



EPISTOLA COLLEGII

A Választmány hírlevele

2025. 03. 10.

Kedves Collegisták!

Az alábbiakban a collegiumi Választmány hírlevelét olvashatjátok.

A mai hírlevélben a következő témákról lesz szó:

1. Collegiumi események

Március-április

2. Van, amihez már én is öreg vagyok

Író: Csemma Viktor

3. Mire jó a pizzatészta? Egyfilléres recept, amit BÁRHOGY alakíthatsz

Szerző: Vojtek Lili

4. Rejtvény

Szerző: Nagy Kartal

5. Versválogatás

Költő: Salánki Petra

További eseményeket, ajánlókat az [Uránba](#) vagy a Kommunikációs Bizottság email címére várunk.

Szerkesztette: Baranyai Lili, Németh Enikő.

1. Collegiumi események

MÁRCIUS 15.:

Nemzeti ünnepünkön közös koszorúzással, valamint beszédekkel emlékezünk meg a Várban 10 órától. Lesz közös indulás a Collegiumból, erről még később tájékoztatunk mindenkit.

MÁRCIUS 18.:

Áramszünet lesz az épületben 07:45 – 12:15 között hálózati karbantartás miatt.

MÁRCIUS 20.:

Ki mit tud?: Az est során a Collegisták megmutathatják előadói tehetségüket. Készülhetnek versmondással, zenével, énekkel, táncal, monológgal, vagy bármivel, amit egy „színpadon” elő lehet adni. Emellett várunk mindenkit megnézni a különleges produkciókat!

MÁRCIUS 20-22.:

Kelet Felé Konferencia - az Orientalisztika műhely konferenciája

ÁPRILIS 4-5.:

Eötvös Konferencia: Azokat is várjuk az eseményen, akik nem adnak elő, hiszen nézőnek bármelyik előadásra be lehet ülni, valamint segítőket is várunk a szekciók levezénylésére, a regisztrációs pultba és egyéb feladatokra.

ÁPRILIS 4.:

Ablonczy Balázs - „Százöt év - Új utak Trianon kutatásában” címmel ad elő 11 órakor, valamint Láng Benedek kriptográfus kriptográfiatörténetből 15:30-tól. A szombati plenáris még szervezés alatt van, erről később tudunk információval szolgálni.

ÁPRILIS 11.:

Convivium-tematikapályázat határideje (részletek később a Köz-Biz elnöktől)

ELŐRELÁTHATÓLAG ÁPRILIS 11.:

ECÉS (Eötvös Collegium Éjszakai Sportok), Sport Bizottság ülésén véglegesül a dátum. Az esemény során különböző egyéni és csapatsportágakban mérettethetik meg magukat a Collegisták más szakkollégiumok és egyetemek ellen!



2. Van, amihez már én is öreg vagyok

- Bazmeg – nyögött fel a király, és a tenyerébe süllyesztette az arcát. – Most kellett ezt kitalálnod?
- Miről beszél, édesapám? – kiáltott fel a királyné. – Erre várok évek óta, és végre, végre meghozta az Isten! Nem akarok várni tovább!
- Bezzeg az előző húszat, akit hozott neked az Isten... Illetve, hát, én...
- De, édesapám! Ne káromolja a...
- Bocs. Szóval az előző húszat nem vártad bezzeg évek óta...
- A szerelem vak, édesapám. Ez van írva a mesékben, a népdalokban...
- Ha már vak is, a politikához meg a pénzhez érthetne. A vakokkal nincs bajom... Meg a gyengénlátókkal se.
- Én nem fogok csak azért a szomszéd hercegekhez menni, mert gazdagok és hatalmasok.
- Ajh... Legalább akkor maradnál veszteg és várnál egy kicsit...
- Mire várjak, édesapám?
- Hát mi lesz, ha felbukkan a hétfejű sárkány? Vagy nekünk ront a szomszéd? Vagy jön a Covid? Kell egy hős, annak meg valami jutalom...
- Akkor adja oda a fele királyságát, édesapám.
- Azt nem lehet, mert már így is tizenhatolódunk négy kör után. Ráadásul el kell viselni mellettünk a hülye Király Kis Miklóst az új gérvágójával...
- Én akkor sem leszek ajándék, édesapám.
- ...Bár benne is van a nevében. De minden uralkodói családban napi rutin az érdekházasság...
- Volt, édesapám, háromszáz évvel ezelőtt.
- Ajh... Figyelj, van egy ötletem...
- Igen, édesapám?

