, majd, ha megfordítottuk, fedő nélkül folytas-

suk a sütést. A fánkok sütés közben megnőnek, így sose rakjuk teljesen tele a serpenyőt, számoljunk a fánkok növekedésével. A kész fánkokat ne rakjuk egymásra, mert a gőztől

befüllednek és megereszkednek. Csak tálalás előtt, langyosan szórjuk meg porcukorral, mert különben a cukor elolvad, és a fánk elázik. A fánkot nem tanácsos hűtőben tárol-

ni, inkább fóliával letakarva, hűvös helyre tesszük. A másnapos fánk tejet kenjük meg kevés vízzel, és pár percre tesszük a sütőbe, ismét friss fánkot kapunk.

SKANDI

Költözés...				KÍSÉRELŐ	ZOKOG	1
Tizedik emeletre költözik Kovács. A barátja segít neki. Mivel a nagy szekrény nem fér be a liftbe, felcipelik a lépcsőn. Az egyik fordulón a barát azt mondja: - Megyek, megnézem, hányadikon vagyunk. Kis idő múlva jön vissza: - Van egy jó és egy rossz hírem! - Melyik a jó? - kérdi Kovács. - Már a kilencediken vagyunk. - És melyik a rossz? - ... (poén a rejtvényben).				NEM ARRA!		
				IMPORT OLAJ!		
				BARN	VOLT	
				FÉRFINÉV	MORZE-HANG	
ADÓS	ÉRZÉK-SZERV	RAVASZDI	SZEMMEL ÉRZÉKEL		EGYE!	
	2	... IS MONEY	SZÓBELI!		GYANÚS	
					KÁTÉ!	
					ARÁTI SZERETNE!	
				HIBÁZIK		
				HAJÓ HÁTSÓ RÉSZÉ		
				ÉLŐSDI		
				ÉJFÉLIG		
				SZÁMTAN, DIÁK-NYELVEN FÉLSZ!		
A HÁZBA						
	H			EGYES!		

Komplikáció...				BOSSZANTÓ	PETRARCA MÚZSÁJA	
Az őrszobán rendőrök beszélgetnek frissen elhunyt kollégájukról: - Nahát, szegény őrmester! - kezdi a legjobb ismerőse - reggel eltört a keze, és este már nem élt. Egy másik rendőr meglepve mondja: - Micsoda? Ez lehetetlen! Senki nem hal meg egy kéztörés miatt! - Igen, de közben adódott egy kis komplikáció. - Mi volt az? - ... (poén a rejtvényben).				1		B
				DÉL (RÖV.)		
				NORMA ... (FILM)		
				PISZTOLY (ANGOL)		
				A PAPIR-KÁNAK VAN		
				SÓ, LATINUL MAGYAR VÁROS		
					TÚFOK!	
					A PÓK ROKONA	
				AKVÁRIUMI HAL		
				PÁROSAN NYES!	TAPOGAT	
				VERSENY-SZAKASZ	ÖNKÉNY-ÚR	
					PULÓVERT KÉSZÍTŐ FÁBAN PERCEG	
				ELEKTRON (RÖV.)	NEHÉZ, MINT ... (SZÓLÁS) JEGYZ	KÁTÉ!
				BIZAKODIK		TÉLEN HULL
					FÉL-TUCAT	
					TESLA	
			E			KÉRDŐ-SZÓCSKA

A lapunk csütörtöki számában megjelent rejtvények megfejtései: **Nahát!...** – Moziba. **Figyelem!** – Melyik csatornán lesz?

HIRDETÉS

MELLÉKLETEINK

Hétfő



Kedd



Szerda



Csütörtök



Péntek



SZÓRAKOZTATÓ TARTALMAK MINDEN NAPRA!

Szekelyhon