

Készült a biológiai sokféleség megőrzése és fenntartó használata az ökoturizmus formáinak fejlesztése révén közép- és kelet-európai bioszféra rezervátumokban” című (GEF) program keretében

# **Gingerbread show programme**

## **c. projekt**

### **(AG 9.)**

Készült az Ökológiai Intézet a Fenntartható Fejlődésért Alapítvány megbízásából, a Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium, a Global Environment Facility (GEF) és a UNEP (ENSZ Környezetvédelmi Program) támogatásával, 2007-ben.

Készítette: Az „Életért Műhely” Alapítvány

## **A program neve: „Mézeskalácsos Ház” projekt, rendhagyó néprajzóra**

### **Cím:**

Az „Életért Műhely” Alapítvány  
3728 Gömörszőlős Kassai u.46/a  
programhely: Mézeskalácsos Ház, Aggtelek Kossuth u.5

### **Az Alapítvány bemutatása:**

Az „Életért Műhely” Alapítvány célkitűzéseinek egyike, a magyar népi tárgyalkotó kultúra hagyományainak kutatása, őrzése, bemutatása. Az Alapítvány Aggteleken a Kossuth u. 4. sz. alatt működteti Mézeskalácsos házát, Gömörszőlősön pedig a Szélkakas Műhelyét.

A Mézeskalácsos Házban folyó munka sokszintű. Kiterjed a magyar mézeskalácsos mesterség múltjára, a kapcsolódó szokásokra, az alkalmazott szimbólumokra.

Az Alapítvány célja, hogy a magyar tárgyalkotó kultúrában levő szellemi és tárgyi értékeket a ma embere számára is érthetővé, élvezhetővé tegye. A Mézeskalácsos Ház projektben megfogalmazott és megvalósításra kerülő programsor ezt a célt szolgálja. Mivel a Mézeskalácsos Ház Aggteleken, világörökségi helyszínen működik, ezért feladatai közé tartozik az igényes turisztikai célú programok adása is.

A Műhelyünkben megjelenő diákcsoportok számára a következőkben bemutatásra kerülő programot ajánljuk.

### **A programhelyszín bemutatása:**

A Mézeskalácsos Ház projektnek egy kétosztatú parasztház ad otthont. Hagyományos zsellér paraszt ház kis fa tornáccal, zárt udvarral, melyben kiállításokat, interaktív foglalkozásokat, néprajzórákat bonyolít az Alapítvány.

**A projekt vezetője:** Barczikay Ildikó mézeskalácsos mester és a mesterség oktatója, a Fügedi Márta Népművészeti Egyesület tagja

**A program célja:** „Rendhagyó néprajzóra„ című programunkban az általános iskolák diákjai számára kínálunk az iskolai tananyagot kiegészítő ismeretet. A műhely adottságainak megfelelően 20-40 fő közötti diákcsoport számára biztosítottak a program lebonyolításának feltételei.

**A program várható időtartama:** 60 perc a csoport létszámától függően

**A program tematikája:**

1. Mesterség történet – 20-30 perc
2. Mesterség bemutató – 20-30 perc

1. Mesterség történet:

A Mézeskalácsos Házban látható mézeskalács kiállítás alapján:

a.- megtartott előadás:

- ókori mézeskalácsosság
- középkori mézeskalácsosság
- a magyar paraszti kultúra mézeskalácsossága

b. - szimbólumok olvasása a gyerekekkel:

- szerelmes szív
- baba
- huszár

2. Mesterségbemutató : 20-30 perc

- tészta receptje és a sütés fogásai
- hab receptje és a habverés
- díszítő technikák bemutatása, 1db mézeskalács megdíszítése, melyet a csoport ajándékba kap

Mesterség-bemutató: 1. melléklet

**A program lebonyolításának feltételei:**

- Személyi feltételek: 20 főig 1 fő foglalkozásvezető,
- 20-40 fő között 2 fő foglalkozásvezető
- kiállítás (háttéranyag) a mesterség-bemutatóhoz, szimbólumolvasáshoz
- 1db nagyméretű mézeskalács a mesterség- bemutatóhoz

