

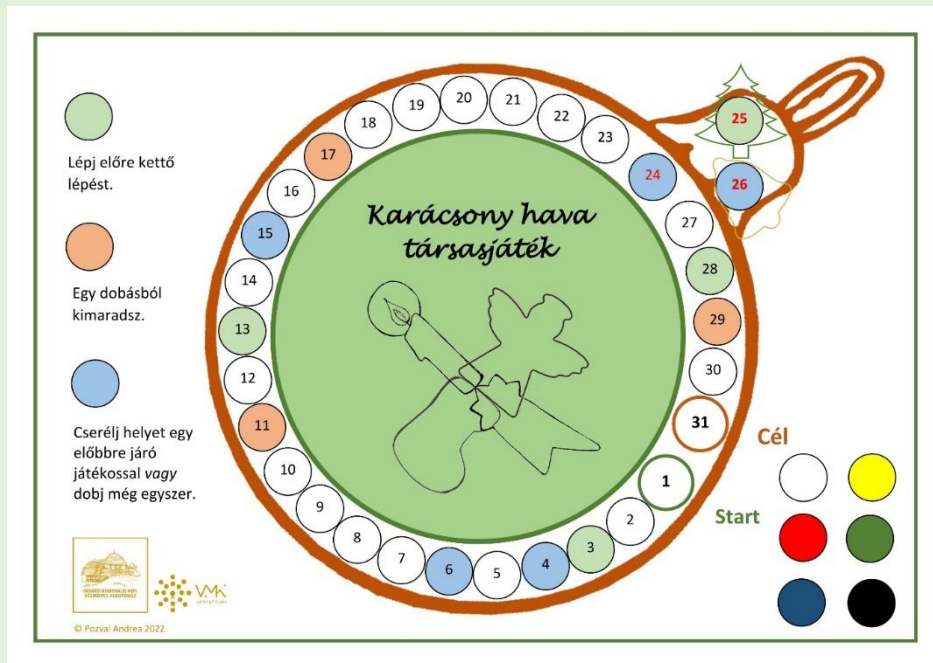


Online karácsonyi készülődés Nyitott Műhelygalériák Napja 2022. december 18-24.



Keresztury VMK – Gébárti Regionális Népi Kézműves Alkotóház, Zalaegerszeg

Társasjátékot fejlesztette és az oktatóanyagot készítette:
Pozvai Andrea a Gébárti Alkotóház kulturális szervezője,
népi játékkészítő, a Népművészet Ifjú Mestere



Társasjáték részét képezi: játéktábla, 12+1 db kártya, ami decembernek, karácsony havának jeles napjait, ünnepi szokásait mutatja be röviden.

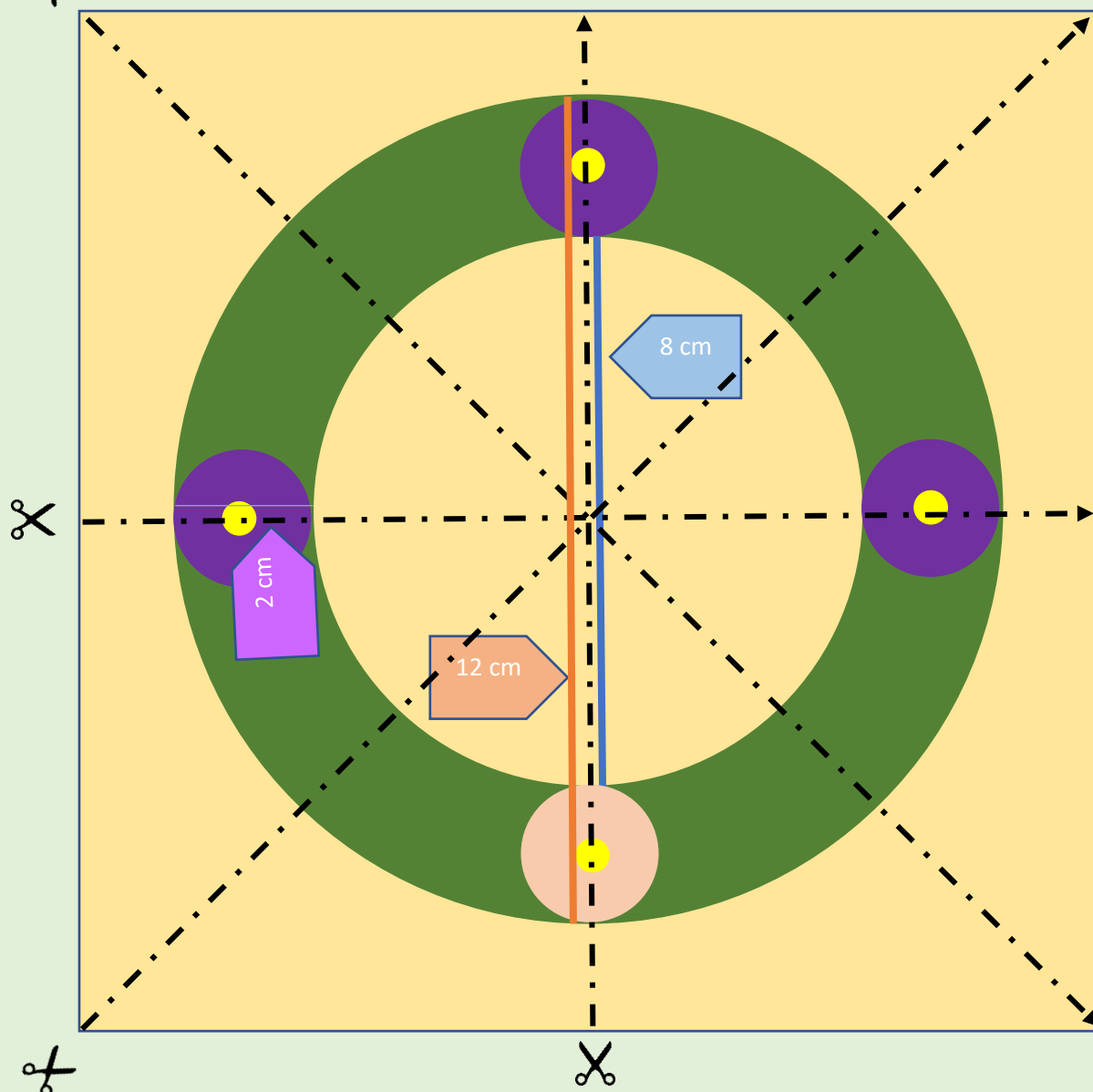
Társasjátékhoz tartozó oktatófüzet

Tartalma:

Gyertyák, betlehem, játékok (pásztor és bárány), **karácsonyfadíszek** (harang, angyal) **elkészítésének leírása** képekkel

