

## **D ÖK News - Bemutatjuk T ör ök lldik ó tan ít ót**

ptdemeter, 2021. febru ár 03.

**Munkat ársainkat bemutat ó sorozatunk k övetkez Q r ész ében T ör ök lldik ó tan ít ón Qvel besz élgetett Ferenc Andrea, a 6.d oszt ály tanul ója.**

### **- Mi volt az óvodai jele?**

- Cseresznye.

### **- Van-e olyan gyermekkori cs ínytev ése, amit sz ívesen megosztana az iskola di ákjaival?**

- Igaz áb ól egyetlen konkr ét cs ínytev ést sem tudn ék feleleven íteni. Szam árpadban kellett üln öm az által ánosban, tal án ez mindent elmond. Nagyon rossz gyerek voltam.

### **- Hogyan eml ékszik vissza a kamaszkor ára? Mi a legkedvesebb eml éke?**

- Érdekes m ódon kamaszomra lenyugodtam. Im ádtam a mozit, minden szombaton oda mentem. Gy qjt öttem is a jegyeket. Rengeteg volt bel Qle.

### **- Mikor volt legmesszebb Magyarorsz ágt ól? Merre utazott?**

- Lengyelorsz ág és Horv átorsz ág, de van m ég j ó p ár hely a bakancslist ámon.

### **- Mire vagy kire a legb üszk ébb?**

- A fiamra. P a legjobb dolog az életemben. Nagyon b üszke vagyok r á, mert önzetlen sz íve van és hatalmas emp áti ával lett meg áldva. Minden lelki rezd ül ésre k épes felfigyelni, szuper radarjai vannak. Azonnal meg érzi b ármilyen kis hangulatv áltóz ásom. Nagyon egyedi kisfi ú.

### **- Mit tenne, ha egy napra l áthatatlann á v álhatna?**

- Szerintem a fr ászt hozn ám p ár emberre, és k özben j ókat nevetn ék.

### **- Tud-e f Qzni, megosztan á-e vel ünk a kedvenc étel ének receptj ét?**

- Tudok f Qzni és szeretek is. A specialit ásom a ragu alla Napoletana, nagyon szeretj ük.

Hozz ával ók

" 500 g marhah ús

" 1 k özepes db v ör öshagyma

- " 1 k özepes db s árgar épa
- " 2 ek olívaolaj
- " 1 gerezd fokhagyma
- " 125 ml vörösbors
- " 400 g konzerv paradicsom
- " 1 db bab érlevél
- " 0.3 kk fekete bors (6 darab)
- " só ízlés szerint
- " bors ízlés szerint
- " 5 dl alaplé

Elkészítés

1. A hagymát és a sárgarépát megtisztítjuk, megmossuk, kockára vágjuk. A húst kockára vágjuk.
2. Egy serpenyőben a húst, hagymát és a sárgarépát adagonként 2-3 perc alatt aranybarnaára pirítjuk, sóval fűszerezzük, egy lábasba tesszük.
3. A pecsenyézst felöntjük a levessel, borral és a paradicsommal, felfűzzük, és a hússal öntjük.
4. Hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, a babérlevelet és a fekete borsot. Felfűzzük, és lefedve alacsony hőmérsékleten kb. 4 órát fűzzük. Sóval, borssal fűszerezzük.

**- Ön szerint miért jó felnőtteknek lenni?**

- Pszinté legyek? Nem jó felnőtteknek lenni. Arra emlékszem, amikor gyerekként is írtam, hogy nem akarok felnőni. Gyereknek lenni a legszuperebb dolog, felhőtlen, boldog, szabad. Valahol, talán pont ezért, a lélekben mai napig nem nőttek fel, és nem is szándékozik. Ha elveszítjük gyermeki önként, akkor válunk felnőtté. &vagy valami ilyesmi a kedvenc idézetem. Azért is szeretek gyerekekkel foglalkozni, mert közöttük egy kicsit én is gyerek maradhatok.

**- Ha bármilyen varázssereje lehetne, mi lenne az?**

- Varázstűt ésre megoldanám a takarítást és mosogatást. Ki nem állhatom a kettőt.

**- Végezetül jöjjön néhány villámkérdés. A görögdiányét kással vagy kanállal eszi?**

- Kással. Lábbal & ja neehem, kással és szájjal!

**- Mekkora sebességgel űrhet ki egy nagyobb tüsszentés?**

- 100 km/óra?

**- Végezetül szeretném megkérdezni Önt, hogy kinek adja át az iskola dolgozóinak közülni a stafétabotot, akivel a következő riportomat készíthetem?**

- Kupper Anna tanárnőnek.