**13.1. Melléklet: Mézeskalács receptje**

Hozzávalók:

30 dkg liszt

10 dkg porcukor

10 dkg méz

1 tojás

1 evőkanál margarin

1 kávéskanál szódabikarbóna

fahéj, szegfűszeg, 1 citrom reszelt héja, egyéb fűszerek ízlés szerint

Írókázás:

1 tojásfehérje kemény habbá verve, hozzátéve 10 dkg porcukor, amit legalább kétszer át kell szitálni előtte. Több zacskó sarkába teszünk a cukros masszából, pici lyukat vágunk rajtuk, ahol majd a mézesdíszítéshez kinyomjuk a masszát.

Menetrend:

Mély tálba liszt fele, porcukor, rá szódabikarbóna és a fűszerek. Alaposan összevegyítjük, majd hozzáadjuk a margarint, a mézet és a tojást.

Most jön a gyúrás. Nem lesz egyszerű, mert a tészta ragadni fog. A liszt másik felét lassan kell hozzáadagolni, s gyúrás közben Szent Ambrushoz, a mézeskalácsosok védőszentjéhez kell fohászkodni, ill. lehet babonásan szitkozódni is, hogy álljon össze a tészta. Előbb-utóbb megtörténik.

Meghintjük az összeállt cipót liszttel, s letakarjuk egy vászonkendővel, s pihentetjük 6-12 órát. Végül kinyújtjuk, kiszaggatjuk, majd tepsibe helyezve megsütjük. Az illata elárulja, mikor van készen. Ha kihűlt, lehet díszíteni (írókázni).

Megjegyzés: Lehet duplázni a mennyiségeket, s egyszerre begyúrni a tésztát. A cipókkal már kiscsoportokban dolgozhatnak a gyerekek.

Forrás: Vásárhelyi Judit – Vásárhelyi Tamás: Játsszunk mézesbábost! c. kiadvány alapján írta Saly Erika