

Gyűrés után a leg-  
lassinó marcipánt  
félretesszük a zöl-  
det pedig kétféle szí-  
júk. Amold és Nellit  
egy-egy gömböt for-  
máz belőlük ezekben  
lesz a két kaktusz. A  
két zöld gömböt te-  
gyük félre.

Osszuk kétféle a  
téglasszínú marci-  
pánt. Ebből lesz a vi-  
lágszínű, ambe az  
elkészült kaktuszt  
majd elültetjük. Lefe-  
lé enyhén vékonyo-  
dó, tömzsi hengert

**Az egri Nagy Arnold (10) és nagymamája, Sári Józsefné (Jucika) a szomszéd házban lakó Nahóczky Nellivel (11) arra vállalkozott, hogy elkészíti Kopcsik Lajos Oscar-díjas cukrász egyik alkotásának mását. Arra számítottak, a nagy munka legalább egy hétig tart majd, de meglepetésükre kurtán másfél óra alatt elkészültek a marcipánkaktusszal. Azért tartott ilyen sokáig, mert a fotós folyton feltartotta őket. Az igazsághoz tartozik, hogy a gyorsaságban közrejátszott Kopcsik mester „csekély” négy évtizedes gyakorlatából és a nagy világversenyeken való részvételéből fakadó tapasztalata. Így nemcsak hasznos tanácsokat tudott adni a vállalkozó kedvű nagymamának és a gyerekeknek, hanem időnként segített is nekik.**

# MARCI- PÁNKAKTUSZ

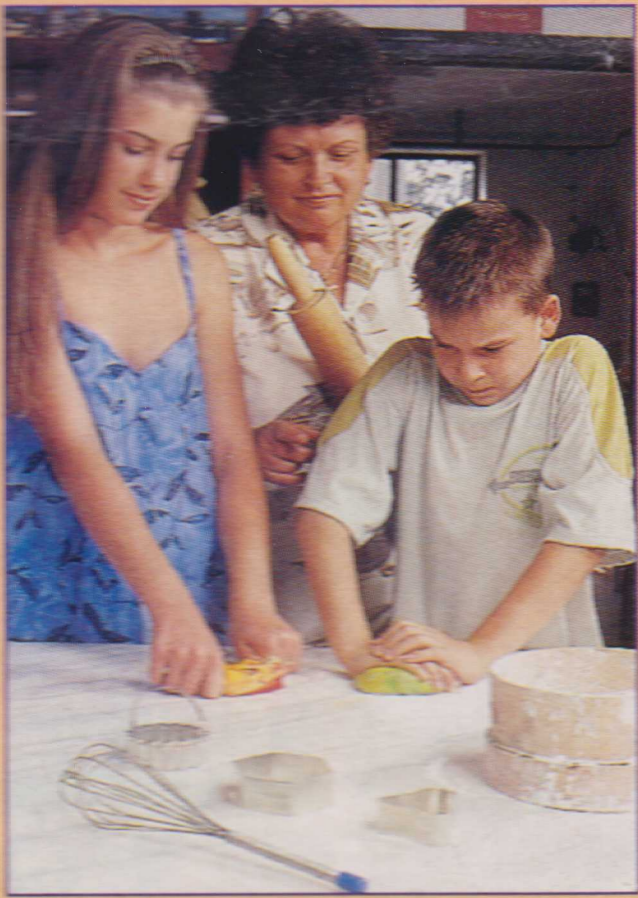


**A KONYHA**  
melléklete  
vállalkozó  
kedvű  
gyerekeknek  
VI. évfolyam  
3. szám

## Felkészülés

Vásároljunk 30 dkg marcipánt, és kétféle – zöld és téglasszínű – ételfestéket a legkisebb kapható kiszerelésben. Vegyünk porcukrot is, ha nincs otthon, a kamrában. Szerezzünk még be egy ív celofánt. Ebből csavarunk majd spriccszákot, amivel a kaktusz tüskéit készítjük el. Ha igazán profinak érezzük magunkat, és szeretjük megadni a módját a játéknak is, szerezzünk be annyi papírból készült cukrászsüveget is, ahányan a nagy kísérletre, a marcipánkaktusz készítésére vállalkozunk. Amellett, hogy a cukrászsüveg mindenkinek jól áll, megvan az az előnye is, amiért gyártják, hogy az anyag nem hullik hajszáll a feldolgozandó alapanyagba, hiszen a mikrokaktusunk ehető lesz! Ha kigyönyörködtük magunkat benne, akár be is kaphatjuk.