2 db karácsonyi édesség recept: mézespuszi, diós-mazsolás-narancsos szaloncukor

Adventi koszorú kirakó készítése

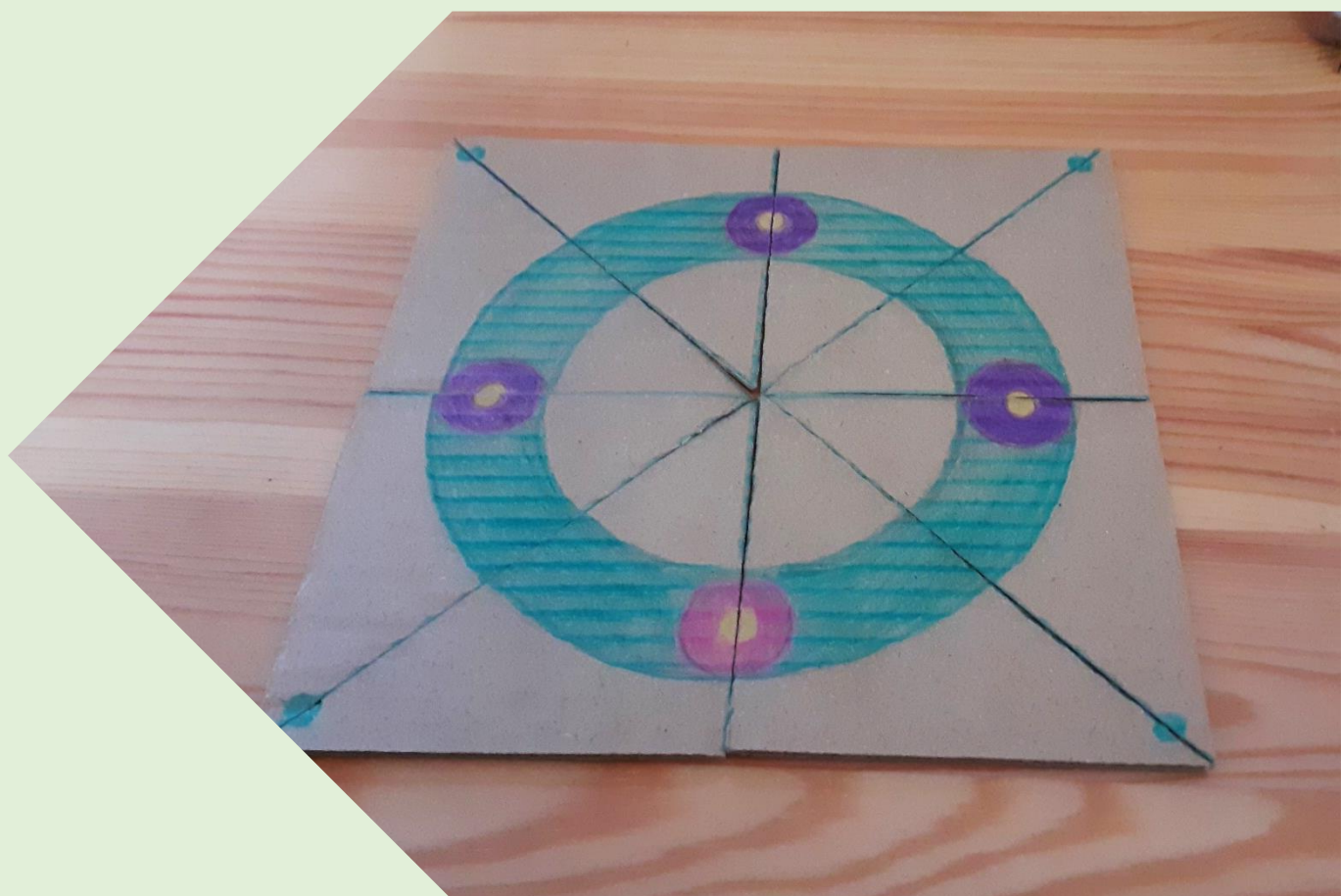


Elkészítés menete

1. 15cm x15 cm méretű kartont vágunk ki.
2. Egy 12 cm átmérőjű kört rajzolunk, annak a belsejébe egy 8 cm-es kört.
3. Megrajzoljuk a 4 db gyertyát, 2 cm-es nagyságúakat. A közepébe fél centiméteres köröket rajzolunk, ez lesz a gyertya lángja.
4. A koszorúalapot kiszínezzük zöldre vagy fenyőágakat rajzolunk bele. A gyertyákat is kiszínezzük.
Gyertyák színei:
A katolikusoknál 3 lila, 1 rózsaszín (amit advent 3. vasárnapján gyújtunk meg).
A protestánsok általában piros gyertyákat használnak.
A gyertyák, hogy mit is jelképeznek a társasjáték 1-es kártyáján olvashatunk.
5. Ezután a rajz alapján 8 egyenlő részre vágjuk a négyzetet.



Adventi koszorú kirakójáték



Gyertya készítése

Szimbólum: gyertya

A keresztény vallásban Jézust jelképezi.

Miközben fényt ad, maga is megsemmisül,
ahogy Jézus is meghalt azért,
hogy megváltsa az emberiséget.

A láng, a kanóc és az olvadó viasz
a Szentháromságnak felel meg,
a test, a szellem és a lélek együttese.



Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

- maradék gyertyák,
- kanóc/ felvetőfonal (100 % pamut)
- apró termékek

Eszközök:

- fémedény (rég lábos, fazék),
- konzerves dobozok
- nagyobb méretű paraffin/ méhviasz olvasztáshoz, gyertyamártáshoz
- kisebb méretű gyertyaöntéshez
- olló, metszőolló/kiskés
- edényfogó kesztyű
- befőttesüveg
- faág, hurkapálcika



Elkészítés menete mindkét gyertyakészítésnél (gyertyamártás és öntés) egyformán kezdődik.

A maradék gyertyák égett, fekete kanócat levágjuk. Vízet melegítünk egy edényben, ez lesz a vízfürdő, ebbe álltjuk bele az a konzervdobozt, amibe a gyertyacsonkokat tesszük. A gyertyákat felolvasztjuk, közben a kanócokat kivesszük, hogy a készülő gyertyákra rá ne tapadjon. Ne hevítsük túl a paraffint! Kisebb gyermek csak szülővel együtt készítsen gyertyát!



Gyertyamártás

December 13-i Luca-búza közé való, kicsi gyertya mártása vagy a karácsonyi asztaldíszbe is készíthetünk gyertyát.

5. kártyán olvashatunk a *Luca-búza vetése* népszokásról.

1. kártyán olvashatunk az *adventi koszorúról*

Kicsi gyertya készítéséhez 20 cm, asztali díszhez készülőhöz 30 cm hosszú kanócot vágunk, az egyik végére hurkot kötünk, ez lesz az ujjunk helye.

Amikor teljesen folyékonnyá válik a paraffin/méhviasz, akkor a gyertyakanócot belemártjuk rövid ideig (1 másodpercig), kiemeljük a kanócot és lecsepegtetjük és ezt még egyszer megismételjük. Ezután felváltva merítjük a paraffinba/méhviaszba és a vízbe. Amikor elérjük a kellő vastagságú gyertyánkat a végén kettőszőr a paraffinba mártjuk.

A gyertyát díszíthetjük termésekkel, tujaággal is, amit az utolsó két mártás előtt teszünk rá.



A gyertyát egy napig felfüggesztve tároljuk, hogy ne deformálódjon el.



