





HÁLAADÁSSAI...

"Adjatok hálát az Úrnak
mert jó,
mert örökké tart szeretete."

Zsolt 118,1



Megérkezett az Ősz.....

CSENDESEN BEKÚSZIK A NYÁR UTÁN...

Pál Honória

Még süt a nap...megmutatja csodás színeit az ősz....A "vénasszonyok" nyara igazi arcát látjuk....

Azért, ha a napsütésben sétálsz kint, lehet visszafordulsz..."Egy pulóvert fel kell kapnom"...

Gyerekek az iskolában. Megszűnt az itthoni, szünidei zsidvaj...

Reggelente a jeges kávé helyett, inkább egy forrón gőzölgő, tejszínhabos kávé esik jól...

....ez bizony azt mutatja: - Itt az ősz....észrevétlen , léptekkel közeledik a tél....

PISZE SÜNI TEXTIL
SÜTÖTÖKÖKKEL

Blogcikk:
www.honoria-szines-otletek.hu



...és legyünk hálásak...

Adjunk hálát.....

Nem olyan nehéz....

Lássuk csak....

Szükségünk lesz egy-két dologra, de könnyebb,
mint első nekifutásra gondolnánk....

Semmi egyébre nincs szükségünk, csak megállni
kicsit....kiülni a legkedvesebb fánk alá és csendben
lenni....

Kicsit hallgatni a madárcsicsergést és közben
elérkezik gondolatainkban, miért is kell hálásnak
lennünk....

Segítségül, hoztam két nyomtatható lapot,
melyet mi használhatunk, de ösztönözhetjük
gyerekeinket is, hogy leírják ők miért is hálásak...

Én is elkezdtem.... Hálás vagyok Istennek, hogy itt
lehetek, gyermekeimért, a napsütésért, a
gondoskodásáért....és hogy hozzá bármikor
jöhetek.

Hálás vagyok a társamért, férjemért, hogy őt adta
nekem...hogyan töltse az életet...

Hálás vagyok a munkámért, hogy azt csinálhatom
amit szeretek.....



TEJSZÍNES SÜTÖTÖKKRÉM LEVES

HOZZÁVALÓK 4 SZEMÉLYRE:

1 DB NAGY SÜTÖTÖK
2 DB HÚSLEVESKOCKA
1 L VÍZ
1 GEREZD FOKHAGYMA
1 DB KISEBB VÖRÖSHAGYMA
2 DL FŐZŐTEJSZÍN
1 TEÁSKANÁL SÓ
1 KÉSHEGYNYI BORS
1 KÉSHEGYNYI SZERECSENDIÓ
1 KÉSHEGYNYI GYÖMBÉR
EVŐKANÁL OLAJ

ELKÉSZÍTÉS

A sütőtököt mosd meg, hámozd meg, a magokat távolítsd el, és vágd kisebb kockákra. A vöröshagymát aprítsd fel, majd kevés olajon dinszteld meg. Add hozzá a sütőtököt, és süsd két-három percig, közben kevergesd meg. Ízesítsd sóval, borssal, szerecsendióval, gyömbérrel, zúzott fokhagymával.

Öntsd fel a vízzel, és morzsold bele a leveskockát. Fedd le, és főzd meg körülbelül 15-20 perc alatt. Amikor a tök puha, pépesítsd botmixerrel. Öntsd hozzá a tejszínt, és várd meg, amíg rotytan egyet a tűzön, majd le is veheted. A sütőtökrémlevest megszórhatod pirított tökmaggal.

Hálaadással
töltsük a
hónapot.....



AZ ŐSZI MUNKÁK, ÉS GONDOLATOK

Ezeket még meg kell csinálni!

Rengeteg olyan dolog marad a nyárról amit még el kell végezni...Nekem sok befejezetlen terv maradt....Elterveztem, hogy elkészítjük a szalonna sütő körüli padokat. Minden meg van hozzá. Szuper deszkák legyalulva. Alap kész....már nem jutott időnk rá...Ez lesz a tavaszi tervünk első pontja. Gondolom nem vagyok egyedül ezzel...

Befejezzük a kerti munkákat...Levelek ömlenek a fákról...Igyekszem komposztálóba gyűjteni, hihetetlen milyen mennyiség és mekkora haszna van a megbontott, már komposztálódott földnek. Ásunk...beássuk ezt a komposztot. Még veszünk gyümölcsfát, még próbálkozunk, mert szeertjük a gyümölcsöket.

Közben megállunk...iszunk egy forró teát. Gyönyörködünk a színekben...az ősz hihetetlen inspiráló színválogatásokkal lep meg minket.

Használok alkotásokban, hogy visszaadjam az utolsó nyári napsugarak szépségét....

