



Érvényesség: 2024. 01. 31. – 02. 11.

# REÁL

*online*  
magazin

ÚJ Reál PAKK  
Valentin-napra

Légiós  
tippek

Fenséges  
farsangi  
receptek



A HÓNAP SZTÁRJA:  
Reál Sertés párizsi

Reál Sertés párizsi  
400 g  
1748 Ft/kg

**699 Ft**

FARSANG – az  
év legvidámabb  
időszaka



# Extra online ajánlataink

Érvényesség: 2024. 01. 31. – 02. 11.



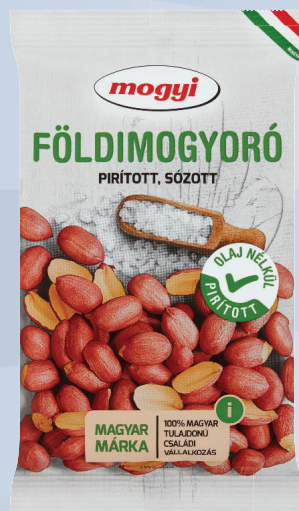
**799 Ft**

**Jaus Rózskenyér**  
**500 g**  
1598 Ft/kg



**1169 Ft**

**Raffaello**  
**150 g**  
7793 Ft/kg



**599 Ft**

**Mogyi Sós földimogyoró**  
**Bőrében pirított,**  
**Olaj nélkül pirított**  
**150 g**  
3993 Ft/kg



**379 Ft**

**Tibi Ét-, tejsokoládé többféle**  
**90 g**  
4211 Ft/kg



**299 Ft**

**Reál Citrom ízesítő**  
**1 l**



**6999 Ft**

**Baileys Irish Cream likőr 17%**  
**0,7 l**  
8999 Ft/l



# Itt a Reál új online magazinja!

Februárban már mindannyian nagyon várjuk a tél végét, de szerencsére ez a farsangi vidámság és a szerelmesek hónapja, ezért könnyebb kibírni a tavaszig hátralévő napokat. Legújabb online magazinunkban **7 db, kizárólag itt megjelenő termékajánlattal** jelentkezünk, utánajárunk a farsangi hagyományoknak, a Reál PAKK-ban Valentin-napra készülünk, valamint megosztunk veletek néhány fenséges farsangi receptet is. Reméljük, továbbra is szívesen olvassátok és másoknak is ajánljátok a magazinunkat!

## FARSANG

### az év legvidámabb időszaka

**A farsangról legtöbbünknek az álarcosbál és az ízletes, illatozó szalagos fánk vagy a jelmezkészítés jut eszünkbe. De mióta ünnepeljük a farsangot és meddig tart ez az időszak? Milyen élő és mára a feledés homályába merült szokásai, hagyományai vannak? Ezekre a kérdésekre igyekszünk választ adni a következőkben.**

A farsang a vízkereszttől, január 6-tól a nagyböjt kezdetéig, egész pontosan húshagyó keddig tartó időszak elnevezése. Hagyományosan a vidám lakomák, bálók, mulatságok ideje. Jellegzetessége, hogy a keresztény liturgikus naptárban nem kötődik hozzá jelentős vallási ünnep, így alapvetően a néphagyományokra épül. Naptári zárónapja minden évben más: a húsvéti nagyböjt kezdetét jelentő hamvazó-szerda határozza meg. Ez az adott év húsvétjának időpontjából visszszámolva a 40. nap, azaz 2024-ben február 14-e lesz.

**A farsang elnevezése** bajor szóból származik. A húshagyó napot jelölő vaschang 1283-ban jelent meg először írásos emlékekben, az egész ünnepi periódust jelző fasnacht, fastnacht mellett. Magyarországon a 15. században átvett jövevényszót eleinte fassang alakban használták.

**A farsang a párválasztás időszaka** volt, továbbá házasságkötési és menyegzői szezonnak számított, hiszen az ezt követő nagyböjt alatt tilos volt a lakodalmat tartani. Jellemzőek a táncos mulatságok, amelyek a párkeresést segítették. A falvakban a legények szervezték a bálakat, melyek lényege az eljegyzés volt.

A párválasztás mellett ez a **télűzés és a tavaszköszöntés időszaka** is. A télűzés jellegzetes szimbóluma és néhány magyar tájegységen még élő népszokás: február végén a gyerekek által készített, a telet jelképező szalmabáb télűző rigmusok kíséretében történő elégetése.