Gyertyaöntés



Amikor teljesen folyékonnyá válik a paraffin/méhviasz, akkor kicsi, egyenesfalu konzervdobozba beleöntjük. Rövid idő után, amikor a teteje elkezd hártásodni beleállítjuk a kanócot (kanóc hossza = edény magassága + 2-3 cm), megtámasztjuk faággal/hurkapálcával/ceruzával. A gyertya amikor zsugorodni kezd (főleg a kanóc körül) utántöltjük. 1-2 alkalommal javasolt utántölteni.



Ha felfelé szélesedő öntőformát választunk a gyertyaöntéshez, akkor a dermedés, száradás után kiemelhetjük az öntőformából.

Betlehem készítése jászol vagy templom formájú

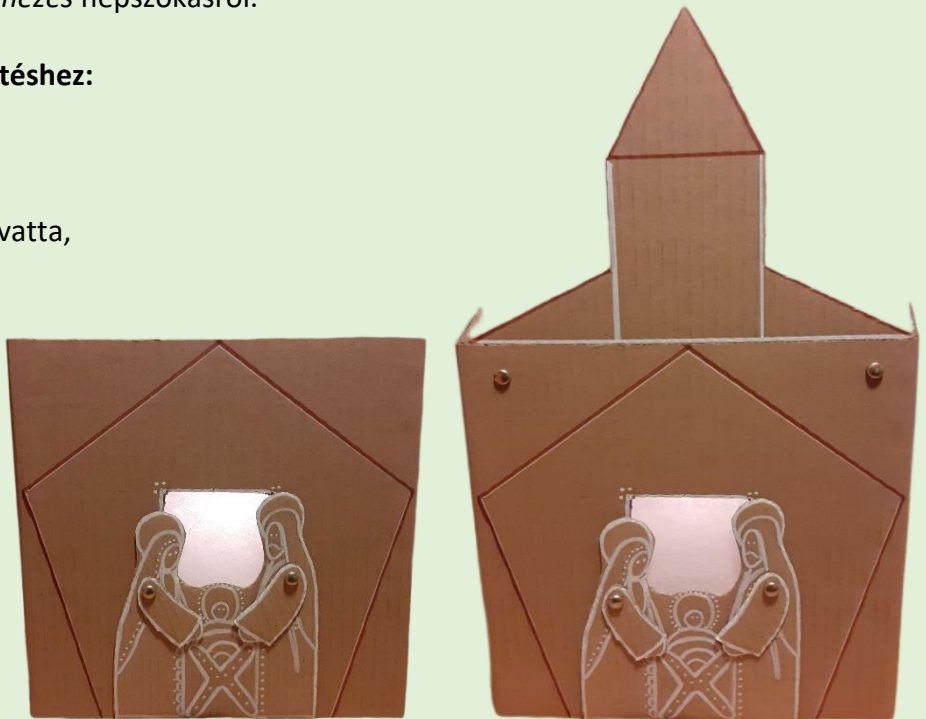
9. kártyán olvashatunk a *betlehemezés* népszokásról.

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

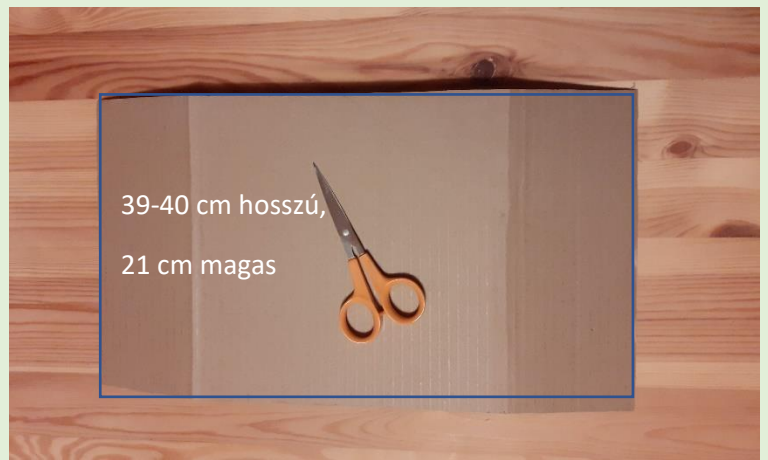
- karton doboz,
- filc anyag,
- lepedővászon,
- tömőanyag/vattakorong/vatta,
- farkasfog,
- alutálca,
- milton kapocs 16/25 mm
- cérna/himzőfonal

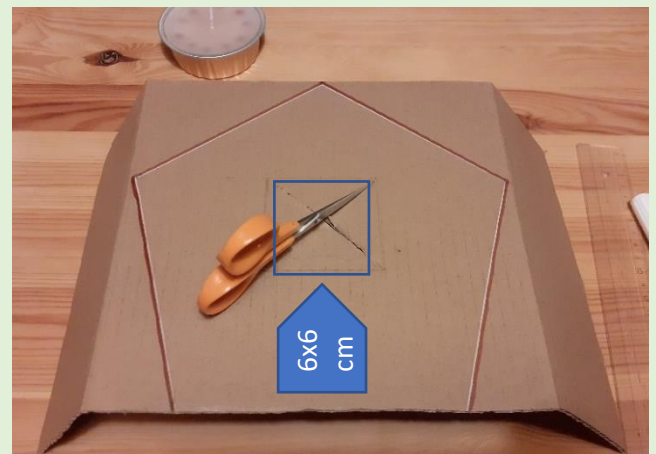
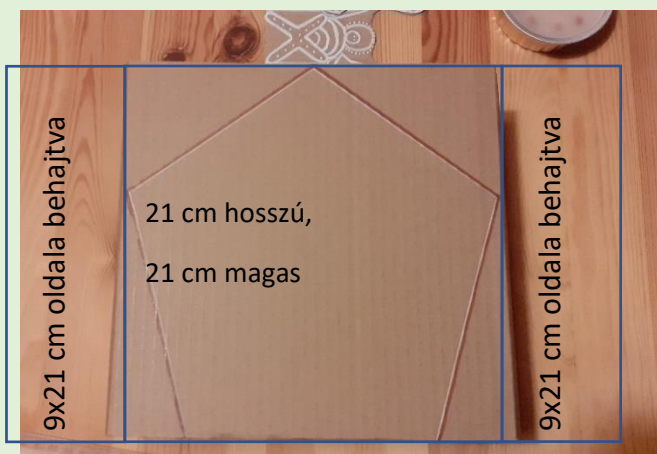
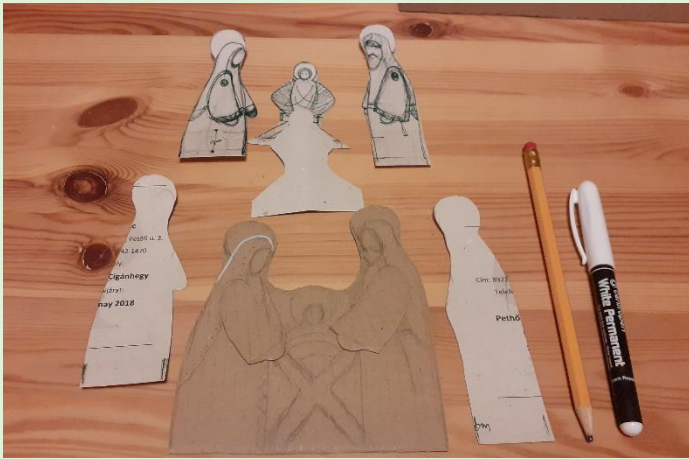
Eszközök:

