

▣ **A nagy karácsonyi eszem iszom előtt kell egy kis pihenés. Ádvent idején nem volt szokás a kulináris eltévelyedés, hiszen még az egyház is böjtre szólította az embereket. Így, ha egyelőre nincs is terített asztal, maradnak a különleges rágcásálni valók. Abból pedig ez alatt a négy hét alatt is van bőséges választék.**

A karácsonyt megelőző időszak az advent, a készülődés ideje, amit általában a böjtösebb, szegényesebb ételek jellemeznek. Ez a böjt szenteste ér véget. Korábban szokás volt az adventi időszakban böjtöt tartani. Az adventi böjti idő alatt tiltották a zajos mulatságokat és az ünnepélyes házasságkötéseket, de az utóbbit az 1661. évi nagyszombati zsinat püspöki engedéllyel tette függővé. A böjtölés hagyománya a 20. század közepén tűnt el.

A jellemzően kicsit szerényebb ádventi konyha az édességek körül forog. Se szeri se száma a mézből, dióból, különféle lekvárokból, puncsból, mákból készülő finomságoknak. Az adventi sütemények zöme azért készül, hogy az ünnep alatt a jól záródó dobozból kiemelve olvadjon el a szánkban. Ha azonban ügyesek vagyunk, és sokat készítünk belőle, megjutalmazhatjuk magunkat - és persze a családjunkat - az adventi gyertyagyújtásnál is, de elfogyaszthatjuk azon "melegében" is. Trüffalgolyó, zserbógolyó, bonbon meggy és a többiek, melyekhez nem kell túl nagy gasztronómiai szakértelem, csak ügyesség és szeretet.

Már csak azért is jó ezeket a nassolnivalókat elkészíteni, mert egyszerűek és a kavargatás közben együtt lehet az egész család. Főképpen akkor, ha odakint zord az idő.

Nem hiányozhat az asztalról az ádventi koszorú, melyet sokan ehető formában készítenek el. Ebben aztán együtt van minden, ami kellemes nyarat varázsolja az asztalra a hidegben: aszalt gyümölcs, dió megbolondítva egy kevéske rummal. Sokan inkább az aprósüteményekre esküsznek, melyből mindenkinek megvan a maga receptje.

Ha pedig étel, akkor ehhez igazi különleges ital is dukál. Olyan mint például a málnás teaflipp, melynek receptjét meg is osztjuk az Itthonmagazin olvasóival.

▣ **Málnás teaflipp**

A málnateát leforrázzuk másfél deci forró vízzel, hagyjuk benne 10 percig, majd szűrjük rá 4-5 szem málnára. Megteszi a mirelitmálna is, hiszen az ebben az időszakban kapható gyümölcs már nem az igazi, s fagyasztott társában azért még benne van a nyár íze. Adjunk hozzá pár cent málnás Finnlandiát, és fedjük be az egészet tejszínhabbal. Tekintettel a gyerekekre, természetesen elkészíthető alkoholmentes változatban is, esetleg kicsit több málnával.