- Mi lenne, ha azzal a Bazsi gyerekekkel...
- Balázs, édesapám.
- ...Szóval azzal a Balázssal így, kicsit titokban jönnétek össze?
- Mert szégyelli, hogy béreslegény, édesapám?
- Szégyelli a franc, adnék neki nemesi címet - mondjuk, megköveznének az újságírók, hogy nepotista vagyok. De ha csöndben maradtok, te megmaradsz tartaléknak.
- Tartalék minek, édesapám?
- Tartalék ajinak. Veszek hozzád tasakot is, ilyen kis, rózsaszínt...
- És mit mondom a Balázsnak, édesapám?
- Felőlem azt csináltok, amit akartok. Bár ha néha megszeretgetnéd azt a legkisebb királyfit, vagy mit tudom én, kit majd...
- Nem a középkorban élünk, édesapám.
- Ajh... Na jó, na jó. Majd szerzek valami más jutalmat. Mondjuk fúratok olajat a Barcaságban. Kis csönd után megint megszólalt:
- Ha tudom, hogy háromszáz évvel későbbre születek, inkább elmegyek manökennek.
- Ne mondja ezt, édesapám, mert becsomagolnak minket.
- Bocs.



3. Mire jó a pizzatészta? Egyfilléres recept, amit BÁRHOGY alakíthatsz

Évek óta mondogatom, hogy egy colis (vagy akár kolis) számára megmentő tud lenni a pizzatészta. Felhasználhatjuk pizzának (duh), megpakolva a hűtőben maradt maradék sajttal, sonkával, zöldségekkel. Ha virslit és/vagy sajtot tekerünk bele, tojással megkenjük és 20 percig a sütőbe tesszük 180 fokon, kiváló vendégváró falatkákat kapunk. Kb. bármilyen maradék kajával megtölthetjük, golyókat formázhatunk belőle, és kész is a maradék-

mentő pizzagolyó. Ezekhez mind tökéletes a Lidlben (és egyéb üzletekben) található, sütésre kész verzió, de most ajánlok egy tökéletes, kezdőbarát, bárhogyan alakítható receptet, ami ugyanolyan könnyen felhasználható, de az ára csak töredéke a boltiének.

Nézzük a számokat!

A lidl-s „*Chef Select*” pizzatészta 550 grammos, az ára 950 forint körül mozog.

Az én receptembe ezek az alapanyagok szükségesek: • 40 dkg (400 g) búzafinomliszt (BL 55) vagy búzakenyérliszt (Lidl *Belbake* márkájú kilója 189 forint, 400 grammra kb. 75 forint)

• 2 tk (10 g) só (Lidl *Solinwest* só 1 kilója 195 forint, 10 grammra kb. 2 forint, de a lány konyhában szokott lenni közös só, ami „ingyenes”)

• 2,5 dl tehéntej (2,8%) (1 liter tehéntej 379 forint, 2,5 deci tehát kb. 95 forint)

• 2 dkg (20 g) friss élesztő (1 csomag friss élesztő a Lidlben 122 forint és ez 40 gramm, tehát a 20 grammos adag ára 61 forint)

• 1 tk (5 g) kristálycukor (lidl-s kilós cukor ára 249 forint, 5g kb. 2 forint)

20 g napraforgóolaj (1 liter ára a Lidlben 679 forint, 20 g ára kb. 136 forint)

• A tetejére 1 db tojás (10 db tojás ára 825 forint, 1 darabé kb. 83 forint)

Emellett meg szeretném jegyezni, hogy a legtöbb colis szobájában már van só, cukor és olaj, sokan tejet is tartanak a hűtőben, szóval a kezdő pékek számára is csak a liszt és élesztő, esetleg tojás megvétele szükséges, de ha még mindent nulláról is kéne kezdeni, egy adag pizzatészta ára 454 forintra jön ki, a teljes bevásárlás ára (tehát ha nincs otthon sem cukor, sem só, sem liszt, sem olaj, sem élesztő, sem semmi) lenne 2638 forint, de utána a megvásárolt alapanyagokból sok-sok mindent tudunk csinálni.