- ceruza,
- toll,
- vonalzó,
- olló,
- fehér és barna filctoll,
- tű



Betlehemkészítés menete képekben (sablonok mellékelve)



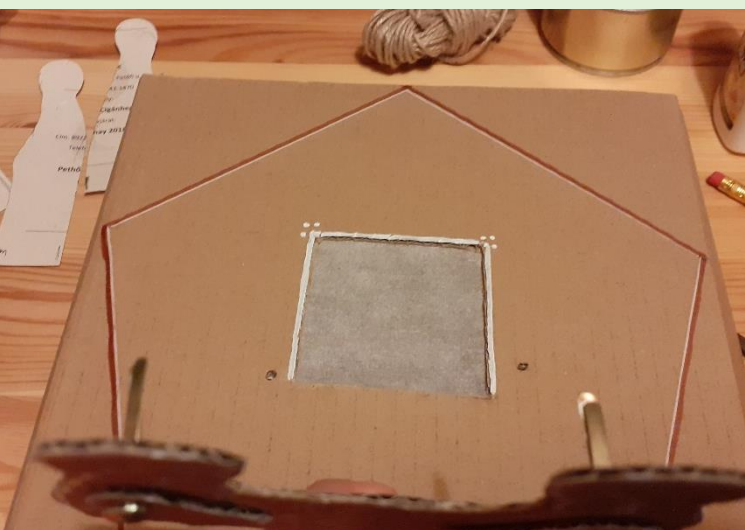
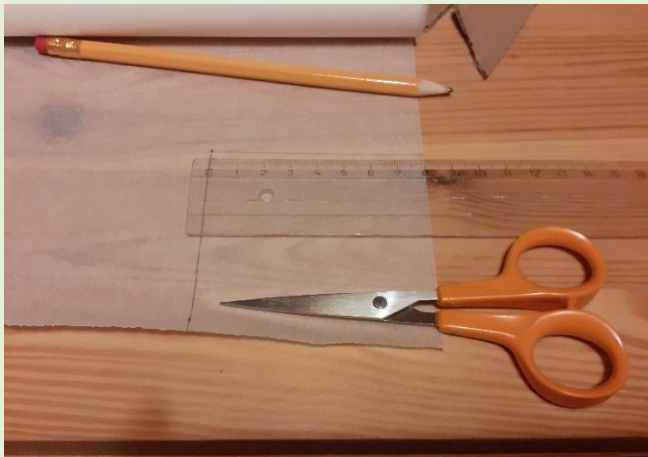


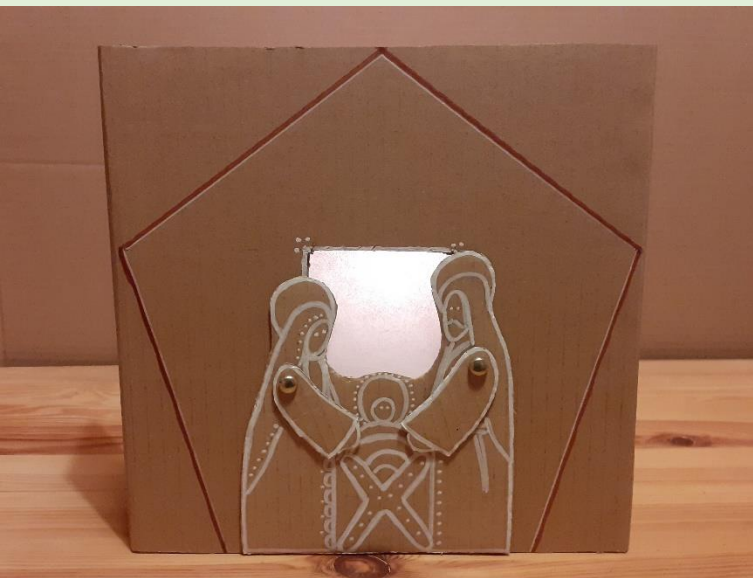
9x21 cm oldala behajtv

21 cm hosszú,
21 cm magas

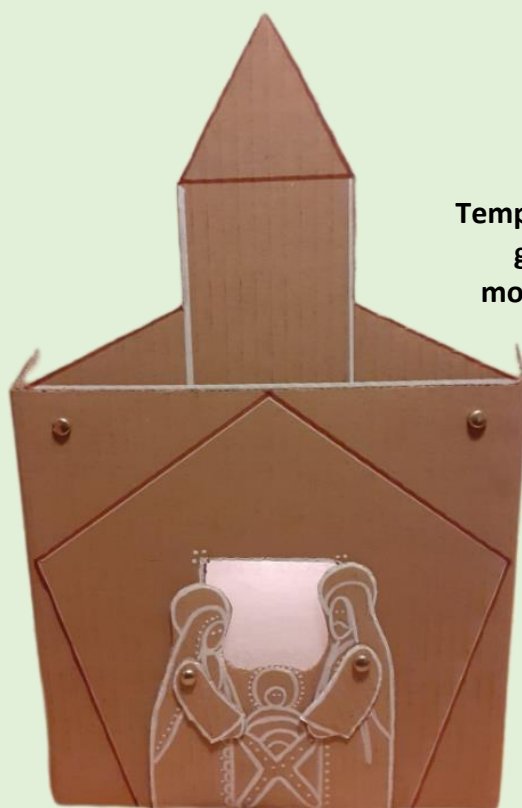
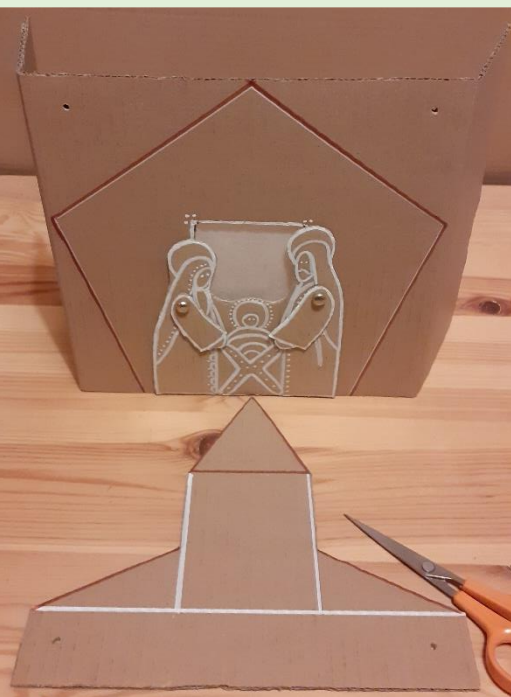
9x21 cm oldala behajtv