## 1. művelet: Gyúrás



Jucika néni, Nelli és Arnold megjöttek. Alapos kézművészet után a gyerekek kaptak egy-egy adag (kb. 12-12 dkg) marcipánt. Meglepődtek, hogy olyan, mint a gyúrma, és hitetlenkedve kérdezték Lajos bácsitól: „Megkóstolhatjuk?” Engedélyével lecsippentettek belőle három kis darabot (hogy a nagynak is jusson), s elégedetten állapították meg, milyen finom.

Ezt követően Arnold gyúrmájára, azaz marcipánjára egy-két gyűszűnyi zöld, Nelliére pedig téglaszínű ételfestéket lötyintett Lajos bácsi.

– Most gyúrnátok össze az anyagot úgy, hogy a festék tökéletesen eloszolják benne! – hangzott az utasítás.

A kéz melegétől a marcipán kissé megolvadt, megpuhult, ezért gyúrás közben némi porcukrot szitáltak rá, és azzal gyúrták tovább.

– Mennyi porcukor kell hozzá? – érdeklődtek a gyerekek.

– Nem lehet azt mondani, hogy ennyi gramm, vagy dekagramm – hangzott a válasz. – Annyi porcukrot kell hozzáadni a marcipánhoz, hogy tartása legyen. Ezt érezni kell.

# Kezdődjék a munka!



A nagyi és a két gyerek megérkezése előtt Kopcsik Lajos a műterme közepén álló hatalmas fehérmárvány asztalra készítette a kaktuszhoz szükséges anyagokat. Érdekességként elmondjuk: a mester mögött látható képek cukorból készültek.

## 2. művelet: Formázás

Gyúrás után a téglaszínű marcipánt félretesszük, a zöldet pedig kettéosztjuk. Arnold és Nelli egy-egy gömböt formáz belőlük, ezekből lesz a két kaktusz. A két zöld gömböt tegyük félre.

Osszuk kétfelé a téglaszínű marcipánt. Ebből lesz a virágcserep, amibe az elkészült kaktuszt majd elültetjük. Lefelé enyhén vékonyodó, tömzsi hengert formázzunk belőlük, a felső, szélesebb végét picit nyomjuk be. Oda ültetjük majd a kaktuszt.



### 3. művelet: Bordázás

Most következnek a legnehezebb, legtöbb ügyességet kívánó feladat: kés fokával a zöld marcipángömbbe bordákat nyomkodunk. Nem elég azonban csak csíkot, mélyedést vágni bele. Ehhez bizony elkél Kopcsik mester segítsége. Egyszer, kétszer, sőt háromszor is meg kellett mutatnia, miképp lesz szép a kaktusz bordája. Amikor belesnyomtuk a kés fokát a gyurmába, kissé fordítsuk el a lapját, hogy a vágás, amit a gömbön ejtettünk, V-alakú legyen.



Hát ebbe kissé beleizzadtak a gyerekek, de aztán némi segítséggel rámondhatták a bordázott gömbre, hogy ez már majdnem olyan, mint egy kaktusz!

De csak majdnem, mert milyen kaktusz az, aminek nincs tüskéje?

Kopcsik mester elégedett volt az eredménnyel. Az elkészült műveket egy vékonyan kiválasztott, cukorból készült „szalmakalap” aljára helyezte, majd előkapott két papír cukraszívveget, s azokat Nelli és Arnold fejébe nyomta.

– Cukrásszá avatlak benneteket! – mondta mosolyogva.

Magyarország két legfiatalabb cukrásza ezzel elindult a világhír felé.

– Hazavihetjük a kaktuszunkat? – kérdezték a gyerekek könyörgő szemekkel.

Kopcsik Lajos a hatás kedvéért egy ideig hallgatott, de aztán végre kimondta:

– A tietek! Hiszen ti alkottátok!



### 4. művelet: Tüskék spriccelése

Helyezzük a kaktuszt a cserépbe! Következik a legérdekesebb, egyáltalán nem nehéz, viszont annál látványosabb és szórakoztatóbb fázis: a tüskék kaktuszra spriccelése.

Ez meg hogyan történik?

Először is kaktuszonként 3-4 késhegynyi zöld gyurmát tegyünk az asztal szélére, s néhány csepp vizet csöppentve rá, a kés lapjával addig nyomkodjuk szét, amíg félfolyós nem lesz.

Ezután vágjunk a celofánból 5 cm-es négyzeteket. Ezt csavarjuk meg úgy, hogy tölcsér (spricczacskó) legyen belőle, a végén picinyke (tüskévastagságú) lyukkal. Tegyük bele a félfolyós zöld marcipánt, és spricceljük a kaktusz bordáinak élére a tüskéket.

