

Szakmai portfólió-Seregély Mirtill ütőfás mézeskalács-készítő

1/ Ütőfás mézeskalács készítő foglalkozások, bemutatók

- „Foglalkozások, bemutatók” fotóalbum linkje:
<https://photos.app.goo.gl/QseRAw31qrgvQZRJ9>
- Fotókollázs 1. sz. Melléklet

2/ Ütőfás mézeskalácsaim

- Esküvői mézeskalácsos album linkje:
<https://photos.app.goo.gl/Ypuj7oSck8iysJrT9>
- Termékfejlesztési pályázat album linkje:
<https://photos.app.goo.gl/XsGUYwcZedPPNfNWA>
- Fotókollázs 2. sz. Melléklet

3/ Ütőfás mézeskalács receptem

- 3. sz. Melléklet

4/ Kiállítások

- „Régi, ritka mesterségek nyomában” kiállítás fotóalbuma:
<https://photos.app.goo.gl/SDmWSgQ17RWXoACL6>
- Kiállítás meghívó: 4. sz. Melléklet
- Magyar Kézműves Remek pályázatra készült és kiállított termékek:
<https://photos.app.goo.gl/jTfKkNLDtduhbCsy7>
- Fotókollázs, 5. sz. Melléklet

5/ Oktatási célú ütőfagyűjteményem

- Mintázóim fotóalbum linkje: <https://photos.app.goo.gl/Eedn2tM8YMCMtWG29>
- Fotókollázs 6. sz. Melléklet

6/ Múzeumi kutatás képekben

- Múzeumi fotóalbumok: <https://photos.app.goo.gl/JfShj1kb45ktbuRYA>
<https://photos.app.goo.gl/oSoM3XNhx6LNUHAD8>
- Fotókollázs 7. sz. Melléklet

7/ Ütőfás mézeskalács-készítést népszerűsítő Facebook oldalam

<https://www.facebook.com/carvedhoneycakemolds/>

Ütőfás mézeskalács készítő foglalkozások, bemutatók



1. sz. Melléklet

Ütőfás mézeskalácsaim



Ütőfás mézeskalács receptem

Ütőfás mézeskalács/ Seregély Mirtill receptje

Hozzávalók:

550g finomliszt

250g virágméz

100g porcukor

100g margarin/vaj

egy egész tojás és egy sárgája (még egy tojás a mázhoz)

fél teáskanál szódadikarbóna

2 teáskanál fahéj, 1 teáskanál gyömbér, fél teáskanál szegfűszeg (ízlés szerint változtatható)

A tészta elkészítése, mintázás, sütés:

A mézet felmelegítem (nem szabad forralni!), belekeverem az átszitált porcukrot és a zsiradékot, 10 perc hűlés után az összekevert tojásokat is.

A száraz anyagokat jól összedolgozom, belekeverem a mézes masszát. Alaposan összegyúrom, fóliába csomagolva egy éjszakán át hűtőszekrényben pihentetem.

A formába vésett faragás mélységének megfelelő vastagságúra nyújtom a tésztát (5-8mm), sütipecsétnél 7-8 mm vastagra.

Az ütőfába faragott minta alapján papírsablont készítek, a sablon segítségével kivágom (késsel) a tésztából a mintát. (Sütipecsétnél a kinyújtott tésztát előbb pecsételtem, majd kiszaggatom a sütiket).

Alaposan beszórom liszttel az ütőfát, majd odakocogtatom a gyúródeszkához, így eltávolítom a fölösleges lisztet. A formát minden egyes mintázás előtt újra belisztezem.

A kivágott tésztát beillesztem az ütőfába faragott mélyedésbe, majd jól belenyomkodom, ütögetem tenyérrrel, ujjakkal is dolgozva. Figyelek rá, hogy minden faragott részlet átmenjen a tésztára.

Lisztes kézzel átsimogatom a felszínt, hogy ne maradjon hullámos, mert akkor a kisült süti is az lesz.

Határozott mozdulattal odaütöm az ütőfát a gyúrotáblához, kezemet a forma alatt tartom, csodálom, ahogy a fából „kibomlik” tenyeremre a szépségesre mintázott mézeskalács.

A sütiket sütőpapírra helyezem, a felszínükön maradt lisztet óvatos mozdulatokkal ecsettel eltávolítom. A mintázott sütiket egy órán át hűtőszekrényben pihentetem.

180 fokon, alul-felül sütésen sütöm, amíg a mézeskalácsra jellemző, szép aranybarna színe nem lesz. A sütési idő a minta méretétől és a tészta vastagságától függően kb. 10-14 perc.

A süteményeinknek szép fényt adhatunk, ha közvetlenül sütés után bekenjük őket egy egész tojásból egy evőkanál tejjel vagy egy kávétejszínnel kikevert mázzal.

„Régi, ritka mesterségek nyomában” kiállítás meghívója



A Magyarországi Alkotóművészek
Közép- és Nyugat-Dunántúli Regionális Társasága
és A Szabadművelődés Háza tisztelettel meghívja a
„RÉGI, RITKA MESTERSÉGEK NYOMÁBAN”
című kiállítás megnyitójára

2019. november 14-én
17 órára

A Szabadművelődés Háza kiállítótermébe.



