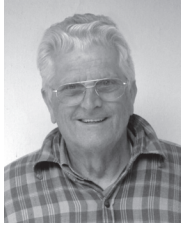


Az ecseti konyha kincsei 16.



Konyharovatunk már a kezdetektől az „alvégtől a felvégig” felcímet viseli, ám most éppen ellentétes irányban ugrunk egy nagyot. Előző receptünk – a Groló lányok jóvoltából – a falu legfelső házából érkezett –, most innen épp a legalsó portára ugrunk, ahol az könnyű és finom, kímélő csülökétel készítésével ismerkedhetünk meg Wágler László konyhafőnök kalauzolásával.

Rakott csülök zöldségekkel

Hozzávalók: (4–6 személyre)

1 db hátsó csülök
5 szelét füstölt szalonna
3 db nagyobb fej vöröshagyma
2 db paradicsom
2 db paprika
6 db közepes nagyságú krumpli
só, bors
pirospaprika
(édés vagy csípős – ízlés szerint)



A csülköt sós vízben megfőzzük, a főzölebe szemes fekete-borsot és egy fej vöröshagymát is teszünk. Közben a krumplit, héjában hagyva, sós, vegetás vízben szintén megfőzzük. A csülköt a csontról lefejtjük és felszeleteljük. Az 5 szelét szalonna zsíráját (öntöttvas) sütőedényben vagy külön, egy serpenyőben kisütjük. Sütés után a szalonnát kivesszük, a kisült zsír nagyobb részét félretesszük. A csülköt, a krumplit (héját lehúzza), a hagymát, a paradicsomot és a paprikát felszeleteljük és a (öntöttvas) sütőedénybe rétegezzük, a következő sorrendben: egy sor csülök, egy sor hagyma, egy sor krumpli, 3-4 karika paradicsom és paprika. Ekkor ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk és a kisült zsírral meglocsoljuk. Ezután ismételt, ugyanígy rakjuk sorba a rétegeket, mindaddig, míg az alapanyagok el nem fogynak. Akkor a sütőedényt lefedve, 200–250 fokos sütőben 30–40 percig sütjük, míg az egész szépen összesül. A szalonnagerezdeket tálalás előtt a kész étel tetejére tesszük. Az edény lefedése azért fontos, mert ez az étel akkor igazán finom, ha a tálaláskor is gazdagon szaftos marad.

Jó étvágyat kívánok!

Wágler László

Biokertészet

Az egészséges táplálkozás alapja

Napjainkban egyre inkább felértékelődik a kertekben a vegyszermentes, természetes anyagokat használó növénytermesztés. Nagyon sok betegség gyakoribb előfordulását szakemberek az élelmiszerek romló minőségével és a vegyszeres növénytermesztéssel is magyarázzák. A bio- vagy más néven öko-, illetve organikus gazdálkodás során az emberek együttműködnek a természettel. A talaj termékenységét úgy növelik, hogy újra értékesítik a szerves anyagokat, s a kórokozók ellen a számunkra mérget jelentő vegyszerek helyett természetes megoldásokhoz fordulnak. A biogazdák szerint a talajélet szempontjából nagy jelentősége van a komposztálódásnak, a növények társításának, a holdfázisok figyelembevételének.

Míg például a föld alatti zöldségek vetését és a palántázást, valamint a természetes trágyázó szerek alkalmazását fogyo hold idején javasolják elvégezni a biogazdák, addig a gyógynövények gyűjtésére a teli hold idejét tartják a legalkalmasabbnak, mivel azoknak ilyenkor a legnagyobb a hatóanyag-tartalmuk. A biogazdálkodásban a terméshozamok növelése szempontjából hatásos szereknek tartják a különféle növényi kivonatokat. Jóllehet szinte valamennyi gyógy- és fűszernövény hasznosítható a kertekben, én most a Kisecset határában tömegesen megtalálható növények felhasználását szeretném ismertetni.

