

## A videofelvétel hangátirata

A mézeskalácsszív színes díszítményekkel ellátott édes péktermék. A tapasztalt mézeskalács-készítők ügyes kézzel formálják. A mézeskalács tésztája cukorból, lisztből, vízből és szalalkálból áll. A mézeskalács készítése a tészta előkészítése és pihentetése után következik. Ezután kinyújtják az asztalon, először vastag nyújtófával, majd vékonyan. A mézeskalácsszíveket ezután formákkal vágják ki, sütőlapra rakják és a sütőbe helyezik. A sütőlapokat fából készült sütőlapátokkal veszik ki a sütőből, aztán a mézeskalácsot lehűtik.

Minden mézeskalács-készítő ugyanazt az eljárást és ugyanazokat a recepteket használja, de a mézeskalácsot saját ízlése szerint díszíti. A tészta darabolására használt fémformák különböző formájúak és más-más méretűek. A kézművesek a kívánt forma kialakításához használják őket. A munkát gyorsan és ügyesen kell végezni, mert egyébként a mézeskalács elég a sütőben. Miután megsült, a mézeskalácsot „garbovi” elnevezésű polcokra rakják, ahol hagyják lehűlni és száradni.

Észak-Horvátországban körülbelül 30 mézeskalács-készítő dolgozik Károlyváros (Karlovac), Szamobor (Samobor), Máriabeszterce (Marija Bistrica), Varasd (Varaždin) és Eszék (Osijek) környékén. A különböző motívumok, a termékek minősége és szépsége bizonyítják a mézeskalácsok egyediségét. Sütés után a mézeskalácsokat lisztből és vízből készült oldattal összeragasztják. Miután kiszáradtak, olvadt zselatinba merítik, ami a mézeskalács alapszínét adja.

Ezután egy-két napig hagyják őket lecsöpögni. Csak ekkor következik a legigényesebb eljárás, amely majd egyedivé varázsol minden mézeskalácsot, illetve megkülönböztet minden kézművest a másiktól: a díszítés. A különféle formákat, valamint a zselatin, szirup, a burgonyaliszt és élénk színű cukorfesték keverékét sütőpapírból készített kúpokba helyezik. A kúp megnyomásakor a keverék lecsorog a már festett alapra, és a mézeskalács-készítő így festi a mézeskalácsot.