A kiállítást megnyitja: Ament Éva grafikus, bútorfestő,
a NESZ Régi, ritka Mesterségek Szakmai Bizottságának elnöke

Közreműködő: Hungarikum Együttes

A kiállításához kapcsolódóan iskolásoknak múzeumpedagógiai
foglalkozásokat, a pedagógusoknak MintaKINCStár szakmai
programot szervezünk.

A kiállítás megtekinthető: 2019. december 2-ig,
az intézmény nyitvatartási ideje alatt.

A belépés díjtalan.

Az ütőfa a keszthelyi Balatoni Múzeum néprajzi gyűjteményében található.

KIÁLLÍTÓ MESTEREK:

Kosztics László – faszobrász

Köpf Jenő – faesztergályos
Magyar Faesztergályosok Egyesülete

Mórocz Műhely – könyvkötő

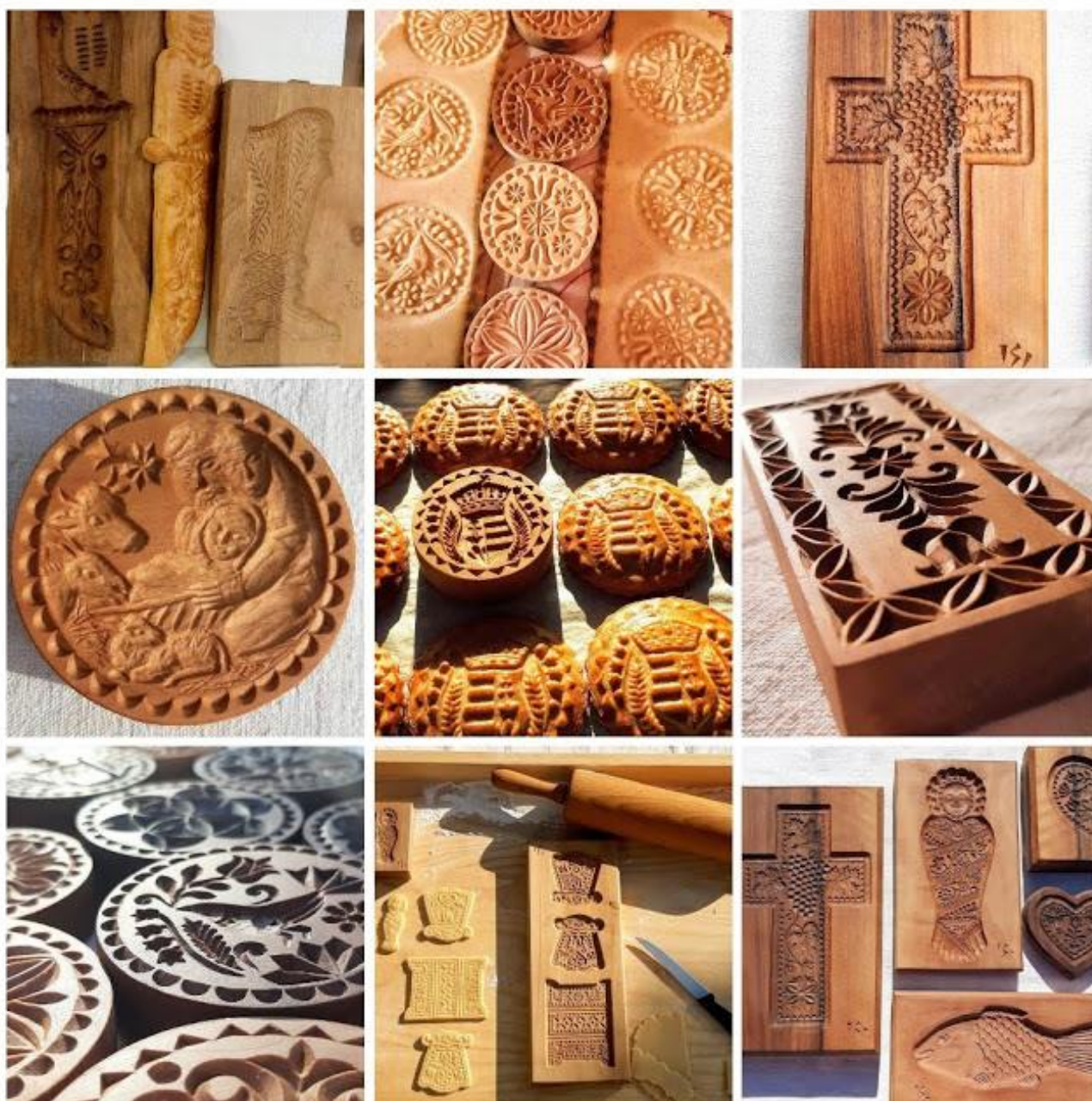
Seregély Mirtill – ütőfás mézeskalácsos

Vincze Mátyás – papírmerítő

„Régi, ritka mesterségek nyomában” kiállítás



Mintázó gyűjteményem



6. sz. Melléklet

Múzeumi kutatás képekben



7.sz. Melléklet