

10

Mi történik
Ha mindenki elhagyja
Üres viszonylatok
Kis aranykoporsói

11

Érkezéseddel beteljesítetted
Az időt és örökre
Megfordítottad a pillanatot
A hullámok ritmusára
Lélegzel és szabadon
Kelsz át a megfagyott
Pannon-tengeren

Ima

Visy Beának

A jövő nem ismeretlen
Mondom és ezzel is
Cáfolom a költészet régvolt
Vitézeinek közvélekedését
Így a hegy túloldaláról
Immár semmit se kockáztatva
Távol a nyelvtől
Szagtalanul mozog az őszben
Begyűjtöm a mindennapi
Szemetet és felhívom
A parkban öröklétet szemezgető
Madarak figyelmét arra
Hogy ez is csak egyszerű
Átverés
Hétköznapi nap
Hamis ima
Amelyben a főtt árpaszemek
Áttetszőségét csupán a vegyszerek
És a műtrágya alattomos
Hatása okozza
Miként a költő halálát
Az irodalom



SÜLT NYÚL – BÁCSKAIASAN

Hozzávalók:

1–1,5 kg feltisztított nyúl

2 dkg só

teáskanál bors

10 darab félbe vágott fokhagymagerezd

2 szelet vékonyra felaprított házi füstölt szalonna

6 szelet bevagdosott házi füstölt szalonna zsír vagy olaj
a sütéshez

A megtisztított és megmosott nyulat egészben hagyjuk, majd kívül-belül megsózzuk, megborsozzuk. (Étel-ízestítőt ne használjunk!) Megtűzdeljük a félbe vágott fokhagymagerezdekkel és a füstölt szalonnacsíkokkal. Kívül rárajuk a bevagdosott szalonnaszeleteket. (A belsejébe rakhatunk babérlevelet!) Ekkor tep-sibe vagy jénai tálba tesszük, lefóliázzuk vagy lefödjük, s egy éjszakát a hűtőben állni hagyjuk. Sütés előtt zsírt vagy olajat teszünk alá, majd kevés vizet is adunk hozzá, és újra lefedjük. Előmelegített sütőben, 180 fokon kb. 45 percig sütjük, közben a nyulat egyik oldaláról a másikra fordítjuk. Ha elforrta a levét, vízzel pótoljuk. Amikor a hús megpuhult, vegyük le róla a fóliát vagy a fedőt, kapcsoljuk 220-asra a sütőt, és kb. 15 perc alatt süssük pirosra a nyulat. Közben fordítsuk is meg!