Elkészítés

A cukrot és a langyos tejet egy keverőtálba (vagy lábasba, az is megfelel) öntjük, hozzáadjuk az élesztőt, majd letakarva 10 percig állni hagyjuk. Ha a felszínen barnás hab keletkezik, azt jelenti, hogy az élesztő „felfutott”, aktiválódott, most már lehet használni. Ezután hozzákeverünk minden mást (a tojáson kívül) egy fakanállal, villával vagy kézzel, amíg homogén tésztát nem kapunk. A tésztát letakarva állni hagyjuk 20 percig, de azonnal is használhatjuk.

Természetesen, ha túl ragadós lett a tészta, adhatunk hozzá kis adagokban még egy kis lisztet, ha túl száraz, egy kis tejet. A jó tészta állaga nyúlós, de nem nagyon ragad a lábas/keverőtál falához. Sütés előtt a tetejét kenjük meg egy villával felvert tojással.

Mit készíthetünk belőle?

Ez a tészta 180 fokon, légkeverésen 18-20 perc alatt szép barnára sül.

A kész tészta tökéletes pizzaalap, kinyújtva, mindenféle jóval megpakolva. Ugyanúgy golyók formázhatóak belőle és megtölthetőek sajttal, kukoricával, sonkával, zöldségekkel, vagy bármi mással. Stanglikat nyújthatunk belőle, amik kisütve tökéletesek levesek mellé, mártogatósna, vagy csak úgy magukban. Ha golyókat formázunk belőle, amiket nem töltünk meg semmivel, és úgy sütjük ki, kiváló hamburgerbucik vagy zsemlék készülhetnek. Ha az alapreceptet tökéletesítettük már, a tésztához mindenféle izgalmas fűszert is hozzáadhatunk: tzatzikifűszert, fokhagymaport, sültcsirkefűszert, oregánót, paprikát, így rengeteg különféle ízű tésztát kapunk. A kész péksütiket pedig megkenhetjük fokhagymás olajjal vagy vajjal, esetleg szórhatunk rá parmezánt vagy bármilyen más sajtot, hogy rendkívül egyszerűen fedobjuk az ízt.

Ha az alaprecepthez 5 gramm helyett 20 gramm cukrot adunk, a só mennyiségét pedig 5 grammra csökkentjük, kapunk egy tökéletes édes tésztaalapot. Ebből is formázhatunk golyókat, amit csokoládéval, lekvárral, mogyorókrémmel megtöltve süthetünk ki.

Ha a tésztát három részre osztjuk, az egyik részbe beledolgozunk 10 gramm fahéjat vagy kakaóport, a három részt stanglikra sodorjuk és befonjuk, tökéletes babkát, vagy fonott kalácsot kapunk. Ennek a tetejére a tojás után érdemes még egy kis cukrot szórunk.

A sós verzióból is készülhet fonott sós kalács, ha a tésztát három részre osztjuk, és az egyik részbe valamilyen fűszerkeveréket dolgozunk el, majd ugyanúgy befonjuk, de cukor helyett szezám-maggal vagy sóval szórjuk meg.

A sós alaprecept pereckészítésre is bevált nálam, de azt nem ajánlom kezdő pékeknek. Tudtátok, hogy a bajor pereg roppanós, édeskés bevonatát úgy kell létrehozni, hogy a kinyújtott és pereg alakúra formázott tésztát legalább 1 percig főzzük olyan forrásban lévő vízben, amiben 20 gramm cukor és 10 gramm szóda bikarbóna van elkeverve? 30 másodpercig az egyik oldaluk

főjön, aztán újabb 30 másodpercig a másik. Ezután lecsöpögtetjük őket, és mehetnek a sütőbe ugyanúgy 180 fokra, de 25-30 percre.

Mint látjátok, a lehetőségek tárháza majdnem végtelen. Ezen felül megértem, ha ezek után is a lidl-s készen kapott verziót választjátok időhiány vagy megszokás miatt. De ha mégis eszetekbe jutna sütni (és ezzel együtt spórolni), próbáljátok ki ezt a receptet! Coliban is könnyen elkészíthető receptekért pedig (shameless self-promo) kövesd be Instán a [@mit_sutottem_tarsasra](#) oldalt! 😊