A csalán

A levéltetű, a takácsatka, a káposztalepke hernyója ellen, a növények ellenálló képességének erősítése céljából hetente érdemes permetezni a növényeket. 1 kg **csalánlevet** tegyünk 10 liter vízbe. Ha csak 1 napig áztatjuk, akkor hígítás nélkül is fel lehet használni, tíz nap állás után viszont 1:10 arányban hígítani kell az oldatot. A biokertészek szerint érdemes csalánlével meglocsolni, mert ezáltal sokkal ellenállóbbá válnak a növények a kártevőkkel szemben. Ha a csalánhoz zsurlót is teszünk,

H I B A I G A Z Í T Á S

A 2012. július–augusztusi számunkban közölt, *Régi új barátaink* című írásunkban téves adat jelent meg, amit sajnálatos módon, csak most vettünk észre. Az érintett szövegben, érdekességként, lovak és profi sportolók csúcsteljesítményeit hasonlítottuk össze. A síkfutás világrekordját, a **9,58 mp/100 m**-es adattal ugyan helyesen határoztuk meg, de ennek km/óra-ba történt átszámítása (63 km/óra) hibás volt! Ez helyesen nem egészen **38 km/óra**, tehát a világ eddigi leggyorsabb lovának csaknem **70 km/órás** sebességétől jelentősen elmarad. Így már jól látható, hogy az ember-ló ugrásteljesítmények szerényebb különbségei mellett, a futásban komoly hátrányban vagyunk.

Nemes napok
a népi időjárás jóslásában

Április – Szent György hava

Áprilissnak szárazsága, jó gazdának bosszúsága,
Áprilissnak nedvessége, fának termőképessége.

Böjti szelek vizet árasztanak,
Jeget olvasztanak.

Ha nagypénteken délelőtt esik,
Az év első fele szárazsággal telik.

Április 24. – György

Szent György-napi dörgés,
Jó bortermés.

Szent György-nap után
Kalapáccsal sem lehet visszaverni a fűvet.

Április 25. – Márk

Ha megszólal a pacsirta, a béka,
jó termést várhatsz,
Ellenben ha hallgat a fülemüle,
akkor változékony lesz a tavasz.



Fotó: archív

Virágzó fekete nadálytő

akkor magas kovasav tartalmú oldatot kapunk, ami még jobban megerősíti a növényeket.

A fekete nadálytő

A lila virágú *fekete nadálytőből* készült lé nagyon sok ásványi anyagot és nyomelemet tartalmaz. Ezt is növekedésserkentő szernek tartják, vagyis hatására több és jobb minőségű termésre lehet számítani. A növényi lé elkészítéséhez 1 kg fekete nadálytő szárát és levelét tegyük 10 liter vízbe. Az erjesztés ideje kb. 5-6 nap. Minden nap érdemes az oldatot felkeverni. Az így elkészült törzsoladathoz adjunk még 5 liter vizet (lehetőleg lágyabb esővizet), s akár azonnal lehet permetezni.

A gyermekláncfű

A *gyermekláncfű* virágját, levelét és gyökerét szintén felhasználhatjuk lé készítéséhez, a termés gyorsítására, javítására. Kb. 2 kg friss növényt tegyünk 10 liter vízbe. 14 nap múlva 1:5 arányban hígítva szűrjük le az oldatot. Ezzel a lével valamennyi növény permetezhető. A biopiacokon, bioboltokban két-háromszoros árat kérnek az organikusan termesztett növényekért a termelők, illetve a kereskedők. A vidéki kertek tulajdonosai számára adott a lehetőség, hogy biozöldségeket, biogyümölcsöket termesszenek, s így védjék egészségüket.

Markovics Vera (Forrás: *Bioterápia kézikönyv*)

A kisecseti
falu-
közösség
lapja



A tél hagyatéka

A szép Húsvét

Odukat és kriptákat pattant

S bús árkokig leér a szava:

Ilyen a Húsvét szent tavasza

S ilyen marad.

Miért tudjon Ő az embervérűll,

Mikor künn, a Tavaszban

Minden csoda csodát csinál

S minden drága fizetség megtérül!

Óh, Tavasz, óh, Húsvét,

Emberek ősi biztatója,

Csak azt szórd szét köztünk:

Állandó a tavaszi óra

S ilyen marad.

Krisztus támad és eszmél,

Odukat és kriptákat pattant.

Van-e gyönyörűbb ennél?

