

# REÁL

*online*  
magazin

ÚJ Reál PAKK  
húsvéti dekorációval

Pénztárca-  
kímélő húsvéti  
receptek



A HÓNAP SZTÁRJA:  
Falusi Sütőmargarin

Falusi Sütőmargarin  
60% 250 g  
1100 Ft/kg

**275 Ft**

HÚSVÉT -  
A tavasz ünnepe

# Extra online ajánlataink

Érvényesség: 2024. 03. 06 – 17.



**379 Ft/10 dkg**

**Bükkfán füstölt hagyományos darabolt szivsonka kg**

3790 Ft/kg



**439 Ft/10 dkg**

**Falusi Parasztkolbász kg**

4390 Ft/kg



**269 Ft**

**Chio Master Crok Pizzás, Sajtós, Hagymás-tejfölös 40g**



**959 Ft**

**Reál pizza Sonkás, Hawaii, Szalámis, Négy sajtos 335-350 g**

2740-2863 Ft/kg



**449 Ft**

**Monster energiaiital többféle 0,5 l**

898 Ft/l



**3549 Ft**

**Fütyülős likőr Csokis mogyorós, Trópusi gyümölcsös 24,5% 0,5 l**

7098 Ft/l

# Itt a Reál húsvéti online magazinja!

Eljött a március, és vele a tavasz és a tavasz legnagyobb ünnepe, a húsvét is. Legújabb online magazinunkban **7 db, kizárólag itt megjelenő termékajánlattal** jelentkezünk, foglalkozunk a húsvéti hagyományokkal és szokásokkal, a Reál PAKK-ban pedig a húsvéti dekorációhoz adunk ötleteket és letölthető sablonokat, hogy ezzel is kíméljük a pénztárcátokat. Ezenkívül megosztunk veletek néhány egyszerűen és gazdaságosan elkészíthető húsvéti receptet is. Reméljük, továbbra is szívesen olvassátok és másoknak is ajánljátok a magazinunkat!

## Húsvét, a tavasz ünnepe

**Húsvétról sok minden eszünkbe jut: a tavasz, a feltámadás, a barka, a 40 napos böjt vége, a finom sonka és kalács, a piros tojás, a locsolók, a hosszú hétvége. Ünnepe a javából, amire minden évben izgatottan készülünk. Tervezzük a családi programokat, és írjuk a bevásárlólistát a húsvéti menühöz. Mit is kell tudnunk erről a fontos tavaszi ünnepről?**

### Mit ünneplünk húsvétkor?

A húsvét a keresztény egyház egyik legfontosabb eseménye, amikor Jézus feltámadását ünnepljük, ugyanakkor a tavasz eljövételének köszöntése is, gondoljunk csak a rügyszű fákra, a bimbózó növényekre, amelyek a természet újjászületését jelzik. Számtalan hagyomány, népszokás, rituálé kapcsolódik hozzá évezredek óta.



### HÚSVÉTI NYÚL

Nincsen húsvét nyuszi nélkül. A húsvéti nyúl jelképe Németországból ered, állítólag Ostarának, a germán istennőnek volt egy színes tojásokat tojó madara, amelyet haragjában nyúllá változtatott. Így kapott helyet a húsvéti ünnepkörben a furcsa nyuszi, ami fészket rak és azt tojásokkal tölti meg.

### HÚSVÉTI TOJÁS

A tojás az élet újjászületésének, termékenységének legősibb jelképe. A tojások festése is igen régi szokás, számtalan módon festhetjük a húsvéti tojásokat, a készen kapható színes tojásfestékektől kezdve a természetes alapanyagokon át a viaszos írókázásig.

### HÚSVÉTI BÁRÁNY

A húsvéti bárány Jézust, az áldozati bárányt jelképezi, és az ünnep zsidó gyökereire utal, amikor a zsidók az ótestamentumban bárányt áldoztak elsőszülött fiaik megmentésére.

### BARKA

Fontos húsvéti jelkép, a pálmaágakat helyettesíti, amelyekkel a nép a Jeruzsálembé bevonuló Jézust üdvözölte. Ennek emlékére szentelik meg a barkát virágvasárnap. A néphagyományban a megszentelt barka eresze alá helyezve villámcsapástól őrizte a házat.



### HÚSVÉTI LOCSOLÁS

A húsvéti locsolkodás a rituális megtisztulás jelképe, régebben vidéken vödörzám öntötték a lányokra a friss vizet a fiúk. Manapság a kölnivel való locsolás szokását éljük, bár falun és a néphagyományokat őrző közösségekben még előkerülnek a vízzel teli vödrök.

### HÚSVÉTI MENÜ

Sonka, tojás és kalács. Ez az három finomság egészen biztosan szerepel a család húsvéti asztalán, természetesen számtalan módon elkészítve. Nagypénteken halat eszünk a böjt szokásának megfelelően, aztán húsvét vasárnap és hétfőn jöhet az igazi húsvéti lakoma.

### ELNEVEZÉS

A húsvét elnevezés a böjti időszak végére utal, mert ekkor lehet újra húst enni. A húsvétvasárnap szertartásnak része volt a húsvéti ételek megáldása, amely után az emberek siettek haza, mert a néphit szerint a lemaradó még abban az évben meghal, míg az elsőnek ha zaéró az aratásban is első lesz. A szentelt étel maradványainak varázserőt tulajdonítottak: a tojás héját a kotlós fészkebe tették vagy meghintették a vetést, hogy jégverés kárt ne tegyen benne.

