

GazMag

Legújabb megjelenés online az oldalon! [Kattintson!](#)



Tartalomjegyzék

Ünnep vs. vizsgaidőszak	4-5
Karácsony Oroszországban	6-8
A szeretet ünnepe a Karácsony	9
Karácsonyi krémes	10



Köszöntöm a Kedves Olvasót!

Elérkezett az esztendő vége, már csak alig néhány nap van hátra a 2014-es évből. Az ünnepek apropóján egy rövid különkiadással jelentkezünk.

A kedves olvasó képet kaphat az egyetemisták ünneplés és tanulás közötti vívódásáról, betekintést nyerhet más ország karácsonyozási szokásaiba, és még egy egyszerű, de annál finomabb sütemény-receptet is találhat a GazMag hasábjain.

Az egész szerkesztőség nevében köszönöm az egész éves figyelmet, és ezúton kívánok békés, boldog ünnepeket és sikerekben gazdag újévet!

Tóth Marcell

IMPRESSZUM

Főszerkesztő: Tóth Marcell

Budapesti szerkesztők:

Bagyura Gábor, Gyócsi Zsófia, Fekete Zita,

Krämer Annamária, Sebestyén Vivien

Debreceni szerkesztők: Kovács Kyra

Győri szerkesztők: Baranyai Anita, Dömötör Edina, Horváth Péter,

Horváth Regina Anita, Kirsch Angéla, Kiss Csaba,

Márton Delinke, Zobák Babett

Pécsi szerkesztők: Baumholczer Veronika, Hetesi Júlia, Horváth Enikő

Design: Leéb Alexandra

Fotó, videó: Juhos Gábor, Thoma Judit

Informatika: Lukács Péter Alex, Surányi Szabolcs, Tólosi Tibor

A Szerkesztőség elérhetőségei: szerkesztoseg@gazmag.hu

Honlapunk: www.gazmag.hu



**Mielőtt kinyomtatná ezt az újságot,
gondoljon a természetre!**

Ünnep vs. vizsgaidőszak

Avagy az egyetemista dilemmája kellemes és fontos között

December az év utolsó hónapja, és egyben az egyik legmozgalmasabb. A kisgyermek már számolja a karácsonyig hátralévő napokat, a felnőttek is készülnek a rég várt szabadságra. Az emberek ajándékokat vásárolnak egymásnak, beszerzik a karácsonyfát, majd elkezdődik az ünnepi készülődés: nagytakarítás, karácsonyi sütés-főzés. Majd egy kis ünnepi és ünnep utáni lustálkodás után az év egyik legnagyobb bulija vár ránk, el kell búcsúztatni az óévet, és köszönteni az újat. Ezzel a kellemesnek ígérkező időszakokkal egy időben beköszönt az egyetemisták életének megnehezítője, a vizsgaidőszak is.

A karácsonyi készülődés nem egyszer kimarad a szorgalmasan tanuló hallgatók életéből. Tanulás közben azért legtöbbször sikerül egy ajándékvásárlásnyi időt közbeiktatni, de a bejgli-illatban úszó lakás ünnepi kötösbe öltöztetésére a többség – idő hiányában – már nem vállalkozna. Maga az ünnep is kicsit kurta, az ilyenkor szokásos családi beszélgetések vagy a rokonlátogatások nem mindenkinek férnek bele az idejébe, mivel a tanulás leköti az idő nagy részét. Viszont Szenteste az ünnepi vacsora, illetve a karácsonyi ünnepi ebédek kihagyhatatlan velejárói az ünnepnek, hiszen akár mennyire is sokat tanul az ember, enni azért mindenképp kell.