Ady Endre



A KISECSETI TEMPLOM RÉGI SZOBRAI

A *Hírmondó* elmúlt évi utolsó lapszámában „*Kisecseti püspöke*” címmel írtunk arról a kisecseti vonatkozású dokumentumról, amelyre akkoriban **Munka Zsófia** bukkant. Ez a Magyar Nemzeti Múzeum egy 2002-es Hírlevelének beszámolója a váci Nagypréposti Palotában ugyanabban az évben rendezett népi egyházművészeti kiállításról. A kiadvány egyik illusztrációja egy püspökszoborról készült fotó volt. Ennek képaláírása szerint a szobor valamikor a nógrád megyei Kisecset templomának elpusztult barokk oltárát díszítette.



Szent Miklós és Szent Ágoston szobra az Egyházmegyei Gyűjtemény állandó kiállításán

A kép fénymásolatát akkor mi is közöltük, és reméltük, hogy lesz valaki, aki talán emlékszik a szoborra, illetve, hogy talán többet is megtudunk annak hollétéről. Nem sokkal később **Kuthi István** lepett meg minket azal, hogy nem a szobor, hanem a szobrok(!) nyomára bukkant, ugyanis „püspökünknek” – akinek azóta már a nevét is megtudtuk –, párja is létezik, mégpedig egy másik püspök személyében. A két püspökszobor pedig jelenleg a Váci Egyházmegyei Gyűjteményben található.

Mindezekről értesülve megkerestük a gyűjtemény igazgatóját, **Pálos Frigyes** prépost, művészettörténészt, akitől megtudtuk, hogy az aranyozott barokk faszobrok **Szent Miklóst** és **Szent Ágostont** ábrázolják, illetve azt is, hogy mindkét szobor a gyűjtemény állandó kiállításán látható, így minden érdeklődő szabadon megtekintheti őket.

Pálos Frigyes prépost, kanonok maga is sokat tett a környékünkön lévő templomok kulturális és művészeti emlékeinek feltárásaért, megmentéséért. Nem akad senki, aki ezen a területen nála felkészültebb volna, és az itteni műemlékegyütteseket nála jobban ismerné. Ezért nagy öröm számunkra, hogy személyesen fogadott, és vele beszélgethetünk a kisecseti szobrok történetéről. Emelett pedig arról az értékmentő munkáról, melyet papi szolgálata mellett, segítőivel az elmúlt évtizedekben, környékünkön végzett.

Mindarról, amit ezen a találkozáson megtudtunk, a *Hírmondó* következő számában részletesen is beszámolunk.

Fodor Attila

KISECSET
Anno

Elsőáldozók másodszor is

Az előző számunkban közölt fényképen látható személyek közül többjük nevét tévesen tüntettük fel. Bizony, a 40 évvel korábbi eseményekre visszatekintve már könnyű tévedni. A lap megjelenése után azonban **Hanula István** segítségünkre sietett, hogy kiigazíthassuk a névsort. Nemcsak a fényképen szereplőket tudta azonosítani, hanem a kép elkészültének pontos idejét is megtudhattuk tőle. Segítségét ezúton is köszönjük, az érintettektől pedig elnézést kérünk! Tehát a kép 1962-ben készült. Az asszonyok pedig, balról jobbra: *Hanula Jánosné, Gubó Mihályné, Zachar Kálmánné, Miklán Jánosné, Hanula Istvánné, Megyesi Józsefné, Petrovics Jánosné, Megyeri Ferencné és Veres Pálné.* A gyerekek ugyanígy: *Hanula István, Gubó István, Zachar Jenő, Miklán Márta, Hanula Erzsébet, Megyesi Tibor, Petrovics János, Megyeri János és Veres Pál.*