6x6
cm





Jászol formájú betlehem



**Templom formájú betlehem,
gyertyával megvilágítva;
mozgatható, simogató-óvó
kezekkel**



Harang készítése

Szimbólum: harang
az angyalok érkezését jelzi

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

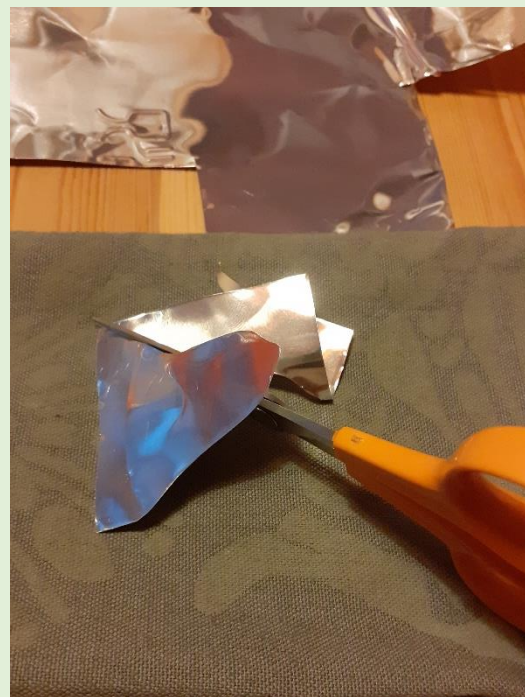
Alutálca

Eszközök:

rajzolt sablon (mellékelve)/mézeskalácskiszúró,
ceruza, olló, ruhaanyag



Elkészítés menete képekben



Bárány készítése

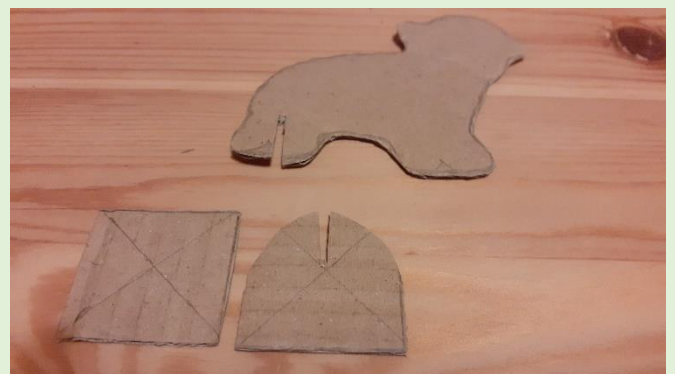
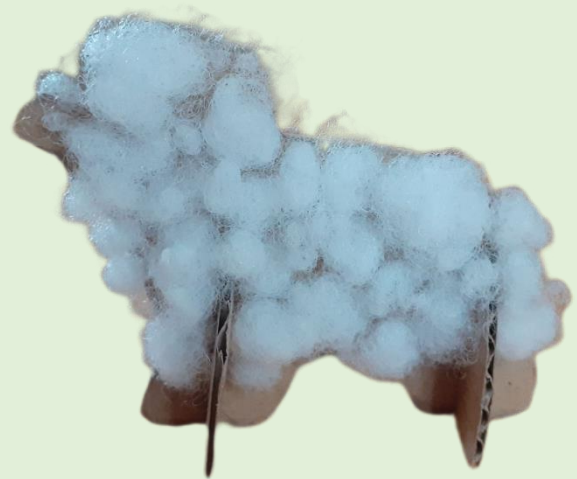
Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

kartondoboz,
vattakorong/vatta/tömőanyag,
ragasztó

Eszközök:

rajzolt sablon (mellékelve)
ceruza, olló

Elkészítés menete képekben



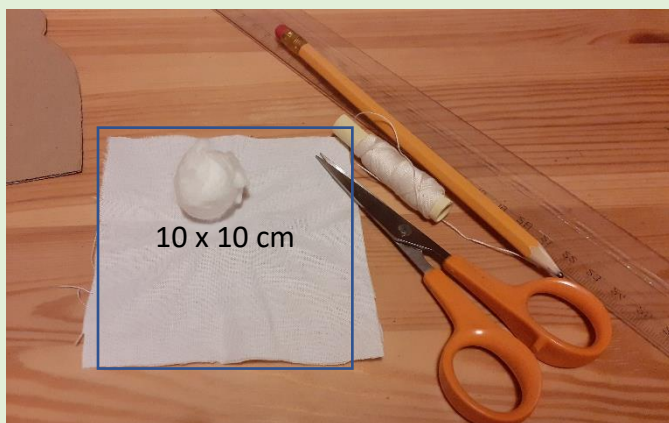
Pásztor készítése

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

pamutvászon (10 x 10 cm a fejhez),
filc anyag vagy vastag szövetanyag (pásztor ruházatához)
vattakorong/vatta/tömőanyag,
hímzőfonal, cérna
ág/hurkapálca/saslikpálca/fűzvessző (10 cm-es a pásztorbothoz)

Eszközök:

rajzolt sablon (mellékelve),
ceruza,
olló





Textílangyal készítése

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

Alapanyagok:

Fehér lepedővászon
(1 db 18x18 cm; 1 db 6x18 cm),
vatta,
fehér hímzőfonal/cérna,
farkasfog (kb. 12 cm),
gömbcsengő (1 db)

Eszközök:

vonalzó, ceruza, olló



A vattát a 18x18 cm vászon
közepébe tesszük.
A fej alatt fonallal elkötjük a nyakát.



Szárnyat kialakítjuk. Az
angyalszárnyat a nyak hátsó
részéhez kötjük.





A glóriát (kb.12 cm hosszú farkasfog) körformára formázzuk, a nyakhoz kötjük, a szárny fölé.

Gömbcsengőt a hímzőfonalra felfűzzük, 3 cm távolságra csomót kötünk rá. Belekötjük az anyalka nyakába, csomót kötünk a kötő végére így kialakítva a felfüggesztést.

Elkészült betlehemek öntött gyertyával hátulról megvilágítva, anyállal és haranggal





Díós – mazsolás – narancsos szaloncukor

Szimbólum: dió
a bölcsességet jelképezi

Szimbólum: szaloncukor
angyalokat és a segítőiket testesíti meg,
Magyarországon a 19. században jutott el
német közvetítéssel.



Hozzávalók kb. 50 darabhoz

20 dkg dió (megtisztított)

5 dkg mazsola

1 kezeletlen narancs leve és héja

1 evőkanál rum

5-6 dkg porcukor

Mázhoz 10 dkg étcsokoládé.

Testvérem, Pozvai Szilvia receptje

Elkészítés menete



A mazsolát meleg - de nem forrásban lévő - vízzel beáztatjuk (kb. 30 percig).

A diót kézi reszelőn lereszeljük. (A reszelt dió közt lévő apró diódarabok még ízletesebbé teszik a szaloncukrot.)

A megmosott narancs héját is lereszeljük. A narancsot félbevágjuk és kifacsarjuk. Fele levét beleöntjük a tálba.

Fél óra áztatás után leszűrjük a megáztatott mazsolát, majd pépesítjük és a tálba tesszük.



Hozzáadjuk az evőkanál (sütő)rumot és a porcukrot.
A maradék narancslevet és rostokat is hozzáadjuk, annyit
amennyit felvesz, jól formázható legyen (de ne túl híg).
Összekeverjük, majd szaloncukrokat formázunk a masszából.