Mivel a farsangot a nagyböjt időszaka követi, melyet a hús és az alkohol elhagyása jellemez, ezért a farsangi mulatságok velejárója a zsíros és fűszeres húsételek, alkoholos italok fogyasztása. Jellemző ételek a farsangi részeges csirke, konyakos kacsasült, desszertként pedig az elmaradhatatlan farsangi fánk. Ennek legkedveltebb fajtája a szalagos fánk.

**A farsang csúcspontja** a „farsang farka”, amit sok helyen, főleg latin nyelvterületeken karneválnak hívnak. A karnevál szó a latin carne vale kifejezésből ered, melynek jelentése: búcsú a hústól. A farsangvasárnaptól húshagyókeddig tartó utolsó három napon nagy mulatságok közepette, elbúcsúztatják a telet. Ekkor rendezik meg a híres (velencei és riói) karneválokat, Magyarországon pedig a mohácsi busójárást. A farsangvasárnap megrendezett felvonulás elsősorban télűző szertartás, melynek hagyományai a sokáchoz nyúlnak vissza. A hangos, zajos ünnepeken a férfiak fűzfából faragott maszkot, bundát, csizmát és bő gatyát húznak. Ijesztő küllemükkel biztatják a tél elvonulását és a tavasz beköszöntését.

**A farsangi fánk** eredetére vonatkozóan többféle történet ismert. Egyik egy párizsi bálra vezethető vissza, amikor az álruhában táncoló Marie Antoinette megízlelte a mézeskalácsosok által készített egyszerű paraszti fánkot, majd megvette a mézeskalácsos egész kosarát. Elmondatta a receptet is, megtanította rá cukrászát, és a fánk a francia királyi udvar ünnepi fogása lett. Egy másik forrás szerint a fánk története Bécsben kezdődött. Amikor egy Krapfen nevű pék meghalt, a felesége vette át a pékség vezetését. Egy napon a kenyér nem készült el idejében. A vásárlók egyre türelmetlenebbek lettek. A pékné kijött a sodrából és egy darab kenyértésztát valakinek a fejéhez akart vágni. A célt elvétette: a tészta a kályhán lévő forró zsírral teli lábosba pottyant és pár perc alatt illatos aranybarnára sült.

### Légiós tippek

Pannon Pipi kedvence az egyszerű szalagos farsangi fánk, amihez a legfontosabb hozzávalókat megtalálod a Reál üzletekben!





# Új Reál Pakk

**Február 14-e Szent Bálint, avagy Valentin napja, a szerelmesek ünnepe, amikor az emberek világszerte virággal, apró ajándékkal lepik meg kedvesüket, szeretteiket.**

## Valentin, a szerelmesek napja



Árpród az apró árak szerelmeseinek ajánl néhány Reál saját márkás terméket Valentin-nap alkalmából.



### A VALENTIN-NAP EREDETE

Az ünnep gyökerei a kereszténység előtti időszakra nyúlnak vissza. Február 15-én tartották ugyanis az ókori Rómában a Luperkália nevű termékenységi ünnepet. Ekkor egy kiválasztott fiú és leány kecskebőrből készült, rituális korbáccsal megostorozták az útjukba kerülő járókelőket, főleg a fiatal nőket, mert a hiedelem szerint a rituálé termékenységet és gyermekáldást hozott a megkorbácsolt nőknek. Később a keresztény egyház azután rossz szemmel nézte a Luperkália pogány ünnepét. 496-ban I. Geláz pápa elrendelte, hogy a szentként tisztelt Bálindra február 14-én emlékezzenek – egyúttal a Luperkália ünnepet betiltotta. Azóta ez a nap fokozatosan a szerelmes üzenetek napjává vált, és Szent Valentin lett a szerelmesek védőszentje.

### BÁLINT-NAPI HAGYOMÁNYOK MAGYARORSZÁGON

A Valentin-nap ugyan viszonylag új szokásnak számít nálunk, Bálint napjához azonban többféle hiedelem is kapcsolódik. Néhány példa:

- Ha egy hajdon ezen a napon verebet lát, szegény emberhez fog hozzámenni – de boldog lesz. Ha azonban egy tengelice repül át felette, akkor gazdag férfi felesége lesz.
- Ha egy fiatalasszony Bálint napján félbe vág egy almát, amennyi magot talál benne, annyi gyermeke fog születni.

### Valentin-napi recept szerelmeseknek:

leveles tésztába tekert almaszeletekből rózsát formázunk, és a sütőben ropogósra sütjük.