Fotó: archív

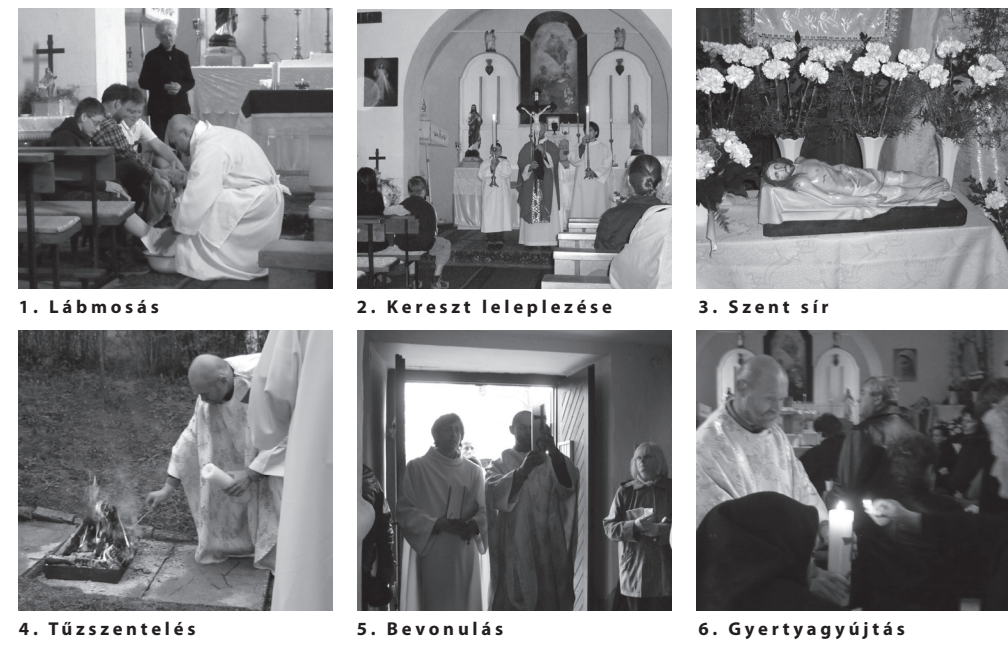
Minden Olvasónknak Békés, Szép
Húsvéti Ünnepeket Kívánunk!

A szerkesztők

A NAGYHÉT NYOLC ÁLLOMÁSA

Az elmúlt évben technikai okokból csak rövid összefoglalót közöltünk templomunk 2012-es húsvéti szertartássorozatáról. Az akkori megemlékezésen a húsvéti hagyomány olyan részleteit és összefüggéseit is megismerhették a jelenlévők, melyekről addig csak keveset tudhattak. Most, az évfordulón közzé tesszük az akkor készült részletes beszámolót. Úgy gondoljuk, hogy ez hívők és nem hívők érdeklődésére egyaránt számot tarthat.

Ez évben a húsvét épp a hónapfordulóra, március 31-re és április 1-re esik. A húsvétvasárnapot megelőző három szent nap és az ezt követő ünnep összefüggő, gazdag szertartássorozatát talán a hívek közül sem mindenki ismeri. 2012-ben a kiscsetei templomban Guba András atya celebrálásával – nagycsütörtöktől húsvétvasárnapig – ismereteik gyarapítására is alkalmá adódott a kiscseti híveknek. Ezért – meg kell valljam – nem csak a hit, hanem a kíváncsiság is hajtott, amikor tavaly elindultam a templomba. Olyan szentmiséken készülttem részt venni, amelyek szinte mind egyikén voltak olyan mozzanatok, amelyekkel még nem találkozhattunk ebben a templomban. **Nagycsütörtök** Szentmise az utolsó vacsora emlékére. Jézus az utolsó vacsorán előre jelezte keresztthalálát: kezébe vette önmagát és megtörte, majd kiosztotta a tanítványoknak. „Ez az én testem... Ez a pohár az újszövetség az én véremben...” Ekkor rendelt el az úr vacsora megtartását. Jézus megmosta tanítványai lábát az utolsó vacsorán, ezzel a cselekedettel adta legnagyobb jelét szeretetének.



1. Lábmosás 2. Kereszt leleplezése 3. Szent sír 4. Tűszentelés 5. Bevonulás 6. Gyertyagyújtás

Friss, egészséges, gazdaságos

Európai minták alapján hazánkban is terjed a közösségi mezőgazdálkodás. Már hat-nyolc ilyen elven gazdálkodó közösség tevékenykedik.

