A Cserhátszentiváni templom mézeskalácsból

A Karácsony a legkedvesebb ünnepem! És talán pont az a részét szeretem a legjobban, amit sok ember nem: a Készülődést. Az ajándékok megvétele és elkészítése, a szobák kidekorálása, a karácsonyfa felállítása és díszítése, és természetesen a sok-sok finomság megsütése, az év egyik legszebb időszakát jelenti számomra.

Most is nagy lelkesedéssel és töménytelen tervvel álltam neki, hogy cukrász kezem kihasználva egy kicsit különlegesebbé tegyem a családi ünnepet. Nem mellesleg ezzel még magam is szórakoztattam!

Mézeskalács projekt

Ebben az évben több is volt. Sütöttem figurákat, csináltam adventi koszorút és egy mézeskalácsból megformázott templomot is. Kétségtelenül ez utóbbi jelentette a legnagyobb kihívást, és heteken át tervezgettem is a dolgot. A minta anyukám szülőfalujának, Cserhátszentivánnak a temploma volt. Gyerekkoromban, ebben a templomban voltam karácsonykor Szűz Mária, amikor a korombeli gyerekekkel Betlehemi játékot adtunk elő, így személyes kötődésem is van :)! Az első lépés – ahogy a korábbi évek mézeskalács házainak esetében is – magának a templomnak kartonlapokból való elkészítése volt. Erre azért volt szükség, mert később ezeket a kartonlap sablonokat felhasználva vágtam ki a templom részeit a tésztából. Az elmúlt évek tapasztalata azonban az volt, hogy az ilyen jellegű dolgokhoz bizony a férfikéz jobban ért, így a sablon megalkotása idén is a párom érdeme volt. Megterveztük, kivágta nekem az elemeket, és összeragasztottuk. A végeredmény már így is nagyon pofás volt, pedig a templom hátsó részének tetejénél egy kissé eltértünk az eredetitől. Őszinte leszek, alig bírtam ezen az éjszakán aludni, izgultam. Másnap aztán jöhetett a sütés. Kerestem egy jó kis mézes receptet és a tészta begyúrása után neki álltam kivágni a részeket. Nem mondhatnám, hogy egyszerű és gyors feladat volt, hisz nagyjából 50 darabból állt. Ráadásul néhány alkotóelemet duplán sütöttem, mert a tészta a vártnál jobban dagadt a sütőben, és így félő volt, hogy a túlzott vastagság miatt nem fognak összeilleni a részek. Egy hirtelen ötlettől vezérelve, az ablaknyílásokba még kemény cukrot is olvasztottam, ami megszilárdulva „ablaküveget” eredményezett. Eredetileg ehhez még sütés közben a résekbe kellett volna tennem az apróra tört cukorkát, hogy az a hőtől beleolvadjon, én azonban elfelejtettem és a mézeslapok bizony megsültek cukor nélkül. Jött viszont anyukám és a párom, akik elkezdtek ötletelni, hogy mégis miként lehetne akkor ezt most kivitelezni, és valamelyiküknek be is ugrott az ötlet: Ott a mikró! Abban már nem sül tovább a tészta, de a hő az olvasztáshoz elég. Bizony elég volt! A folyós cukrot kicsit el kellett simítani a résekben és megvárni, hogy teljesen kihűljön. Mindezt természetesen zsírpapíron! Tökéletes lett! Micsoda jó ötletei vannak a családtagjaimnak!

Ezt a napot is egy „álmatlan” éjszaka követte. A legszívesebben még akkor este elkezdtem volna az összeállítást és díszítést, de fáradt is voltam és számoltam vele, hogy még csak most jön a neheze. A neheze – ami bevallom – nekem a szórakozás részét jelentette, leszámítva a tojásfehérjés - porcukros máz kikeverését, ami nem tartozik a kedvenc időtöltéseim közé. Az összeillesztés viszont nagyon izgalmas tud lenni. Tulajdonképpen elég jól ment, a templomtorony tetejét kivéve, mert ott a már említett túlzott tésztavastagság miatt egyszerűen nem akart összeállni a forma. Így kénytelen voltam kicsit módosítani, egyik másik mézes darabból farigcsálni, hogy a kellő alakzatot megkapjam, ami végül azért csak sikerült. Ha valaki hasonló problémával szembesülne, akkor pár másodperces mikrózás után a tészta visszapuhul, és lehet belőle levágni. Alap állapotában túl kemény és törik, ahhoz, hogy a formáján igazítsunk.

Sok-sok óra telt el, de végül minden a helyére került. A templom állt, mázzal és porcukorral havat varázsoltam rá, és az ablakai csodás sárgás fényben játszottak. Főleg miután zseblámpával megvilágítottuk! Az lett volna az igazi, ha a belsejébe teszek valamilyen világító eszközt, de az ajtaja túl kicsi volt ehhez. Sebaj, csodásan mutatott így is!
Tényleg büszke voltam rá, és mivel a falusi hírmondóban egy rövid kis cikket is írtam róla, a falubeliek is láthatták, olvashatták készítésének történetét. Mondanom sem kell, hogy nagyon jól esett a gratulációk tömkelege, amiket kaptam miatta!