

VIDEO: TRANSKRIPT

Licitarско srce je proizvod od tijesta ukrašen raznobojnim dekoracijama. Prave ga vješte ruke iskusnih medičara. Tijesto se pravi od šećera, brašna, vode i licitarskog kvasca. Licitar se izrađuje nakon što se tijesto pripremi i ostavi da stoji. Zatim se tanko izvalja na stolu valjkom za tijesto. Tijesto se potom oblikuje licitarskim kalupima, slaže na lim za pečenje te se peče u pećnici. Nakon pečenja licitar se hladi.

Svi medičari koriste istu proceduru i isti recept za izradu licitara, ali svaki medičar ukrašava licitar na drukčiji način. Metalni kalupi se koriste za rezanje tijesta u različite oblike i veličine. Medičari ih koriste da bi dobili željeni oblik. To se mora napraviti brzo i spretno, jer u protivnom će se licitar prepeći u pećnici. Kad su pečeni, licitari se slažu na police, gdje se hlade i suše.

Trenutno se oko 30 medičara aktivno bave proizvodnjom licitara u sjevernoj Hrvatskoj, od Karlovca, Samobora, Marije Bistrice, Varaždina do Osijeka. Raznovrsni motivi, umjetnost izrade licitara, kvaliteta i ljepota proizvoda dokaz su jedinstvenosti svakog licitara.

Nakon pečenja, licitari se spajaju na način da se zalijepe jedan za drugoga brašnom otopljenim u vodi. Kad se osuše, licitari se uranjaju u otopljeni želatin u koji je dodana željena boja.

Nakon toga, licitar se suši jedan ili dva dana. Ono što slijedi je najzahtjevniji dio procesa koji razlikuje svakog medičara i njegov rad - ukrašavanje licitara. Špric za ukrašavanje torti se napuni smjesom želatina, sirupa, krumpirova brašna i raznih boja za hranu. Kad medičar pritisne špric, mješavina pada na već obojenu bazu te medičar ukrašava licitar.