

**Somkuti Mária tojásfestő, mézeskalácsos, textildíszítő, quillingező és
grillázkészítő kézműves munkássága**

c. javaslat települési értéktárba történő felvételéhez



Készítette:

Kiss Albertné

..... (aláírás)

Németbánya, 2018.november 10
P. H.)

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Kiss Albertné
Levelezési cím: Németbánya, Kossuth u. 39.
Telefonszám: 89/350-019
E-mail cím: kberci39@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Somkuti Mária tojásfestő, mézeskalácsos, textildíszítő. quillingező és grillázkészítő kézműves munkássága.**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
☐ agrár- és élelmiszergazdaság ☐ egészség és életmód ☐ épített környezet
☐ ipari és műszaki megoldások ☐ **kulturális örökség** ☐ sport
☐ természeti környezet ☐ turizmus és vendéglátás
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Németbánya, Faluház
Ajka, Bajcsy Zsilinszky u. 39/II
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik
☐ települési ☐ tájegységi ☐ megyei ☐ külhoni magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Somkuti Mária (an. Hoffmann Mária) 1954. január 27.-én született Németbányán. Az alsó tagozatos osztályokat itt végezte, a felső tagozatot Bakonyjácán. Az általános iskola elvégzése után (1969-1972) a 324 sz. Derkovits Gyula Művészeti Irányú Porcelánipari Szakmunkásképző Intézetben tanult porcelánfestő szakmunkásnak. A képzés befejezése után a Herendi Porcelán Manufaktúra Zrt.-ben dolgozott 42 éven át, nyugdíjba vonulásáig (2011.18.09) porcelánfestő szakmunkásként.

Már nyugdíjba vonulása előtt sokféle kreatív tevékenységet végzett, családját mindig saját készítésű darabokkal lepte meg. A quillingelés alapjait (papírszalag formálás, tekerés) a barátnőjétől, Radics Anitától tanulta, a többi fogást fantáziája és a kez ügyessége segítségével sajátította el.

A mézeskalács készítő és díszítő tanfolyamot Ajkán végezte, tanfolyamvezetője egykori porcelánfestő munkatársa, Bognár Anita volt. Mézeskalács díszeket, különféle figurákat főleg karácsonyra készít. Húsvét idején tojásfestéssel foglalkozik. A grillázkészítést is művészi fokon műveli. Az első kísérleteket sok utánjárás, kutatás előzte meg. De a legszebb tárgyakat - húsvéti és karácsonyi díszeket (tojás, gömb, csengő, mécesstartó)-figurális hungarocellból maradék anyagdarabokból készíti.

Mária a porcelánfestésben szerzett gyakorlatát jól tudja kamatoztatni a felsorolt tevékenységekhez szükséges aprólékos kreatív művészi munkájában. Mária szívesen mutatja be munkáit diákoknak kluboknak. Szülőfalujában tavaly Adventkor kézműves foglalkozást tartott, melynek keretében karácsonyi mézeskalács és egyéb díszek készültek. Kiállítása még nem volt, munkáit eddig nem minősítették de művészi munkáit látva már lehetne. a népi iparművész cím birtokosa is.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Németbánya, a szülőfalu büszke kiváló kézügyességgel megáldott szülöttére. Munkáiból a jövőben állandó kiállítást rendezünk a faluház tárlóiban és fotókon. A mézeskalács és grillázs receptjeit, a készítés fogásait megőrizzük az utókornak.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.nemetbanya.hu értéktár

III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

Mézeskalács







Színes mézeskalácsok



Mézeskalács recept

1 kg liszt, fél kg porcukor, 5 db tojás, 20dkg méz, 18 gramm szóda-bikarbóna, 12,5 dkg Ráma, 1 csomag Kotányi Mézeskalács fűszerkeverék.

A lisztet, cukrot, szóda-bikarbónát szitáljuk össze. A vaját, mézet olvasszuk meg. A Tojásokat keverjük össze, majd a robotgép dagasztójával állítsuk össze. Ha lágy gyúrjunk hozzá lisztet. Légmentesen zárjuk le. Tegyük spájzba, vagy hűtőbe. Ha nem azonnali fogyasztásra készül, akkor díszeknek a 2 hetes tészta a legjobb. Liszt nélkül alaposan gyúrjuk ki a buborékokat, akkor jó ha szép, zsíros fényt kap. Gyengén lisztezett deszkán nyújtsuk ki vékonyra. Szaggassuk kedvünkre. A felülete ne legyen lisztes! Sütése előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton, 175 fokon mérettől függően 6-20 percig történjen. Hogy szép fényt kapjon, sütés után elkevert tojásfehérjével, vagy kalácsfénnel kenjük át, majd tegyük sütőbe 50 fokon kb. 5 percre. Ételfestékkel, amit a kalácsfénybe keverünk, színezhetsük is.

Kalácsfény

1 dl vizet 12.5 gramm kalácsfénnel összekeverünk. 30 percig lezárt edényben pihentetjük, majd átkeverjük.

Íróka máz

A porcukrot megdaráljuk, sűrű szövésű szitán átszitáljuk. 1 tojás fehérjéhez annyi porcukrot adunk, hogy sűrű masszát kapjunk. Hozzáadunk 1 kis kanál étkezési keményítőt, pár csepp ecetet. Fakanállal 10-15 percig keverjük. Azonnal zacskókba rakjuk, hogy ne száradjon ki. Másnap már csak területő mázként használható!

Terülő máz

Ugyanúgy készül, mint az íróka máz, csak ha kikevertük, pár kiskanál vízzel hígítjuk, és jó alaposan elkeverjük.

Állaga: 8-10 másodperc alatt magától elsimul. Színeznél hígítás előtt kell.

Zacskóban tároljuk. A mézesre kiskanállal kell felvinni. Azért hogy szép fényes legyen, a sütőben 50 fokon, résre nyitott ajtónál szárítjuk. Így szépen lehet rá ételfestékkel festeni.

Ha szeretnénk területet kitölteni, előtte írókával a kontúrt rajzoljuk körbe. A kontúr száradása után lehet a területő mázat felvinni. A keletkező buborékokat fogvájóval frissen ki kell bökni, így sima szép felületet kapunk.



GRILLÁZS-recept

Amennyi durvára darált diót használunk, annyi makkacukor kell hozzá. A cukrot karamellizáljuk, vigyázva hogy oda ne égjen. A tűzről levéve ebbe keverjük a diót, egy mokkás kanálnyi citromlevet és már lehet is formázni. Gyorsan kell vele dolgozni, mert hamar megköt és törik. Mária a díszítést a mézeskalács díszítéséhez használt alapanyagokkal és technikával végzi.



Mária munkában

TOJÁSFESTÉS



QUILLINGELÉS



TEXTIL DISZÍTÉS FIGURÁLIS HUNGAROCELLRE





1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Alulírott, támogatom, hogy **Somkuti Mária tojásfestő, mézeskalácsos, textildíszítő, quillingező és grillázkészítő kézműves munkássága** című javaslatot mint kiemelkedően fontos értéket, Németbánya Települési Értéktárába jelöljék és felvegyék.

Indoklás: Somkuti Mária Németbánya szülötte sokoldalú tehetség. A kézművesség szinte minden ágát művészi fokon műveli ezért faluja büszke rá, munkáit kiállítja, receptjeit megőrzi az értéktárban.

Kelt,,

Kis Katalin.....

közművelődési asszisztens, unokahúg

Cím, elérhetőség:

.....

.....

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat (A képeket a Facebookról mentettem át. Kné)