A Karácsony végeztével azonban még intenzívebb tanulás következik. Többeknek a két ünnep között is komoly erőpróbákat kell teljesíteni, amelyek sikeres teljesítéséhez elengedhetetlen a tanulás. Még többen vannak olyanok, akiknek csak januárban lesznek vizsgáik. Azonban az ő dolguk sem sokkal könnyebb, hiszen az idei évben rövidebb a vizsgaidőszak, mint ahogy megszokhattuk, hiszen a 2010-es év elején mindössze két hetük van a hallgatóknak arra, hogy vizsgázzanak. Ilyenkor talán mégiscsak jobb lett volna, ha tanáraink a két ünnep közé is besűrítenek egy-egy vizsgaalkalmat (a többség nem tette meg ezt), mivel a két hét alatt így nem egy hallgatónak 4-5 vagy akár 6 vizsgája is lesz – nem számolva az ismétlővizsgákat. Ez a helyzet pedig nem sok alvást ígér.

Az egyetlen pozitívum a hallgatók számára az, hogy a 2014-es év utolsó napja szerdára esik, így egy négy napos (csütörtök-péntek-szombat-vasárnap) napos hosszú hétvége áll az ember rendelkezésére, hogy kipihenhesse az óévbúcsúztatás fáradalmait.

Összességében azt mondhatjuk, hogy az egyetemisták ünnepe nem az igazi. Bár valamennyi ünnepelésre mindenkinek jut ideje, a túlzott pihenés (vagy csak nemtanulás) már a vizsgaeredményekre is kedvezőtlenül hathat.

Karácsony Oroszországban

Az orosz karácsony a magyartól eltérően, az ortodox hagyományok és a Julián naptár szerint, már az újesztendőbe esik, január 6-ra, Vízkeresztre.

Az oroszok nem Karácsony napján díszítik a fát, hanem december 30-án, így ők az újévi fát, a Jolka-t, ünneplik ami, a télnek, és az újévnek szól, és nem Jézus születésének. Náluk a Mikulás helyett a Fagy Apó vagy Fagy Nagyapó (Gyed Maroz) hozza az ajándékokat, akinek segítője is akad Hópelyhecske személyében (Sznyegurocska).



Szent Miklós története a XI. században jutott el a mai Oroszország területére. A monda szerint Vladimir herceg Konstantinápolyba utazott, hogy ott megkeresztelkedjen. Útja során számos csodáról szóló történetet hallott, ezek főszereplője Szent Miklós volt. Vladimir, hazatérésekor mesélt a csodatévőről, kinek emlékét több ortodox templom nevében ma is őrzi, s a Nyikolaj (a Miklós orosz megfelelője) is gyakran hallható keresztnév.

Az oroszok Karácsony estéjén egész éjszakás virrasztást tartanak a templomokban. A mise este 7-kor kezdődik és legalább 3 óráig tart. Másnap reggel a gyerekek megkapják a karácsonyi ajándékaikat. Majd következik egy újabb mise, ami 2 órán át tart. Végül a templomból az emberek hazamennek és ünnepelnek.



A régi hagyományok szerint karácsony napján böjtot kellett tartani (a böjt ideje alatt mindennemű állati eredetű étel fogyasztása tilos volt, kivéve, ha az a tengerből származott), míg az első csillag fel nem tűnt az égen. Akkor kezdődött el a közös étkezés, amit számos jelentőségteljes szimbólum kísért, ilyen a fehér abrosz, ami a kis Jézus pólyájára emlékeztetett, a vastag, szintén fehér gyertya az asztal közepén, a Világok Világa, valamint a böjti kenyér. Még egy kis szalmát is szokás a tányérok közé csempészni, hogy jelképezze a szerény jászolt, ahová az Isten Fia közénk érkezett.

Előételnek főként népszerű a zakuszi a blini (kis élesztős lazaccal, kaviárral töltött palacsinta, vagy a grúz eredetű, virág formájú töltött káposzta. A tehetősebbek fekete Beluga kaviárt, a szegényebbek a „szegények kaviárjának” nevezett padlizsánkrémet fogyasztanak. Ismert levesük a gazdag és sűrű szoljanka leves vagy a csípős scsí, ami mellé pirazsokit (káposztával, darált hússal töltött vodkás tészta) esznek. Főételként a férfiak által készített perzsa eredetű pilaf áll, mely nem más, mint birkahúsos vagy zöldeges sáfrányszínű rizs. A tartalmas vacsorát desszertként sajtorta, kuglóf vagy egy szelet híres oroszkrém torta zárja.



