

Közösséget teremtet a süti

NYÍRADONY. Sütifesztivált rendezett a Mozgáskorlátozottak Hajdú-Bihar Megyei Egyesülete Nyíradonyban. A rendezvényre ellátogatók többek között meghallgathatták a mesemondók előadását és Dr. Várkuli István beszámolóját a diabéteszről. A sütiverseny eredményhirdetése után a közönség az utolsó morzsaig



A győztes torta, készítette: Kötél Mária



A zsűri tagjai kóstolgatnak

FOTÓK: BLASCSÁK KATA

elfogyaszthatta a különleges desszerteket.

- A rendezvény a közösségteremtést szolgálja. Az embereket jobban megfogják ezek az események, mint az érdekképviselési célként meghirdetett találkozók - mondta Széchenyi Lajos, az egyesület elnöke. - Rendkívül nyitottak

a programjaink, mindig azt hangsúlyozzák nem akarunk elszigetelődni a többi embertől. Lehet az sütifesztivál vagy bármilyen más egyesületi nap, az igazi cél mindig ugyanaz: felhívni a társadalom figyelmét azokra, akiknek kicsit több gondjuk van, mint a „normál” embereknek.

HBN-BL.K.

RECEPTAJÁNLAT

Kókuszpuding gyümölcskocsonyával

Hozzávalók: 1 csomag tejszín ízű pudingpor, 4 evőkanál cukor, 0,5 l tej, 4 evőkanál kókuszreszelék, 2 csomag gyümölcskocsonya, 1 doboz vegyes déligyümölcskonzerv.

Elkészítése: A pudingot a leírás szerint elkészítjük, majd hozzákeverjük a kókuszreszeléket. Hideg vízzel kiöblített kuglóf-formába öntjük és hagyjuk kihűlni. A gyümölcskocsonyát szintén a leírás szerint készítjük el, ugyanolyan formába öntjük, mint a pudingot és beleszúrjuk a kisebb darabokra vágott gyümölcsöket, majd mindkettőt dermesztjük. Ezután kiborítjuk a pudingot és a kocsonyát a formákból, mindkettőt szeletekre vágjuk és váltakozva táányérokra rakjuk. A tetejét tejszínhabbal és gyümölccsel díszítjük. (Beküldte: Szabó Lajos, Nyíregyháza)