### SZOKÁSOK

Húsvéthétfőhöz fűződő népszokás a locsolás és a festett tojás ajándékozása. A locsolkodás alapja a víz tisztító, termékenységaró erejébe vetett hit. A locsolkodó vers és a kölnivel való locsolkodás később terjedt el, ahogy az ajándékot hozó húsvéti nyúl meséje is. A húsvéthétfő régebben a fiatal lányok és legények multságainak egyik legfontosabb alkalma, igazi tavaszünnepe volt szabadban töltött szórakozással, országsgzerte húsvéti bálokkal.

# Húsvéti Reál Pakk

Segítünk, hogy a húsvéti készülődés ne terhelje meg a feleslegesen a pénztárcádat! Mutatunk néhány egyszerű dekorációs ötletet, amivel feldobhatod a lakást, és még az elkészítésük is jó móka lehet.



### Nyuszi húsvéti váza

Ne dobd ki a kiürült Reál dzsemes vagy mézes üvegeket, inkább készíts belőlük húsvéti nyuszi vázát. Fehér akrilfestékkel kend be az üveget kívül, majd amikor megszáradt, díszítsd a nyuszi letölthető testrészeivel. Fehér, rózsaszín papír és rezgő szem kell hozzá.

### Egyszerű nyuszi tojástartó

Töltsd le a nyuszi tojástartó rajzát, nyomtasd és vágd ki, ehhez használd a PAKK-ban található sablont. Bármilyen színes kartonnal működik.



### Nyuszi girland

A letölthető sablonok közül válaszd ki a nyusziakat, nyomtasd ki, és használd sablonként. Színes és mintás kartonokból vágj ki minél több nyusziat, ragassz nekik pomponokból farkincát, és csíptesd fel egy kifeszített zsinórra.

### Színes húsvéti dekoráció

Az ovális sablon segítségével vágj ki minél több színű kartonból tojástartókat, és díszítsd kedved szerint. Használd fel mindent, amit otthon találsz: megmaradt szalagdarabokat, picit gombokat, mintás kartonokat. Minél többféle tojás készül, annál látványosabb lesz. Végül akaszd fel őket egy barkaágra.

Letölthető tartalmak

### Locsolóvers

„Ákom-bákom berkenye szagos húsvét reggele, Leöntjük a virágot, visszük már a kalácsot.”

### Légiós tippek

Pipi kedvenc húsvéti fogása a Falusi főtt tarja főtt tojással, friss zöldségekkel, Reál mustárral és majonézzel. Jó étvágyat!



# Körözöttel töltött húsvéti kalács

Hozzávalók 2 db kalácshoz:

- 50 dkg Reál búzafinomliszt
- 1 tk só
- 1 ek cukor
- 5 dkg vaj
- 1 tojás
- 2,5 dl tej
- 2,5 dkg élesztő
- A töltelékhez:
- 50 dkg Falusi túró
- 10 dkg Falusi tejföl
- 1 ek Reál őrölt fűszerpaprika
- 1 kk őrölt kömény
- 1 tk só
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 tojás a kenéshez
- 1 tk egész kömény

Összes idő: 25 perc munka + 10 perc sütés

Nehézség foka: közepes

Adag: 6 adag

1. lépés - A hozzávalókat egy tálba tesszük és az egészet jól összegyúrjuk, 10 percig dagasztjuk, majd másfél óra alatt a duplájára kelesztjük. - 15 perc munka + 90 perc kelesztés

2. lépés - A túrot összekeverjük a tejföllel, a paprikával, köménnyel, sóval és reszelt fokhagymával ízesítjük. - 5 perc

3. lépés - A megkelt tésztát két részre, majd mindkét részt további három részre vágjuk. A három-három részből kb. 25 cm rudakat sodrunk, melyeket kinyújtunk fél centi vastag kb. 30 cm hosszú és 12 cm széles téglalapokra. - 5 perc

4. lépés - A téglalapok közepét megtöltjük a túróval, majd befedjük a tészta széleivel. Így 3-3 kb. 25 cm hosszú töltött rudat kapunk. - 5 perc

5. lépés - A 3-3 rúdból két kalácsot fonunk, melyeket lefedve 30 percig pihentetünk. - 30 perc

6. lépés - A sütőt 180 fokra előmelegítjük.

7. lépés - A kalácsokat megkenjük a felvert tojással, és az előmelegített sütőben 30-35 perc alatt készre sütjük. - 40 perc

A kalácsot Reál csemegeuborkával is fogyaszthatjuk.

## Vajon pirított kenyér, sült tarjával és tojással

Hozzávalók 4 fő részére:

- 8 szelet toastkenyér
- 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg vaj
- 2 tk Reál torma
- 30 dkg Falusi füstölt főtt tarja
- 4 db tojás
- só, frissen őrölt bors a tálaláshoz
- 20 dkg koktélpáradicsom
- 1 ek olívaolaj
- 2 ek balzsamecet
- Reál csemegeuborka a tálaláshoz

Összes idő: 25 perc munka

Nehézségi szint: könnyű

Adag: 4 adag

1. lépés - A vajat felolvasztjuk a serpenyőben, hozzáadjuk a megpucolt, lereszelt fokhagymát majd a kenyérszeletek mindkét oldalát megpirítjuk, és kettesével egy-egy tányérra helyezük őket. A felületüket megkenjük tormával. - 5 perc

2. lépés - A tarját 4 nagyjából fél centi vastag szeletre vágjuk, és a serpenyőben mindkét oldalt magas hőfokon átsütjük. A sült tarjaszeleteket a pirított kenyerekre helyezük. - 5 perc

3. lépés - A tojásokat felütjük, a serpenyőben tükörtojásnak megsütjük, majd a tarjára helyezük. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. - 8 perc

4. lépés - A koktélpáradicsomokat kettévágjuk, meglocsoljuk az olajjal, a balzsamecettel és megszórjuk sóval, borssal. - 7 perc

5. lépés - A kenyeret a koktélpáradicsommal vagy Reál csemegeuborkával tálaljuk.