Blini

Scsí



**Karácsonyi
Kuglóf**

Végezetül egy orosz karácsonyi népdalt választottam, melyet kicsinek nekem is tanított a nagymamám:

„Az erdőn nőtt egy kicsi fa,
Nem volt se nyír, se tölgy.
Egy öreg fenyő kisfia,
mely télen-nyáron zöld.

A szánkó előtt ló dobog,
s rajt Télapóka hajt
Kis fánkat ásni kezdi ott,
a gyökerek alatt.

Csak néki dúdolt altatót
a metsző téli szél,
és hóból kapott takarót,
nem fázol meg ne félj!

S most itt vagy kis fa mivelünk,
Az ünnepünk így szebb,
hát hadd köszönjük örömünk,
s a sok-sok jót Neked!”

De lám mi történt egy napon,
csak jó egy fürge szán,
oly símán siklott a havon,
és szikrázott a hám.

Leéb Alexandra

**S Prazdnikom Rozhdestva
(С Праздником Рождества)
Boldog Karácsonyt!**



A szeretet ünnepe a karácsony

Az elmúlt években átértékelődött a szeretet ünnepének fogalma. Sajnos, már inkább az ajándékok nagyságáról, értékéről, mint sem az együttlétről, szeretetről szól. Mikor együtt leülünk az asztalhoz, gondolkunk mégis a szép pillanatokra, és örülünk szeretteinknek. Ez az időszak mindenkinek a kikapcsolódást jelent, ilyenkor az egész év fáradalmait kipihenjük, majd újult erővel kezdünk neki a következő évnek. Listát készítünk, fogadalmakat teszünk, és tervezzük, változtatunk. Az új év mindenkinek számára valami más jelent, hiszen következnek az új feladatok, teendők, kihívások.

Bekerülni az egyetemekre, belezárni egy diétába, gyűjteni az új lakásra. Mégis a legfontosabb ebben az időszakban az, hogy segítsünk, ha tudunk. Rengeteg olyan család van, ahol még szenteste sem kerül étel az asztalra. Ma már rengeteg szervezet foglalkozik azzal, hogy mindenkire eljusson az üzenet, segítsünk együtt! Ne gondoljon senki nagy dolgokra, egy tábla csoki, pár szem szaloncukor, nem használt ruhadarabok, tartós élelmiszerek. Már ezzel rengeteget segíthetünk azokon, akiknek teljesen más jelent a szeretet ünnepe!

Horváth Enikő

Merry Christmas!

Frohe Weihnachten!

Joyeux Noel!

Hyvää joulua!

Riktigt God Jul!

Riktigt God Jul!

メリークリスマス

圣诞节快乐

Karácsonyi krémes

Hozzávalók:

Tészta:

- 25 dkg finomliszt
- 12,5 dkg sütőmargarin
- 1 tojássárgája
- 1 dl tejföl
- só
- 2 evőkanál kakaópor

Krém:

- 4 csomag vaníliás pudingpor
- 2 csomag vanillincukor
- 35 dkg cukor
- 1 liter víz
- 9 tojásfehérje
- 1 evőkanál reszelt narancshéj

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, egy órát pihentetjük. 2 lapot sütünk belőle a tepsis hátán.

A krémhez a pudingport a vanillin-cukorral, a narancshéjjal, 10 dkg cukorral és a vízzel összekeverjük. A tojásfehérjéket 65 dkg cukorral gőz felett felverjük. A pudingot lassú tűzön sűrűre főzzük, hozzáadjuk a felvert habot és még 3 percig főzzük. Még forrón a tésztára tesszük. A tetejét megszórjuk porcukorral.

Márton Delinke



**Minden kedves olvasónknak
Kellemes Karácsonyi Ünnepeket
és
Boldog Új Évet
kívánunk!**

A GazMag szerkesztősége