A megformázott szaloncukrokat egy napig szobahőmérsékleten szikkasztjuk.

Másnap az étcsokoládét felaprítjuk és vízgőz felett, lassan melegítve megolvasztjuk folyamatos kevergetéssel.

A felolvasztott csokoládéba belemártjuk a szaloncukrot.

A bevonás történhet teljes csokibevonással, vagy csak a tetejére csokicsíkot húzunk, és süteményes villával a két oldalára lehúzzuk a csokit (a felülete a dióra emlékeztet), vagy félig mártom bele (látszódnak a mazsolák).

Az utolsó kettő megoldással bonbont kapunk.



Szaloncukorcsomagolás

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

- apró mintás csomagolópapír
- sütőpapír
- kartonpapír (sablonnak)

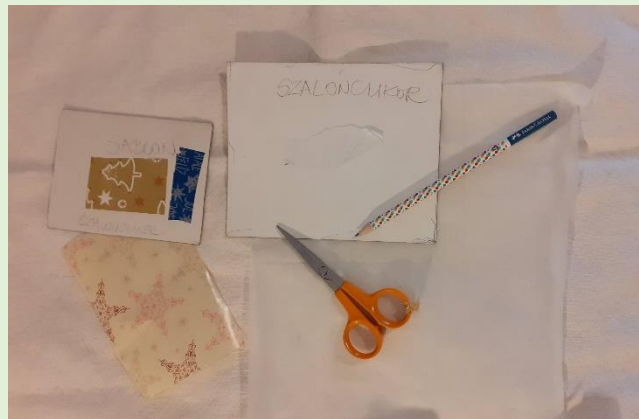
Sablonok mérete:

- mintás papír: 9 cm x 12 cm
- sütőpapír: 13 cm x 16 cm

Eszközök: ceruza, vonalzó, olló



Elkészítés menete:



A sablonokat a megadott méret alapján elkészítjük.



Sablonokat ráhelyezzük a csomagoló- és sütőpapírra, körbe rajzoljuk, a vonal mentén kivágjuk mindkettő papírt.

A csomagolópapírt színes felével az asztalra tesszük, a sütőpapírt rátesszük, utána a szaloncukrot is.

Alulról felfelé behengergetjük a csomagolásba a szaloncukrot.

Két végén a szaloncukor mellett a csomagolást megcsavarjuk.

A sütőpapírt bevagdossuk a csomagolás két végén.



Mézespuszi

Szimbólum: kör
a teljességet jelképezi



44.) Mézes-puszi
30 dkg. grízes liszt 2 egész
tojás, 2 kanál méz, fél szalagósh
fahéj, 12 porcukor. Por és
állni hagyjuk, utána hűtő
kőnél sütjük.

45.) Rétes-mézes
3 db. tojás 5 kanál méz, 5
kanál cukor, 12 kanál liszt
1 kanál szőlő mag. Törött
fahéj citrom héj, 1 kávéskanál
szódabikarbóna. Fehérjét habnak
felverni.

46. Gyűst-mézes
45 liszt, 10 dkg. zsír, 20 cukor
1 tojás, 1 kávéskanál szódabika
bóna, 2 evőkanál méz, 1/4 citrom
el vágjuk, lekvárral megkenjük

Hozzávalók kb. 40 darabhoz

A tésztához:

30 dkg grízes liszt (rétesliszt)
2 egész tojás (L-es méret)
2 evőkanál méz
fél evőkanál szalalkáli
fél kávéskanál őrölt fahéj
fél kávéskanál őrölt szegfűszeg
12 dkg porcukor

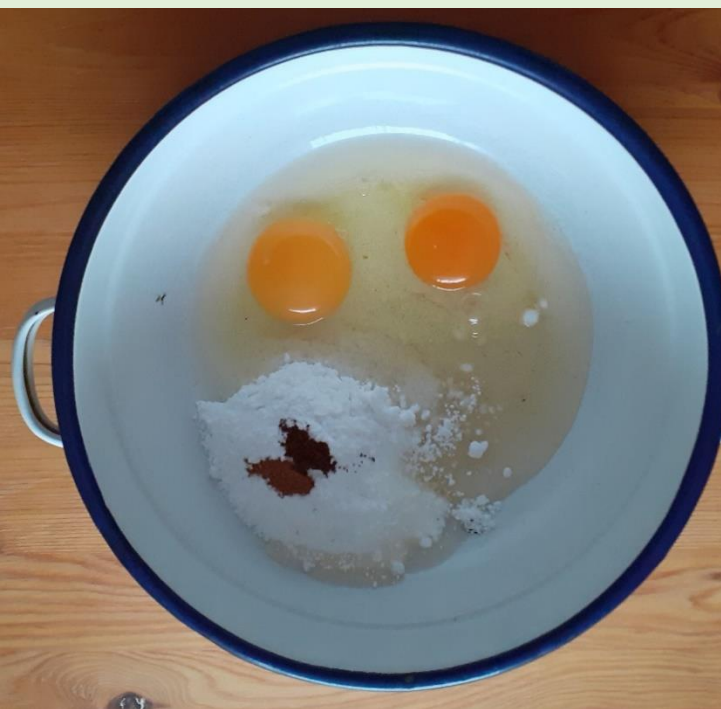
A mázhoz:

1 db tojásfehérje
10 dkg porcukor
1/2 - 1 evőkanál víz

Nagymamám, Kozári Lajosné receptje

a kremez 1 Teqnik hűtőbe vagy
műtőbe

Elkészítés menete



A tojásokat a mézzel, fűszerekkel, porcukorral habosra keverjük.



A lisztet a szalakkálival összekeverjük és beleöntjük a habosra kevert anyagba, majd összegyúrjuk. Pár órát hűvös helyen állni hagyjuk (de! nem a hűtőben).



Pihentetés után 2-3 cm-es golyókat formázunk a masszából, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, kicsit lapítjuk. A golyókat úgy helyezzük el, hogy 2 ujjnyi távolság legyen közöttük, mivel sütéskor nőni fognak. Előmelegített sütőben, kb. 160 -180 °C-on aranybarnára sütjük 10-15 perc alatt.



A tojásfehérjét a porcukorral és a vízzel vízgőz felett kézi mixerrel habosra keverjük. Kávéskanállal a tészta tetejére kenjük a habot és szobahőmérsékleten hagyjuk megdermedni.



Ugyanebből a habból, ha marad vagy ha dupla adagot keverünk, diós habcsókot is készíthetünk.