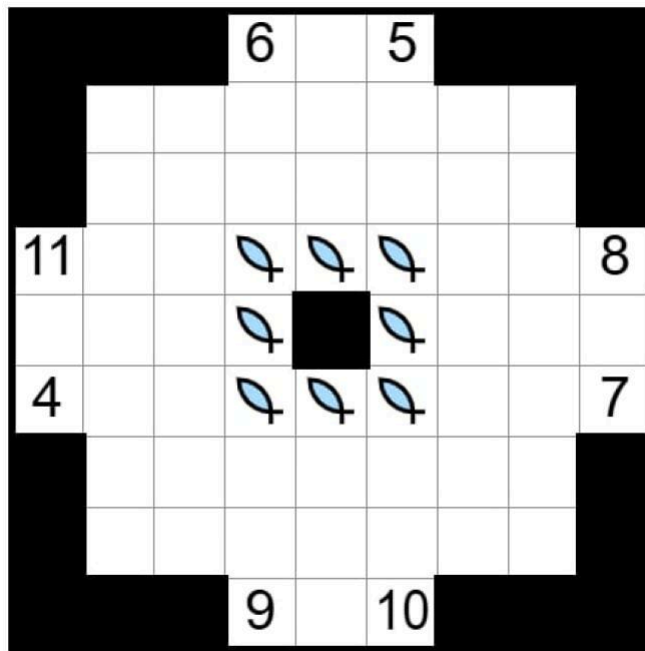


Insta-oldal

4. Rejtvény

Egy halastó körül horgászok ülnek, akik éppen fogtak egy-egy halat. Az ábrán a számok jelölik a horgászokat, a számok pedig azt mutatják, hogy az adott horgász milyen hosszú zsinórral fogta meg az adott halat. (Vagyis hány mezőt érint a zsinór a kezdő- és a végmezőt is beleszámolva.) Rajzoljátok meg a zsinórok útját a tóban! A zsinórok csak oldalszomszédos mezők között mehetnek, nem ágazhatnak el, és minden mezőn maximum 1 zsinór mehet át.

Ps.: Március 12-én (szerda) este a Collegiumban megrendezésre kerül a szokásos rejtvényfejtő verseny, ha van kedvetek, csatlakozzatok mindenképp!



5. Versválogatás

THE OLDER YOU GET, THE LESS YOU CRY

October rain
falling down
your cheeks,
fiery pathways
against freezing
autumn wind.
Rivers colliding
in thousands of
intricate ways
and shapes
like the finest lace
one has ever seen.
That is,
when all dams break
and your heart

shatters into
tiny fragments
once again.

IF ONLY

If only you'd know
How many times I have
sat down to write this note.
To pour my feelings to paper.

But every time I tried,
My head started to spin around,
My hands froze, and I
Just stared at the blank page
While minutes turned to hours.

If only you'd know
How many things I want to say,
How many times my brain said no
When I wanted your memory to stay.

But every time I tried
To get you out of my life,
Your face would keep on shining
In the back of my mind.

And so, I sat there,
Hours upon hours, lonely.

The two words on my sheet

Staring back at me:

If only...

THE WAIT

What is a year?

feels like forever.

An eternity of

longing

suffering.

Just to see your face again.

'Is it worth it?'

There is no way

of knowing, until

I can hold you

in my arms again.

Am I craving misery?

Is the only thing

I am living for,

a tragedy?

A storm that

washes away

my field full of flowers?

A mirage right

in front of my eyes?

God, I wish

I was blind.

A year without rain?

A night without stars?

A sky without clouds?

A Sun that does not shine?

Are you my paradise?

The place I can go to

When the world is too dark?

The melody that makes me
feel alive even in the hardest
of times?

My sweet escape?

The breeze that calms
my mind? The orange
summer sky?

Are you worth the wait?

There is no way of knowing.

Not until we are finally there.

THE EARTH IS LIKE A BED IN A WAY IF YOU THINK ABOUT IT

This is where we love,
and this is where we turn to
dust,

but only the living
dies,
you know that.
Don't you, honey?

What is immortality
if not an endless pool
filled with your
teardrops
for everyone you have ever loved,
everyone who passed
who left.
Where nothing is familiar anymore.

I know you are afraid
of death.
And trust me,
I am too.

Still, for no treasure
would I ever want to
live forever.

So, what do you say?
Can we spend this lifetime together?

To help each other feel
what it means
to be human.

Make mistakes

Amennyiben nem szeretnél több hírlevelet kapni, a lemondási szándékodat az alábbi linken tudod jelezni:

[Leiratkozás](#)