

Mint korábban lapunkban beszámoltunk már róla, Péli Csaba, a II. Rákóczi Ferenc Katolikus Gimnázium és Technikum pedagógusa néhány éve társasjáték klubot alapított. A csapat azóta egyre nagyobb népszerűségnek örvend városunkban. A járványügyi szigorítások miatt, az elmúlt időszakban szünetelt a klub, ám most ismét közösen tudnak játszani péntekenként.

– Gyerekként, a '80-as években az akkor, hazánkban jól ismert, mára klasszikusoknak számító társasjátékokkal játszottam először. Később, középiskolásként, az egyik barátom kapott külföldről egy Rizikót. Az volt az első modern társas, amit kipróbálhattam. Aztán főiskolás koromban főként a szerepjátékok érdekelték. Akár egész

Mindenkit vár a társasjáték klub



éjszakán át játszottuk a papíralapon, kockákkal végigvihető történeteket. Majd jött pár év kihagyás, aztán kb. 3-4 évvel ezelőtt kezdtem felfedezni a mostani társasokat. Azt tapasztalom, hogy sokaknak még mindig a Monopoly és a Gazdálkodj okosan jelenti a nagybetűs

társasjátékot, pedig a modern játékok már ettől sokkal több izgalmat tudnak nyújtani. A társasjáték klubot 2019 nyarán indítottuk el, azóta folyamatosan bővül a létszám. Néha annyian vagyunk, hogy szinte már kicsi számunkra a könyvtár kisterme. Péntekenként délután 2 és



6 óra között bárki csatlakozhat hozzánk – mondta Péli Csaba.

Mint megtudtuk, játékutánpótlásból nincs hiány, hiszen évente, világszinten minimum 1500-2000 társasjáték jelenik meg. Ezekből hazánkban közel 400 játékot adnak ki magyar nyelven.

– Ez szinte feldolgozhatatlan mennyiség. Otthon, egy család általában 5-6 társast tart. Nálam ez a szám picit nagyobb, hiszen több, mint 500 társasjáték doboz pihen a polcokon. Minden héten más és más játékot próbálunk ki a klubban – árulta el Csaba.

Kép-szöveg: Szőri Attila

RITA ASSZONY ÍZVARÁZSLATA

Dorina kedvence

Igyekszem folyamatosan bővíteni receptgyűjteményemet. Ezúttal családom egyik tagja, Dorina osztotta meg velem kedvenc sütiének titkát. Úgy döntöttem, elkészítem én is ezt a finomságot.

Citromos szelet

A tészta hozzávalói: 30 dkg liszt, 5 dkg margarin, 5 dkg cukor, 1 db tojás, 1 kávéskanál szalakáli, annyi tej, hogy gyúrható legyen.

Krém: 0,5 l tej, 4 evőkanál liszt, 4 evőkanál cukor, 15 dkg margarin, 15 dkg cukor, 2 db citrom.

Elkészítés: a tészta alapanyagait összegyúrom. Három részre osztom, és vékonyra kinyújtva sütőlemezen 3 lapot sütök belőle. Pár perc alatt meglesz, addig kell csak sütni, amíg szép világosak maradnak a lapok. A tejből, a lisztből és a 4 kanál cukorból folyamatosan kevergetve krémet főzök. A 15 dkg margarint ugyanannyi cukorral kikeverem, ez



FOTÓ: SZŐRI ATTILA

után kerül bele a citrom leve, a reszelt héja, majd az egészet a kihűlt, főzött krémhez adom. Ezzel töltöm meg a lapokat, egy éjszakára hűtőbe rakom. Szeleteléskor megszórom porcukorral.

Jövő héten újabb finomság leírásával jelentkezem majd a Halasi Tükörben, addig is kellemes időtöltést kívánok mindenkinek a konyhában!

Rita asszony