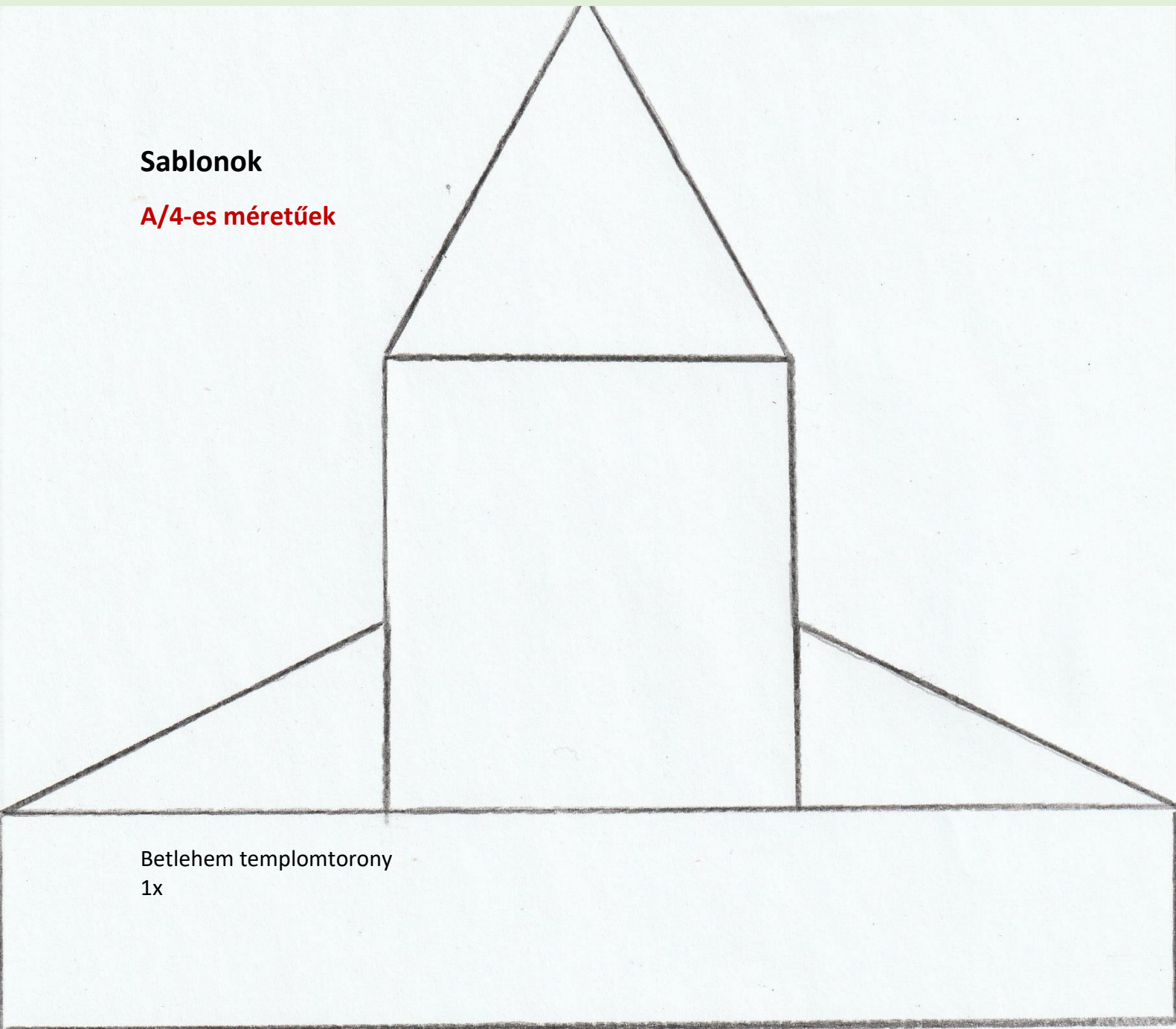
Sütőpapírral bélelt tepsibe kávéskanállal kicsi halmokat formázunk, a tetejére diódarabot teszünk. 100-120 °C-on 30-40 percig sütjük, szárítjuk.

*Karácsony hava társasjátékhoz tartozó
gyertyák, betlehem, játékok,
karácsonyfadíszek és édességek*