A közösségi mezőgazdálkodás a gazdák és a fogyasztók közvetlen kapcsolatán, hosszú távú elkötelezettségén és partnerségén alapuló mezőgazdasági modell, a hagyományos élelmiszer-értékesítési módszerek alternatívája; középpontjában az értékesítés helyett az áll, hogy a fogyasztókat bevonják a gazdaság fenntartásába. Magyarországon a Tudatos Vásárlók Egyesülete foglalkozik talán a legrégebben a közösségi mezőgazdálkodás kérdéseivel, és egyfajta úttörő szerepet is játszik a mozgalom népszerűsítésében. Nemrég - svájci támogatással - fórumot is rendeztek Budapesten „A közösségi mezőgazdálkodás Európában és Magyarországon” címmel. Ennek kapcsán Perényi Zsófia, a Tudatos Vásárlók Egyesületének munkatársa a Hírmon-

dó érdeklődésére elmondta: a gyakorlatban a közösségi gazdálkodás egy gazdából és egy fogyasztói csoportból áll, akik közösen elkötelezik magukat az együttműködés mellett. Ezt gyakran kétoldalú megállapodásban is rögzítik. A vásárlók vállalják, hogy a gazdaság termékeit sokszor előre meghatározott áron és egész szezonban, illetve egész évben megveszik. A gazda pedig vállalja, hogy ebben az időszakban a közösség számára a lehető legjobb tudása szerint végzi a termelést.

Pető Áron gazdálkodó egy ilyen közösségi mezőgazdálkodáson alapuló gazdaságot működtet Biokert néven Szigetmonostoron. Ő a fórumon elmondta: a gazdálkodást 2011-ben kezdte ebben a formában. Jelenleg mintegy 60 cs-

lád tagja a közösségnek, a kezdetekkor még csak 15-en voltak. A múlt évben hét hónap volt a termelési ciklus, azaz 20 héten keresztül tudta ellátni a közösség tagjait különböző élelmiszerekkel, zöldségekkel. Egy szezonban összesen 40-50féle zöldséget termel, és ebből kapnak a közösség tagjai. Egy négyfős család heti tagsága mintegy 5 ezer forint körül összegbe kerül. Az idén szeretné a termékekkel ellátás időszakát 40 hétre növelni. A közösség által támogatott mezőgazdaság egy különleges válfaját valósítják meg a Nógrád megyei Herencsény községben az Ókotársulás biogazdaságban. Az 55 városi család közös tulajdonában álló földterületet a biodinamikus gazdálkodás elvei alapján, szakszerűen művelik helyi alkalmazottak. A város és falu partnerségén alapuló modelben a tagok asztalára dobozrend-

Húsvétvasárnap

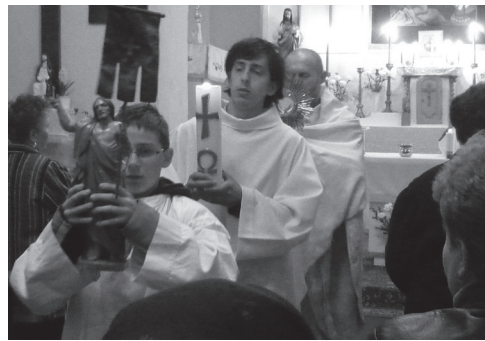
A vasárnapi szentmisén mindannyiunkat öröm és szeretet hatott át, hiszen Jézus feltámadását ünnepeltük. A mise a hagyományoknak megfelelően folyt, annak végétével pedig a templom előtt ételszentelés következett. A hívők közül ki kosárban, ki tányéron hozott magával húsvéti ételeket, melyeket az atya ott megáldott.

Húsvéthétfő

Hétfő reggel ismét lehetőség volt szentmisén való részvételre. Meg kell mondanom, hogy ezen öt nap számomra igazán élménydús és

Nagyszombat

Ezen a napon délután (hivatalosan napnyugtán) a templom előtt, tűszenteléssel, és a húsvéti gyertya meggyújtásával kezdődött a szentmise. Ezután az atya, kezében az égő gyertyával bevonult a sötét templomba, ahol mi, hívek vártuk, kezünkben gyertyáinkkal, melyeket sorban a húsvéti gyertyáról gyújtottunk meg. Lassan megtelt a templom fénnel. Ahogy a fény terjed egyre mélyebbre, így terjed Jézus szeretete, és a feltámadás örömhíre is. Ez a szentmise a feltámadás örömhírét hívatott közvetíteni, ezen a napon megszólalnak a harangok és a csengők, s mind a feltámadást hirdetik. Ezen a napon a keresztelő kutat is megszentelik. Mivel nálunk nincsen külön keresztelő kút, így



