
Szakmai beszámoló

„Napirend program” tevékenység

Előzmények

Projekt adatai:

Kedvezményezett	Alsómocsolád Község Önkormányzata
Projekt címe	Mintaprogram a minőségi időskorért
Projekt azonosítója	HU11-0005-A1-2013
Projekt kezdő időpontja	2016.05.02.
Projekt tervezett befejezése	2017.04.30.
Konzorciumi partner	Alapítvány Alsómocsoládért

Az **Alapítvány Alsómocsoládért** szervezet és az **Alsómocsoládi Sport Egyesület** **2016. június 02-án** Vállalkozási szerződést kötött a „**Napirend program**” tevékenység keretében ellátandó feladatokra. A Vállalkozó részéről a kapcsolattartásra kijelölt személy: **Hörnyéki Roland elnök**.

Teljesítési időszak: 2016. december 01. – 2016. december 31.

Díszítsünk közösen mézeskalácsot!

Helyszín: Őszi Fény Idősek Otthona
7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 74.

Időpont: 2016. december 13.

Elvégzett tevékenység:

Karácsony, fenyőfa, ajándék szeretet összefonódó fogalmak, a mézeskalács jelképezi a többi egy finom és illatos formában manifesztálódva. Ezért vált ünnepi készülődésünk egy igen fontos momentumává a közös mézeskalács díszítés.

A mézeskalács olyan sütemény, mely változatos alakjával és díszítésével sokféle lehet. Fő hozzávalók a liszt, a méz, a tojás és fűszerek. Készítése komoly hagyományokkal rendelkezik, eredetileg az isteneknek felajánlott eledel, majd emberek közötti ajándék szerepét töltötte be.

Az ókori görögök a halott szájába is mézeskalácsot tettek, hogy ezzel engesztelhesék ki Cerberust, az alvilág mogorva őrét. Feljegyezték, hogy Püthagorasz nem élő állatot, hanem állatformájú mézeskalácsot áldozott az isteneknek. A Pallas Athéné templomát őrző sárkánynak is mézeskalácsot adtak, és ha érintetlenül hagyta, azt szerencsétlenségre utaló jelnek tartották. A Biblia is megemlíti Melkisédek zsidó pap kiváló mézes süteményét, így sajnos cáfolnunk kell azt a hiedelmet, hogy a mézeskalács magyar találmány lenne.

Hazánkban már az aquincumi ásatásoknál is találtak több mézeskalácssütesre használt égetett cserépfarmát.

Bécsben 1368-ban már név szerint is említenek két mézeskalácsost. Kölnben ma is hagyomány a mézeskalács-készítés, mely valószínűleg Nagy Lajos király idejében, Aachenba készülő magyar zarándokokkal került oda. A 16-17. században Nürnbergben lendült fel a formaalakítás művészi stílusa, ami egész Közép-Európában elterjedt.

Mai ismereteink szerint az első magyarországi mézeskalácsos-céh 1619-ben alakult Pozsonyban, de Kassa is mézeskalácsos központnak számított a 17. században. 1713-ból ismert a debreceni mézeskalácsosok céhének szabályzata és talán a mai napig is Debrecen az egyik legjelentősebb központ, ahol évszázadok óta kiváló minőségben készítik. A mézeskalács termékek készítése és fogyasztása a cukor és az ebből készített cukrász termékek megjelenésével csökkent, de továbbra is azért találkozni vásárokon a mézeskalács árusokkal és természetesen már az interneten is hódít.

A meseirodalomban is fellelhető, Grimm testvérek meséjében, a "Jancsi és Juliskában" szerepel egy mézeskalács ház, a csábítás szimbólumaként. A századok alatt a díszítésnek jelképi rendszere alakult ki, vagyis mind a formájában, mind a díszítésében meghatározott eseményhez köthető egy szépen elkészített mézeskalács. Kedvelt vásári ajándékok a mézeskalács szív, a huszár, a kard, a baba és a tányér.

A mézeskalácsnak számtalan receptje létezik, fő összetevői a liszt, porcukor, méz, tojás. Az összetevőket összekeverik, a tésztát átgyúrnák, hűvös helyen pihentetik, kilapítják, majd formázzák. A tészta jól alakítható, ám melegen ragacsossá válik.

A formázás több módon történhet:

- Kézzel.
- Szaggató formákkal, melyek fémlemezről hajlított, körvonalat meghatározó keret.
- Ütőfával: fából készült formával, melybe a minta negatívja van belefარagva. Ebbe simítják a tésztát.

Ezután a kalácsokat általában díszítik, kisütik.

A mézeskalácsot többféle módon díszíthetik:

- Írókázás: tojáshabbal mintákat rajzolnak rá, ez a legelterjedtebb
- Bevonják (a minták alapozásához)
 - tojásfehérjével, melytől csillogó lesz
 - piros festékkel, mely hagyományos vásári díszítés alapja
 - egyenletes tojáshabbal, melytől fehér lesz
 - kakaó folyadékkal, melytől barna lesz

- Magvakat nyomkodnak belé (napraforgó, tök, mandula, kardamomi szezám magját)
- Egyéb díszítő elemek
 - tükördarab
 - dekorációs papír

Az Őszi Fény Idősek Otthonának lakói nagyon izgatottan várták a karácsonyi mézeskalács díszítést. A találkozás kezdetén megismerkedtünk a mézeskalács történetével, a hagyományos díszítési formákkal, többen fiatalkori emlékeiket mesélték el, hogy ők hogyan ékítették ezt a kedvelt süteményt. Főleg Karácsonykor készítették a mézeskalácsokat, amik ajándékba és a fára is kerültek. A mostani mézeskalácsok inkább ajándékba készültek, nagy örömet szerezve a családtagoknak, rokonoknak, barátoknak és az intézmény dolgozóinak is.

Az idősek nagyon figyelmesen, finoman és ízlésesen díszítették fel a mézeskalácsaikat.

Ezek mellett készültek adventi koszorúk is, amik nem hagyományos koszorúk voltak, hanem kis mézeskalács házikók, 4 gyertyával. A házikók díszítését a legügyesebbek vállalták, hogy nehogy eltörjenek, és valóban szépek legyenek. Ezek a díszek az Őszi Fény Idősek Otthonának társalgóját, a konyháját és a Faluház auláját díszítették az ünnepek alkalmával.

Alsómocsolád, 2016.december 31.

Hörnyéki Roland

elnök

Beszámolót elfogadta és ellenjegyezte: