

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



**TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018**

## **„Helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon”**

**(Jakabszállás, Fülöpjakab)**



---

# **IV. ÉRTÉKŐR FOGLALKOZÁS JAKABSZÁLLÁSON**

---

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



## Tartalom

Beszámoló .....	4
Manya fánk receptje.....	4



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



### **IDŐPONT:**

2021. január 18.

### **HELYSZÍN:**

Sántha György Művelődési Ház  
(6078 Jakabszállás, Petőfi Sándor utca 13.)

### **JELENLÉVŐK:**

Online videó vetítés

### **TÁRGY:**

Farsangi fánk sütése, videó anyag vetítése online térben

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



## BESZÁMOLÓ

2021 január 18-án a Tanulókör-Értékkör foglalkozásunkat online formában tudtuk megtartani. Megkérdeztük Sipos Lászlóné Juli manyát, vállalná-e, hogy süt nekünk fánkot, megmutatja milyen titkok rejlenek a fánk sütés tudományában. Ehhez hozzájárult és kollegánk Lantos István felvette videóra a folyamatot. Ezt a videót 2021 február 2-án a facebook oldalunkon meg is osztottuk a lakossággal.

### MANYA FÁNK RECEPTJE



30-35 db-hoz:

- 1 kg jó minőségű liszt
- 6 dkg élesztő
- 6 dl zsíros tej
- 10 dkg cukor
- 10 dkg olvasztott vaj
- 8 db tojássárgája
- 1 dkg só
- 4 cl rum
- 1 citrom reszelt héja

Az élesztőt egy evőkanál cukorral és 2 dl tejjel felfuttatjuk kb. 20 perc.

A liszthez hozzáadjuk a sót, a tojássárgáját a maradék cukorral összekeverjük, hozzáadjuk az olvasztott vajat és a rumot, legvégül a citrom reszelt héját.

A liszt közepébe mélyedést készítünk, hozzáöntjük a felfuttatott élesztőt és a tojásos keverékünket, valamint a citrom reszelt héját, és lassan kezdjük hozzáadni a maradék kézmeleg tejet. Hólyagosra dagasztjuk.

45-50 percet letakarva pihentetjük, majd a nyújtódeszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk és kiszaggatjuk.

Letakarva 20-25 percet pihentetjük.

Lassú tűzön, de nem forró olajban kisütjük. Amikor rakjuk az olajba a kezünkkel mélyedést nyomunk bele és ezzel lefelé fordítva rakjuk. Leborítjuk fedővel így kb. 2 percig sül, majd leveszük a fedőt és még 2 percet sütjük.

Papírtörőre rakjuk. Porcukorral megszórva tálaljuk.

Jakabszállás, 2021 február 3.

Lantos István  
*technikai munkatárs*

Csorbáné Sipos Szabó Mária  
*szakmai vezető*