7. Körmenet



8. Ételszentelés

ezt a szerepet a hordozható szenteltvíztartó töltötte be. A mise végén feltámadási körmenet következett volna a templom körül, de ezt elmosta volna az eső. Guba atya megoldotta a helyzetet, és ministránsai segítségével a menetet a templom belül vezette. A mise után ugyancsak az eső miatt a templomban süteménnyel és borral ünnepeltük meg Jézus feltámadását.

emlékezetes volt. A szertartássorozat ilyen formában templomunkban már régen nem volt látható, bizonyos elemeivel pedig a kiscsetiek eddig még nem is találkozhattak. Hálás szívvel gondolunk vissza ma is Guba atyára, aki egy esztendőn át volt falunk papja, és akinek egyéb szolgálatai mellett a tavalyi szép húsvéti megemlékezést köszönhetjük.

Matikovszki Nikolett

Ismerjük meg – jobban!

A mézeskalács története

A mézrel készült ételek és sütemények között évszázadok óta kiemelkedő helyet foglal el a mézeskalács. Európában már a középkor elején is általánosan ismertek voltak a bibliai jeleneteket ábrázoló, tányér formájú mézeskalácsok. A mézeskalács (mézesbáb) az ókor óta ismert sütemény, melyet mézből, cukorszirupból és lisztből sütöttek. Népszerűségét a méz általánosan ismert gyógyhatásának, illetve a sütemény tartósságának köszönhetette.

Mézeskalács őstörténet

A mézrel készült ételek és sütemények között évszázadok óta kiemelkedő helyet foglal el a mézeskalács. Európában általánosan ismertek voltak a bibliai jeleneteket ábrázoló, tányér formájú mézeskalácsok. A mézeskalács (mézesbáb) az ókor óta ismert sütemény, melyet mézből, cukorszirupból és lisztből sütöttek. Népszerűségét a méz ismert gyógyhatásának, illetve tartósságának köszönhetjük.

A mézes süteményeket a középkor óta gyakran adták ajándékká, többnyire újévkor vagy vízkeresztkor, a háromkirályok ünnepnapján. A legtöbbször ezért a karácsonyi ünnepkörhöz, illetve a passiótörténethez kapcsolódó jeleneteket ábrázolták. A mézeskalácsformákat többnyire a mesterek vagy segítők faragták, de a korai ütőfákat ötvösök készítették. A negatív vésetű forma pozitív, domború képe az elkészült süteményen rajzolódott ki. A legjellegzetesebb formák a kör alakú tányér, később a huszár, a pólyás baba, a szív. A legszebbek a 17–18. században készültek, tükrözve a reneszánsz és barokk stílus formagazdagságát. A legjelentősebb mézeskalácsos és formaferagó központ Nürnberg volt,

kiváló méztermelő és a távolsági kereskedelembe beérkező fűszerek révén. Magyarországra is délnémet területekről kerülhetett be a mézeskalács-készítés és a – faragás szokása.

Háromszáz éves ütőfa

A mézeskalács alapelemét, a mézet előállító méhészkedés a legősibb hazai foglalatosságok egyike volt. A magyarországi méhészet legkorábbi írott emlékei a 11. századból származnak. Ismereteink szerint az első magyarországi mézeskalácsos céh 1619-ben alakult Pozsonyban, de a 17. században Kassa is mézeskalácsos központ volt. 1713-ból pedig már ismert a debreceni mézeskalácsosok céhének szabályzata. A nádcukor, majd a répacukor jóval későbbi elterjedéséig a méz volt az egyetlen olyan édesítőszer, melyből tartós és tápláló száraz süteményt készíthettek, így a mézeskalács sok népnek is hagyományos, ősi eledele volt. A méz drágasága miatt azonban csak ünnepi alkalmakkor készítettek belőle süteményt. A mézeskalács azonban a 19. századtól már kedvelt, közismert vásári ajándék lett, melynek leggyakoribb formái nálunk is a már említett szív, a huszár, a kard, a baba

vagy a tányér voltak. A kecskeméti Katona József Múzeum is őriz egy ilyen, különlegesen szép, mézeskalács készítésére szolgáló, korai, faragott ütőfát. Az 1697-re datált mézesbábformát dr. Szabó Kálmán gyűjtötte Kecskeméten, még 1912-ben, ismeretlen mézesbábostól. Így a mézeskalácsforma