- Bálint-napon babérlevelet kell a párna alá tenni, így a fiatal leány megálmodja a jövőbelije nevét.
- Bálint nap reggelén a szerelmes csók szerencsét hoz.
- A népi hagyomány szerint ha Bálint-napon hideg, száraz idő van, akkor jó lesz a termés.

### VALENTIN-NAP A VILÁG MÁS ORSZÁGAIBAN

- Az Egyesült Államokban csaknem egymilliárd üdvözlőlapot küldenek ilyenkor egymásnak a szerelmesek, a karácsony után ez a második legforgalmasabb nap a postán.
- Japánban csak a hölgyek ajándékozzák meg a párjukat, méghozzá csokoládéval – de akár férfi ismerőseiket, munkatársait is. A férfiak pedig egy hónap múlva, a Fehér nap nevű ünnepen viszonzózzák ezt.
- Finnországban és egyes latin-amerikai országokban ez a nap nem csak a barátság napja is. Ilyenkor a barátok képeslapot küldenek egymásnak, vagy kisebb ajándékokkal lepik meg a másikat.
- Peruban pedig 2011 óta munkaszüneti nap február 14-e.
- Lengyelországban, Chelmno templomában évszázadok óta tisztelnek egy Szent Bálint-ereklyét, február 14-én pedig minden évben megünneplik a vértanú és a szerelmesek ünnepét.

### Valentin-napi ajándékötlet:

tegyünk egy befőttes üvegbe 14 kézzel írt üzenetet, hogy miért szeretjük a párunkat!





# Valentin-napi brownie

Hozzávalók egy 30x30-as tepsizhez:

- 20 dkg étcsokoládé
- 10 dkg Falusi vaj
- 4 tojás
- 10 dkg cukor
- 5 dkg Rio kakaópor
- 10 dkg Reál búzafinomliszt

A mázhoz:

- 1 mk piros ételfesték
- 3-4 ek porcukor
- 1 mk víz

Összes idő: 25 perc munka + 10 perc sütés

Nehézség foka: közepes

Adag: 6 adag

1. lépés - A sütőt 180 fokra előmelegítjük.

2. lépés - A csokoládét a vajjal együtt vízgőz felett felolvasztjuk.

3. lépés - A tojások a cukorral habosra verjük. Hozzáadjuk a megolvasztott csokoládét, a kakaóport, a lisztet és az egészet jól összekeverjük.

4. lépés - Egy kb 30 x 30 cm-es tepsit kibélelünk sütőpapírral, és a csokoládés réteget beleöntjük.

5. lépés - A brownie-t előmelegített sütőben 10 perc alatt készre sütjük.

6. lépés - A porcukrot összekeverjük az ételfestékkel és a pici vízzel. Akkor jó, ha egy sűrű, szépen elterülő masszát kapunk.

7. lépés - A kihűlt süteményt szív kiszűrőformával kiszúrjuk, és bekenjük a cukormázzal.

# Túrófánk vaníliásodóval

Hozzávalók 4-6 személy részére:

Hozzávalók kb 30-34 darab golyóhoz:

- 50 dkg Reál túró
- 25 dkg Reál búzafinomliszt
- 1 zacskó sütőpor
- 5 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 narancs reszelt héja
- 1 csipet só
- 3 tojás

A sütéshez: 1 liter REÁL naparaforgó-étolaj

A sodóhoz:

- 7 dl tej
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 8 dkg cukor

Összes idő: 30 perc munka + 30 perc sütés

Nehézség foka: könnyű

Adag: 4-6 adag

1. lépés - A hozzávalókat egy tálba tesszük és az egészet jól összegyúrjuk. A tészta ragacsos lesz, de vizes kézzel könnyen formázható.

2. lépés - Egy lábasban 1 liter olajat felhevítünk.

3. lépés - A tésztából nedves kézzel diónyi golyókat formázunk és a közepesnél egy kicsit magasabb hőfokon aranybarnára sütjük őket. A tészta magától megfordul, csak arra kell ügyelni, hogy ne ragadjon le a lábas aljára.

4. lépés - Miután megsült a fánk, szűrőkanállal kivesszük és papírtörőn lecsepegtetjük.

5. lépés - A pudingport 1 dl tejjel csomómentesre keverjük, majd összekeverjük a maradék tejjel, lábasba öntjük és közepes hőfokon folyamatos kevergetés mellett sűrűre főzzük.

6. lépés - a folyós vaníliásodót a fánkkal tálaljuk.

