



DECEMBER 12. (SZOMBAT)



Várfalvy Emőke: Mézesváros

Mézeskalács házikókban,
mézeskalács gyerekek,
a háztetőt beborítják
színes draszté cserepek
porcukorhó hull az égből,
fahéj illatú a szél,
a fenyőket cukormázzal
díszítgeti fel a tél.



Aba-Novák Agóra



ADVENTI ZSIBONGÁS



A mézeskalácsosok a nagyobb ünnepekre mindig készítettek mézesbábokat.

Az esztendő legnagyobb ünnepe a karácsony, melyben a téli napfordulót, az élet újjászületését ünnepeljük. Ennek az ünnepnek a szimbóluma a napkorong alakú kerek tányér. Egykori emlékei a tányér formájú faragott mézeskalácsformák.

Kedvelt formák még a szív, amely a szeretet szimbóluma, a karika, mely összefűz, és a pólyás baba, amely a gyermekáldásra emlékeztet.

Karácsonyra a nagyobb formák mellett a mézeskalácsosok készítenek apróbb figurákat is, melyeket a karácsonyfára függeszthetünk fel.

Az ünnepi süteményeket nemcsak mesterek, hanem háziasszonyok maguk is készítik. Napjainkban a karácsony előtt mézeskalács-fadisz készítése nagy öröm a családnak.

Készítetek ti is mézeskalácsokat Karácsonyra!

INCSI-FNCISI MÉZES RECEPT

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg liszt
- 40 dkg méz
- 2 egész tojás
- 36 dkg porcukor
- 1-1 kávéskanál fahéj és szegfűszeg
- 2 tojás sárgája
- 2 kis evőkanál szóda bikarbóna
- 5 dkg margarin

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet, a porcukrot, a szóda bikarbónát és az őrölt fűszereket egy tálba szitáljuk és összekeverjük. Közepébe kis fészket készítünk, és abba rakjuk a folyékony mézet, a tojásokat és a margarint. Először ezeket simára keverjük, majd belegyúrjuk a szárazanyagokat is. Ha még kicsit ragad a tészta (a tojások nagyságától függően), adjunk hozzá 5-10 dkg lisztet. Az így elkészített tésztát egy éjszaka szobahőmérsékleten pihentetjük.

Sütés előtt 4 cipóba osztjuk, ezeket átgyúrjuk és 3 mm vékonyra kinyújtjuk.

A nyújtótáblát lisztezzük meg, nehogy leragadjon a tészta. Ha nincs kiszűrős formád, az sem baj, a figurákat előre kivágott sablonkartonok mentén egy éles kés apró mozgatásával körbevághatod. (Itt kérd felnőtt segítségét!) A sütés előtt a lisztet söpörjük le a kivágott tészták tetejéről.

Előmelegített sütőben 220 fokon szép barnára sütjük.

Vigyázzunk, mert a mézeskalács hamar megsül!

A kihűlt mézeskalácsokat cukormázzal írókázzuk, színes cukrokkal díszíthetjük.



Aba-Novák Agóra

ADVENTI ZSIBONGÁS



A CUKORMÁZ KÉSZÍTÉSE:

1 tojás fehérjét kemény habbá verünk, majd 12 dkg porcukorral kemény mázzá keverjük ki. Nylon zacskóba töltjük, melynek a sarkán kicsike lyukat vágunk. A kész darabokat cérnára fűzzük, így a karácsonyfára is felakaszthatjuk őket.

A mézeskaláccsal díszített fenyőfának különös illata van, mely az ünnepet meghittebbé varázsolja!

A gyerekek számára egészséges édesség és az elkészítésük igazi családi program!



Aba-Novák Agóra



ADVENTI ZSIBONGÁS