A Katona József Múzeum 300 éves ütőfája betlehemi jelenettel



18. századi ütőfa



Régi német, angyalos ütőfa



Mai mézeskalács díszek

faragója ismeretlen, de biztosan nem kecskeméti mester. A városban ugyanis csak 1786-ban kapott letelepedési engedélyt az első mézeskalácsos, **Schlikk József** rozsnói mester. A mézesbábforma készítője a magas színvonalú, dekoratív faragás, a stílusjegyek és a lehetséges előképek alapján feltehetően egy nürnbergi mester, esetleg egy német területeken tanult felső-magyarországi vagy nyugat-dunántúli faragó lehetett. Mivel a céhlegények vándorlásairól visszatérve faragóformákat is hazahoztak, elképzelhető, hogy ez a nyomófa is így jutott Kecskemétre. A mézeskalács-ütőfa szinte pontosan négyzet alakú, benne kör alakban kimélyítve látható a forma. Széles, díszes keret övezi, melyen szimmetrikusan elrendezett angyalfejek és stílizált virágmotívumok váltják egymást, belül pedig egy angyalfejjel díszített babérkoszorú fut körbe. A koszorún belül a Királyok imádása látható.

Így készül

A mézeskalács készítésének sokféle receptje ismeretes, fő összetevői napjainkban is többnyire a liszt, a porcukor, a méz és a



A debreceni Radics László műhelyében készült hagyományos mézeskalács-sorozat

Ismerjük meg egymást
íme

kívánt minta negatívját faragják belel, és ebbe simítják, illetve nyomják bele a tésztát. Ez a mézeskalács készítésének hagyományos és egyben leglátványosabb formája. A megformázott tésztát aztán díszítik, végül kisütik.

Királyi mézes

Magyarország egyik kiváló minőségű és messze földön híres mézeskalács készítő központja már évszázadok óta Debrecen. Az ősi hagyomány folytatója a városban működő Radics László, népi iparművész, aki az évek során igazi helyi nevezetességgé nőtte ki magát. Termékei az ország minden pontjára eljutnak, de Európa fővárosainak kiállításain is mindig sikert arat hagyományos technológiával készült ütőfás mézesével. A 2003-as londoni kiállítás alkalmával a királyi udvarba is eljutottak hagyományos módon készült mézeskalcsai.



A csókakői Csuporné Angyal Zsuzsa munkája

Elkészítésük módjáról Radics László a következőket mondta: – A megörökölt százeves formákkal készíjtjük termékeinket, mert a mai iparosok nem tudnak hason-

ló minőségűt készíteni. Az ütőformákat negatívban, ék alakban kell kifaraggni, úgy, hogy a tészta könnyen kijöhsessen belőle. A gazdagon díszített ütőformába lisztezés után besimítjuk

a legalább egy napig pihentetett tésztát, majd kisütjük. Ekkor kapja meg jellegzetes, mézbarna színét. A Radics-féle mézeskalács receptje száz éves, ízesítésre ma már mogyorót, kókusz is használunk. Maga a recept azonban titok.”

Kiscseti műhely

Talán még nem mindenki tudja, hogy a mézeskalács-készítésnek a faluban is van egy kiváló művelője, akinek igényes munkáival vásárokon – Kétdobonytól Budapestig –, sokfelé találkozhatunk. Így, ha valaki mives mézeskalácsra vágyik, annak nem kell messzire utaznia, elég ha bekukkant **Vecserék Ildikóhoz**, ahol a hagyományos mézeskalács-készítés szép példáival találkozhat.

Reméljük, e tevékenység során szerzett tapasztalatait, személyes élményeit egyszer ő maga is megosztja majd a Hírmondó olvasóival.



17. századi német mézeskalácsformák

Összeállította: F.A.



Fotók: Internet



Összeállította: L.P.

Ha Kiscseten munkát, terményt, szolgáltatást, oktatást, telket, házat, bútort, berendezést, szerszámot, gépet, járművet, használt holmit, vagy bármilyen más

KÍNÁL vagy **KERES**,

vagy adományozna, ajánlatát a Hírmondóban díjmentesen megjelentetjük, ha e-mailben, faxon, postán, telefonon vagy akár személyesen ejuttatja hozzánk.