

DECEMBER

Budapesti programok télen



Téli kalandok a szabadban – szánkózás, jégkori és havas túrák

Ha havazik, irány a budai hegyek! A [Normafa télen](#) is népszerű kirándulóhely a budapestiek körében: szánkózhatsz a dombokon, túrázhatsz a havas fák között és élvezheted a friss levegőt. Ha viszont inkább a városban maradnál, akkor nyomás jégkorizni! **Budapest ikonikus jégpályája a Városligeti Műjégpálya** egész télen csak vár rád: a Vajdahunyadvár szomszédságában mesébe illő élményben lesz részed! Ha egy csendesebb helyet keresel, akkor minden évben **több kisebb jégpályát** is találsz a városban – különösen az adventi időszakban. Meleg teával a kezekben és jó társaságban a jégkorizás a legjobb program egy téli délutánra.



Kirándulók a Normafán

Ha leesik a hó, igazi téli paradicsom
Fotó: Bódis Krisztián



Városligeti Műjégpálya

Korcsolyázz a Hősök tere mellett
Fotó: Bódis Krisztián



Városszerte idén is számos helyen állítanak fel szezonális koripályákat, illetve november 30-án megnyitott a főváros legkedveltebb téli helyszíne a **városligeti Műjég** is, ahol a 6 éven aluli gyerekek továbbra is ingyen korcsolyázhatnak. A **Csepeli Jégpark** szintet lépett: idén itt nyílt meg az ország egyetlen kétszintes koriparkja. A Budapest Park korcsolyapályája is megnyitott, ahol rendszeresen szerveznek mesezenés csúszást. December 6-án természetesen a Mikulás is tiszteletét teszi a **PöttömParty-n**. Több helyszínen korcsolyázhattok ingyen az idei szezonban is, például **Óbudán** két helyen **itt** és **itt**, **Újpesten** és **Zuglóban** is.

Sétálj egyet a kültéri fénykiállításokon!

Látogass el valamelyik szabadtéri fénykiállításra és csodáld meg egy esti séta során a lenyűgöző fényinstallációkat! A Palatinus Strandon található **Lumina Parkban** a mesék világába repülhetsz el: találkozz Robin Hooddal, Artúr királlyal, King Konggal és a kedvenc Disney-figuráiddal! Az ELTE Fűvészkertben pedig a **Garden of Lights** kiállításon a Hupikék törpikék történetébe csöppenhetsz bele!



Lumina Parkban
Fotó: Bódis Krisztián



Lumina Parkban
Fotó: Bódis Krisztián

Nézz meg egy karácsonyi újcirkuszi-mesét!

A Millenáris Üvegcsarnokában nem mindennapi produkció kel életre a decemberi időszakban. A Recirquel újcirkusz-meséje, a Kristály a téli varázsvilágba repít el, ahol te magad is a cirkuszi tér részévé válsz majd! Az előadásra gyermekekkel együtt is bátran mehetsz!

Mikulás programok Budapesten és környékén

Mikulás-hétvége a természetben



Aki inkább a természetben töltené december első hétvégéjét, annak ajánljuk például az **ócsai madárgyűrűző és madárkalácskészítő** programot. December 6-án megérkezik a Mikulás a **Budakeszi Vadasparkba** is. Ne hagyjátok ki az alkalmat, hogy találkozhattok a Téliapóval! Jöjjenek kicsik, nagyok, hisz a Fehérszakállú nem üres kézzel érkezik. És végül, de nem utolsósorban, akár egy kellemes erdei sétával is összeköthetitek a **királyréti Rénszarvas Expresszen** történő vonatozást.