## 1. Melléklet

### Mézeskalácsos mesterség bemutató

Az ókori mézeskalácsosság az akkori több istenhites kultúrákban áldozati ajándékként szolgált, mint többször élő állat áldozat kiváltása. Ez azért volt lehetséges, mert a méz, a gabona és a fűszerek olyan drága alapanyagok voltak, hogy az akkori ember méltán hasonlította egy „valódi” áldozathoz. Mind a méz, mind a gabona megszerzése az ember számára nehéz fizikai munka volt, és az élet elvesztésével, vagy jelentős sérüléssel is járhatott. Gondoljunk csak arra, hogy a vadméhektől begyűjtött méz ára sokszor a méhek támadása volt. Ha pedig a méz-vadász nem volt elég ügyes a méheket ölte meg. Ha ezt tette, nem volt több méz, ami jelentős érték volt, hiszen az istenek égi ajándékként tisztelték a méheket és a mézet, mint az égi édes harmatot.

Az ókori népek nem sütötték a mézest, hanem szárították. Állatot formáztak belőle, és úgy helyezték az oltárra.

Az étkezésre szánt mézeskalácsot a rómaiak alkották meg és a Torkoskodók piaca néven jegyzett édességárus téren mézeskalácsot is árultak a Krisztus utáni első században.

Majd a középkorig fokozatosan átvették a keresztény kolostorok a mézeskalács és a gyertya készítését és tartották el magukat a bevételekből. Innen fennmaradt recept a Bázeli mézes.

A mézeskalács a XVIII. század táján a mesterembert és mézeskalácsos céhek műhelyeibe került át, amit ma a néprajzosok és mesterség-kutatók fellelnek az ennek az időszaknak a jellegzetes díszítő formája az ütőfa.

Az ütőfa egy keményfából: körte, cseresznye, negatívban faragott formázó. Múzeumokban és néhány mézeskalácsos mesternél mai napig láthatóak 100, 150 éves darabok. Ehhez jellegzetes tésztát kellett gyúrni: nincs benne lazítószer és így az ütőfába nyomkodott tésztát, ha kisütötték, megtartotta a faragás által létrejött mintát.

A mai cukormázás díszítményeken az ütőfáknak a mintáit használják fel.

Nézzünk néhány, ma is ismert mézeskalácsos mintát a népi szimbólumok nyelvén!  
Mit is jelenthetnek?



A tükrös mézeskalács szív a ma ismert mézeskalácsok közül a legnépszerűbb. Ez a fajtája a mézeseknek az úgynevezett szerelmi ajándék, amit a legény vett a lánynak, ha már komolyan udvarolt neki. Jelentése szeretlek és az eljegyzési szándék kifejezése. Vásárban vette a legény és ott rögtön át is adta az általa kísért lánynak. A lány, ha elfogadta, elfogadta a legény házassági közeledési szándékát is. Persze ezután még sok lépésből álló rítus következett a lánykérés, kihirdetés stb.

A szíven alkalmazott minták mindamelllett, hogy díszítenek jelentéstartalommal is bírnak. Nagyon fontos azt tudni, hogy a régi ember, a parasztember semmit sem „díszített” csak úgy a díszesség kedvéért. Minden kis pontja, levele, virága jelentett valamit és alkalomra készítette.

A szerelmi szív keretező hullámvonala az élet fent-lent-jét az örök változást jelenti. Ez a változás jel, a víz -jel fogja össze a motívumokat, mint az élet egyik törvényszerűsége. A virágok a szíven 3 csoportban helyezkednek el, ami egy nagyon ősi jel. Az élő dolgokat látták el az egyiptomiak ezzel a hármassággal, ami a szemet és a szájat jelentik. Úgy nevezték a szertartást, amivel „élővé” tették a tárgyakat, hogy a szem és a száj megnyitásának szertartása.

A virágok fordítása: lélekjelek. Ez a típusú szív virágaiban és leveleiben már elvesztette az összetartozás jelentését, hiszen a minta egységét meg kellett szakítani a tükrő miatt.

Mit is jelent a tükrő, és miért került a szívbe? A tükrő, mint szimbólum az érzelem visszatükrözését, az őszinteséget, a tisztaságot jelenti. Van azonban más oka is a tükrös szív létjogosultságának. Az elmúlt 100-150 év a viseletek kiszínesedését és a ragyogók elterjedését jelentette. Egy szép fiatal lány színes viseletben, sok fényvisszaverő ragyogóval díszítve kapta a szerelmes szívet. A mesterember akkor tudott jól eladni, ha a lányok szépségéhez igazította a portékáját.