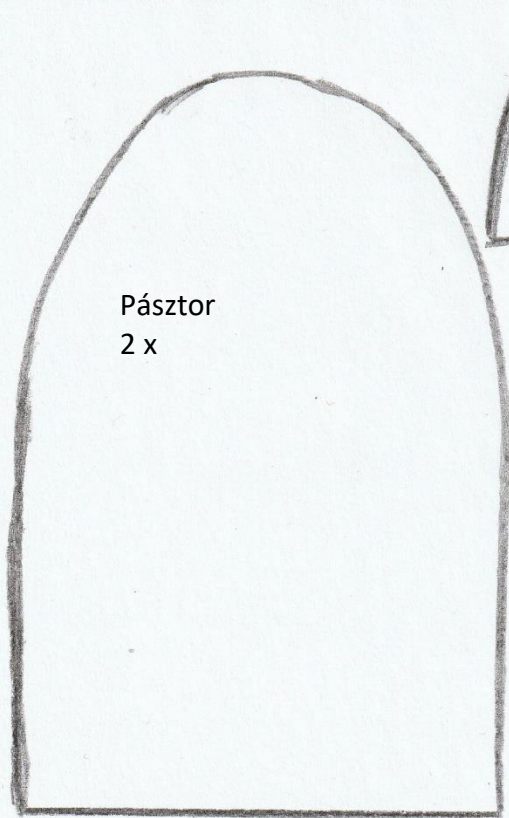


Sablonok

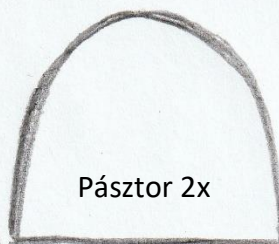
A/4-es méretűek



Betlehem templomtorony
1x



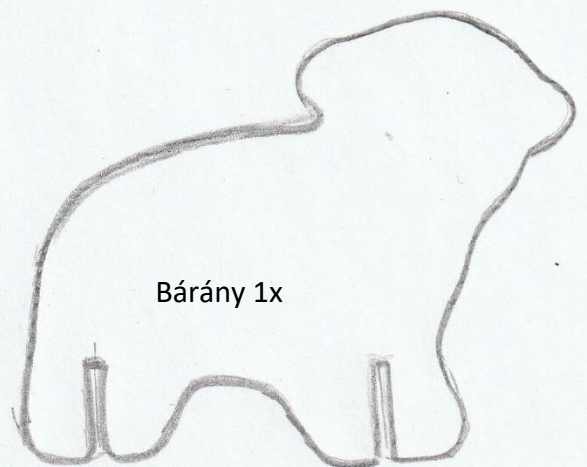
Pásztor
2 x



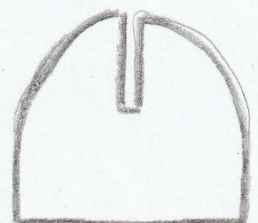
Pásztor 2x



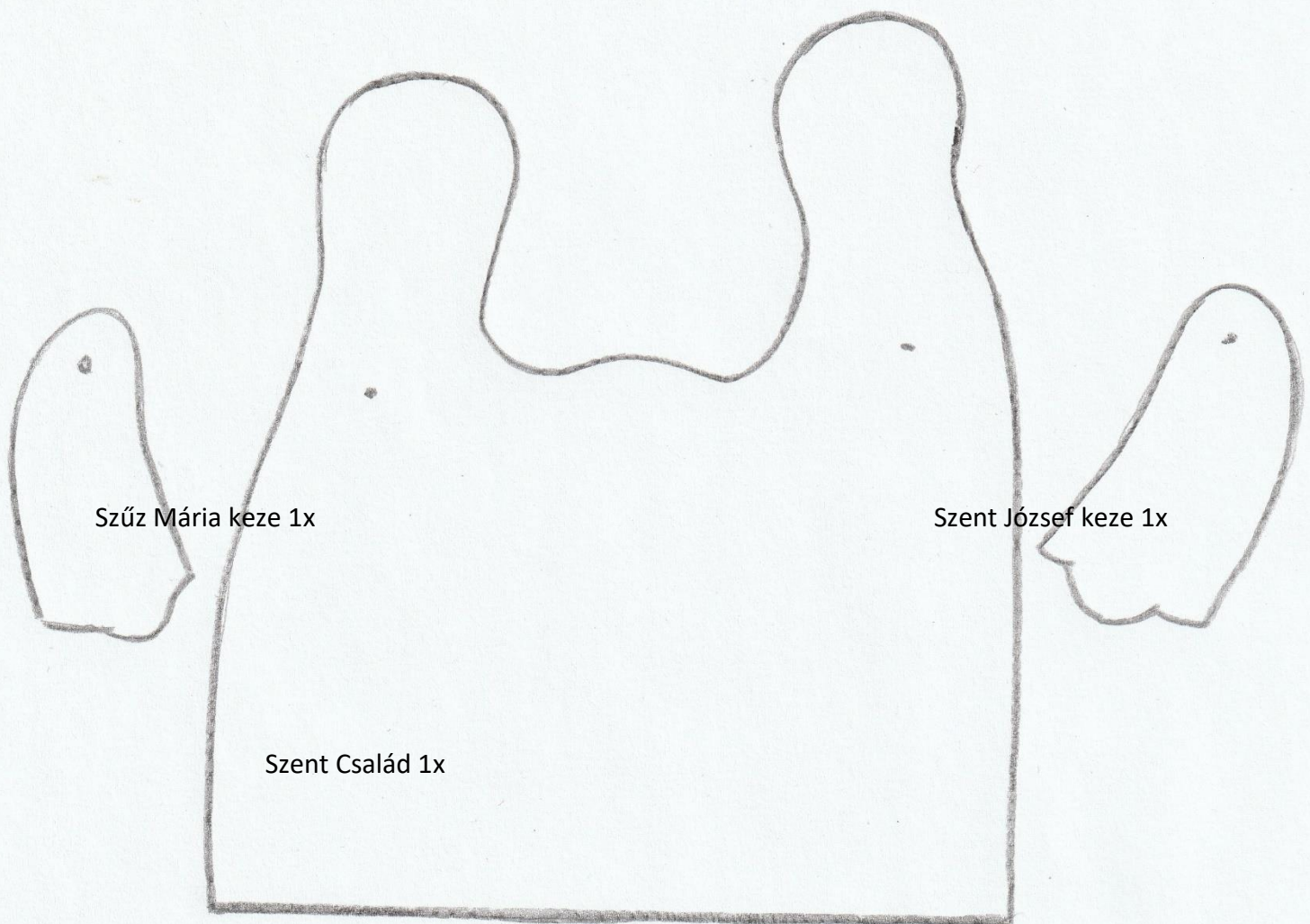
Harang
1 x



Bárány 1x



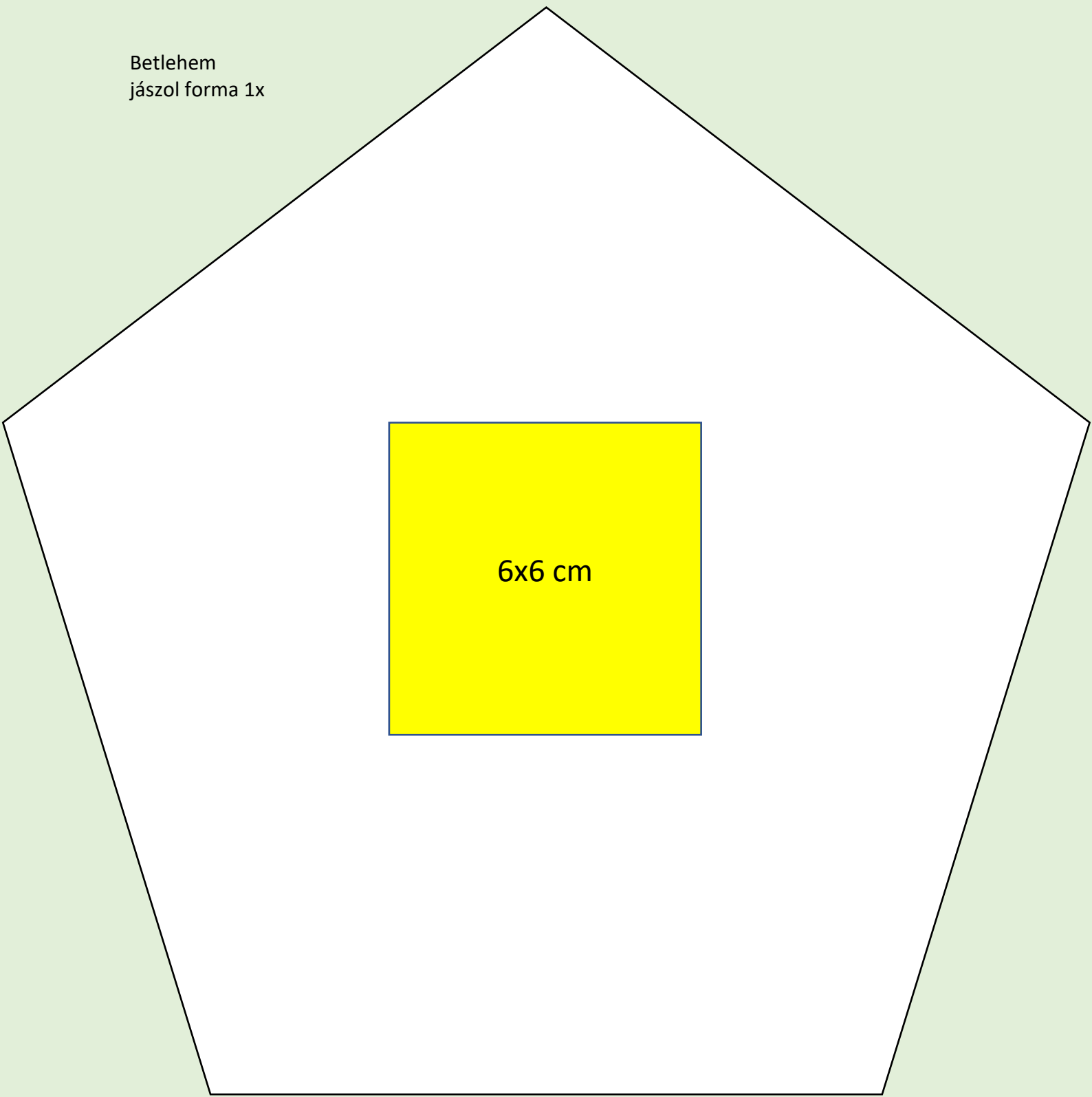
Bárány lába 2x



Minta a „mézeskalács” Szent Családhoz, ahogy én rajzoltam:



Betlehem
jászol forma 1x



6x6 cm