Mikulás tájfutás a Ligetben – Városliget, december 6., 9:00-13:00



2025. december 6-án különleges **Mikulás Tájfutással** várnak a Ligetben. Ezen a napon 1, 2 km-es valamint mátrix pályák közül választhattok. Emellett különleges vendéggel is készülnek: személyesen is tiszteletét teszi náluk a Téliapó! Nincsen előre megadott rajtidő, ezért érkezésetektől függően bármikor tudtok startolni. Mikulás 9:00-tól 10:30-ig lesz a

Ligetben és 10:00-kor indít egy futamot. A versenyközpont a Magyar Zene Háza mellett, a Zenei játszótérnél lesz. Részletek [itt](#). A részvétel **ingyenes, de regisztrációhoz kötött**

Bio Mikulás – Országos Múzeumi Restaurálási és Raktározási Központ, Szabolcs utca 33-35., december 5-6. (ingyenes, regisztrációs)



Idén decemberben ismét megérkezik a legzöldebb Mikulás az Öko Zsibongóra! A Bio Mikulás nemcsak ajándékot hoz, hanem élményt is: játékosan, vidáman mutatja meg a gyerekeknek, családoknak, kicsiknek és nagyoknak, milyen izgalmas és finom is lehet az **egészséges, környezettudatos** életmód. A gyerekeket bio és egészségtudatos finomságokkal teli Mikulás-csomagok, **interaktív és kreatív játékok, kézműves foglalkozások**, valamint szórakoztató, ismeretterjesztő programok várják. A Mikulás zsákjában idén is a természet kincsei lapulnak: adalékmentes, hazai, minősített biotermékek, amik nemcsak finomak, hanem valóban értékesek is. Részletek [itt](#). Ingyenes, de regisztráció szükséges [itt](#).

Barlangi Mikulás, Szemplő-hegyi-barlang, december 5-7.



2025. december 6-7-én a **Szemplő-hegyi-barlangba** is ellátogat a Mikulás. A szarvasok vontatta szán helyett kötélén ereszkedik le a barlang falán, és névre szóló ajándékokat ad a gyerekeknek. A csoportlétszám maximált, a csoportok óra harminc perckor indulnak 10.30-15.30 között. Részletek [itt](#). Jegyár: **7600 Ft/gyerek** (csomaggal), **4200 Ft/felnőtt**. **Regisztráció** szükséges!

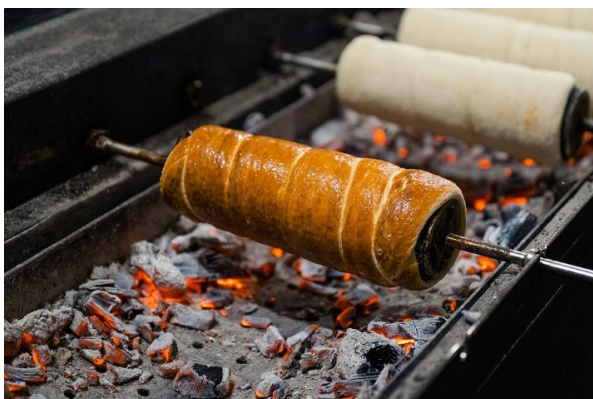
MIKULÁS A FŐVÁROSI ÁLLAT- ÉS NÖVÉNYKERTBEN, DECEMBER 6.



December 6-án különleges meglepetéssel várnak, hiszen a Mikulás hosszú útja első állomásaként a Fővárosi Állat- és Növénykertbe érkezik. Találkozzatok vele, és élvezzétek a sok **izgalmas programot**. Részletek [itt](#). **Állatkerti belépővel látogatható.**

Egyél egy isteni kürtőskalácsot!

Ha tél, akkor kürtőskalács! Kóstold meg a hagyományos [magyar süteményt](#): a henger alakú, fűszeres tésztából készült ropogós finomság kihagyhatatlan kelléke a városi sétáknak! Igazi ízbombára készülj: választhatsz például fahéjas, diós, mákos, mandulás, kakaós, csokis, vaníliás vagy kókuszos változatot is!



Kürtőskalács a Vörösmarty téren
Fotó: Bódis Krisztián



Kürtőskalács a Városháza Parkban
Fotó: BudapestBrand

Egészség és karácsony: finomságok gyerekeknek

Gyümölcsből is lehet dekoratív édesség

Nem kell, hogy a karácsony kizárólag a hizlaló, szénhidrátban gazdag édességekről szóljon. Mutató és egészséges ételek is alkothatók az ünnepre – gyerekekkel készíteni különösen ajánlott!