Mindezek mellett a tükrő, mint tárgy értékes volt a lányok asszonyok számára, gondoljunk csak a másik szerelni ajándékra, a tükrösre. / Ez olyan, mint a mai kompakt tükrő./

A klasszikus összetartozás jelképét –a szívet - láthatjuk most.



A szív kerete itt is a hullámvonal az élet változásának jele. A minta az egy-tőből fakadó két virág a már a kezdetekkor összetartozást jelenti. A néphit azt tartotta, hogy akik valóban összetartoznak, az Isten egymásnak teremtette. A hasonlatot pedig a földművelő ember a természetben látottakból vette, hogy a növények is egy magból erednek és élnek több virággal. Itt két tulipánt látunk, ami a szerelmi összetartozás virága.

Mézeskalácsot kaphattak a gyerekek is nem csak a fiatal lányok. Ha gyermek kapott vásárfiát az vagy baba, huszár, olvasó volt. Babát szerelmi ajándékként lány is kaphatott, ami a házassági szándék másik kifejezője. De keresztelőre is ajándékozhatták az újszülöttnek, így kívánva neki anyagi, hitbeli, szeretetbeli gazdagságot.

A huszár a kisfiúk ajándékeként azt jelentette, hogy legyenek erős és hasznos férfiai a falunak.

A huszár mindig is a legnagyobb megbecsülést kapta mind a hadseregen, mind a társadalmon belül. Aki a katona idejét sikeresen töltötte vagy esetleg katona lett, jobban tudott házasodni, a gazdagabb lányoknak is udvarolhatott. Ezt az egzisztenciát kívánták a fiúknak. A huszár maga jelképes lehangsúlyosabb rajta az erőjel. Az erőt a zsinórozás fejezi ki, mint a valódi mentéken.

A huszár, ha lány kapta szintén szerelmi ajándékká lett. Csak itt a testi szerelmet jelentette és úgymond „egy éjszakás” kalandra hívta a lányt. Ezt is nyilvánosan adták át a vásárban. Illett visszautasítani.





A páva pár a lakodalmos mézeskalácsfa koronája. A fát babákból, huszárokból és szívekből építették, tetejére ültették a pávákat. Az ifjú párt jelképezték. A fa a bő gyermekáldást, erőt és szerelmet és összetartozást. A mézeskalácsfáról minden vendég vihetett haza egy mézest. Ennek a szokásnak a mai változata a mézeskalács szív köszönő ajándék.

A mézeskalácsokban sok játékoság és meleg hangulatok rejlenek, mint itt a gömöri díszítésű kisházakban és a templomban. Ezek már új típusú mézeskalácsok, amit a megújuló mézeskalácsnak neveznek.

Ennek másik példája a mézeskerámiából készült boszorkányház.



A mesterség-bemutató a népi szimbolika és a mézeskalácsosság történetének bemutatása után a díszítés bemutatásával folytatódik. A díszítés a belső helység nagy asztalán történik, ahol a csoport körbe tudja állni az asztalt. A csoport számára ajándéku is szolgáló piros szívet készítünk. Ott helyben elmondva az éppen készülő minta jelentését is.

Elkészítéshez szükséges anyagok:

Hab:

1 tojásfehérje kemény habbá verve  
kb. 20 dkg porcukor átszitálva  
esetleg 1kk.citromlé, ha túl sűrű lett  
tiszta díszítő zacskó

Tészta:

50dkg liszt  
20 dkg vegyes virágméz  
17 dkg porcukor  
5dkg margarin  
1 egész tojás és 1sárgája  
1teásk.szódabikarbóna  
1teásk.szegfűszeg  
1teásk. Fahéj



A tésztát összedolgozás után langyos helyen 12 órát pihentetjük.

Újra gyúrás után nyújtjuk, szaggatjuk. Közép-meleg sütőben szilikonos sütőpapíron sütjük. A sütőben 3cm távolságra rakjuk a mézeseket, nehogy összesüljenek. A sütési idő a sütőtől függően 5-10 perc.

Kihűlés után az elkészített cukormázzal díszítjük. A cukorhab kb. 15-30 perc alatt szárad meg.