

Video transkript

Lectovo srce je proizvod, narejen iz testa in okrašen z raznobarvnimi dekoracijami. Izdelujejo ga večje roke izkušenih medičarjev. Testo je narejeno iz sladkorja, moke, vode in lectovega kvasa. Najprej je treba omesiti testo in ga pustiti, da nekaj časa stoji. Potem se testo na tanko razvalja z valjarjem. Nato lectar testo oblikuje v različnih kalupih, ga zloži v pločevinast pekač in položi v pečico. Po pečenju se mora lect ohladiti.

Vsi medičarji za izdelavo lecta uporabljajo isti postopek in isti recept, razlikujejo pa se pri okraševanju. Uporabljajo namreč jeklene kalupe različnih oblik in velikosti. Lectove izdelke je treba narediti hitro in spretno, ker se drugače v pečici prepečejo. Ko so pečeni, se jih zloži na polico, da se ohladijo in posušijo.

Trenutno se z izdelavo lectarskih izdelkov v severnem delu Hrvaške aktivno ukvarja 30 medičarjev, in sicer od Karlovca, Samobora, preko Marije Bistrice, do Varaždina in Osijeka. Dokaz za edinstvenost vsakega lectarskega izdelka so raznovrstni motivi, umetnost izdelave, kvaliteta in lepota.

Po pečenju se deli lecta zlepijo z moko, stopljeno v vodi. Ko se zlepljeni deli posušijo, se namočijo v tekočo želatino, kateri je dodana zelena barva.

Po tem se lect suši dan ali dva. Sledi najzahtevnejši del procesa, po katerem se medičarji razlikujejo - okraševanje. Brizga za okraševanje tort se napolni z zmesjo želatine, sirupa, krompirjeve moke in raznih barv za hrano. Ko medičar pritisne brizgo, mešanica pade na že obarvano osnovo in medičar krasí lectarske izdelke.