Igaz, hogy karácsony alkalmával számos finomság, s köztük szép számú sütemény kerül az asztalra, ám nem muszáj feltétlenül szénhidrátban és cukorban gazdag édességekkel kényeztetnünk magunkat.

Felnőttek és gyerekek egyaránt örülhetnek az újszerű, gyümölcsökből, kisebb kalóriatartalmú összetevőkből készült kényeztető falatoknak, főleg, ha ízletesen vannak tálalva. Maradjunk egészségesek karácsonykor is!

Lássuk, milyen ötletekkel lephetjük meg magunkat és a lurkókat!

1.Karácsonyfa kiviből: a gyerekek nem kedvelik igazán a gyümölcsöket, ám ha szépen el vannak rendezve és érdekes számukra, könnyebben elfogyasztják. Rakjunk ki karácsonyfa alakzatot kivi darabok, eper, alma, banán és gránátalma szeletek segítségével! Mutató, finom és nem mellesleg jó elfoglaltság.

2.Palacsinta Mikulás arccal: süssük ki szokásos módon az amerikai palacsintát, majd dekoráljuk körülötte a tányért. A sapkája lehet málnából, a szakála banánszeletekből. Orrként málnát használjunk, a szeme helyére pedig kerüljenek félbevágott szőlőszemek. A télapó sapkájának szőrmés részét habbal készíthetjük el ezen a vicces, egészséges karácsonyi finomságon!

3.Hóember banánból: készítsünk elő egy fehér tányért. Egyik oldalra rendezzük a kivi szeleteket fenyőfa alakba, csokiöntettel rajzoljuk meg a fa szárát. A hóember kerüljön a másik oldalra, amelynek testét banánszeletekből, a sálját és a sapkát eperdarabokból rakosgatjuk ki. A szemeket és a gombokat szintén megrajzolhatjuk csokiöntettel. Igazi egészséges karácsonyi kényeztetés!

4.Palacsinta szarvas: süssünk hagyományos palacsintát és vágjunk ki belőle egy háromszög alakú szeletet. Felső részét kenjük be csokikrémmel, a szemeket fehér krémből vagy habból alkossuk meg, középen sötét csokiponttal. Az orr lehet málnából, a szarvakhoz pedig használjunk palacsintából vágott hosszúkás darabokat.

Karácsonyi italok gyerekeknek

Narancsos-fahéjas tea

Egyszerű szál as fekete teából tegyük a literes teáskannába négy teáskannálal, tegyük mellé két narancs lereszelt héját és kifacsart levét, és tördeljünk bele egy fahéjrudat. Öntsük fel lobogó vízzel, majd négy perc múlva szűrőn át kiönthetjük a poharakba. Ízesítsük mézzel.

Karácsonyi narancslé

Öntsünk egy liternyi narancslevet (legjobb a valóban frissen facsartból, de természetesen készülhet finom dobozosból is) egy kansóba, és tegyük bele két rúd összetört fahéjat, meg három szem összezúzott szegfűszeget és két-három kandírozott gyömbért. Egy éjszakán át hűtsük őket együtt, majd másnap leszűrve kiönthetjük.

Tojáslikőr gyerekeknek (alkoholmentes tojáslikőr)

Fogyasztás előtt maximum 1 nappal készítendő!

Hozzávalók: 1 liter tej, 4 egész tojás, kb. 10 dkg porcukor (ízlés szerint), 2 csomag vaníliás cukor, őrölt szerecsendió a díszítéshez.

Keverjük simára a lazán felvert tojásokat, a tejet és a porcukrot egy főzőedényben. Gyakori kevergetés mellett lassú tűzön főzzük öt percig. Vegyük le az edényt a tűzről, és öntsük bele a vaníliás cukrot is és jól keverjük el. Ezután hűtsük le.

Szervírozzuk melegen, szerecsendióval díszítve, vagy tegyük a masszát turmixgépbe és adjunk hozzá egy csésze tört jeget. Mixeljük habosra, a tetejét díszítsük szerecsendióval.