Szakmai beszámoló CSSP-TARGYALKOTO-2018-B-0025 számú nyertes pályázat megvalósításáról
elnyert támogatás értéke: 2.570.000 Ft

A Reguly Antal Múzeum és Népi Kézműves Alkotóház egy kétszintes barokk főépület mellett egy földszintes kiszolgáló épületszárnyból áll, ahol a 2000-es évek elején a Bakonyra jellemző népi kismesterségek műhelyei kerültek kialakításra. 2013-ban felújítási munkák kezdődtek az épületszárnyban. 2018-re a kivitelezési lehetőségek miatt több ütemben készült el 4 műhely. A fennmaradt két helyiség kialakítására elnyert támogatás nem fedezte a teljes kialakítás költségét, így jelen projektünk arra irányult, hogy az építkezési-kivitelezés munkák befejezése után lehetőség nyíljon a belső berendezések elkészítésére, beszerzésére is. Pályázatunk keretében a felújított mézeskalácsos műhely és konyha felszerelését, berendezését szereztük be és a mesterséget bemutató kiállítás is elkészült. Új sütőkemence épült, ami sparhelttal egészült ki, így a főzés is lehetővé vált. A konyhai munkákhoz szükséges berendezéseket (szekrények, asztalok, étkészletek stb.) is ebből a forrásból szereztük be.

A projektnek köszönhetően olyan műhelyt tudtunk kialakítani, ahol lehetővé vált kemencében sütni az ütőfás mézeskalácsokat, bemutatni, átadni a népi táplálkozással kapcsolatos ismereteket, kézműves foglalkozásokat tartani e témákban iskolás kortól idős korig bárkinek.

A 2018-ban pályázat útján 2.570.000 forint támogatást kapott intézményünk a Csoóri Sándor program jóvoltából. A támogatás összegét a Reguly Antal Múzeum és Népi Kézműves Alkotóház mézeskalácsos műhely berendezésének beszerzésére fordítottuk. A mézeskalácsos műhelyként és konyhaként funkcionáló teret – intézményünk közösségi szemléletéhez híven – úgy rendeztük be, hogy ne csak az elsődleges funkcióját töltse be, hanem közösségi helyként is működhessen. Az Alkotóház műhelyeiben folyamatosan zajlanak különböző múzeumpedagógiai és kézműves foglalkozások, melyek közül jó párat az új műhely hagyományőrző és egyben korszerű konyhájában még szemléletesebben tudunk lebonyolítani. Mézeskalácsos, gyertyaöntő és -mártó foglalkozásainkon az általunk készíttetett, egyedi öntőformák és mézeskalácsütőfák segítségével olyan régi mesterségeket tudunk bemutatni a hozzánk látogató felnőtteknek és gyerekeknek, amelyekkel a régióban nem találkozhatnak máshol. Szeretnénk ezeket a mesterségeket autentikus formában megismertetni az emberekkel, ezért a felújított műhelybe téglából rakott kemencét építettünk Kovács Gábor kemenceépítő mesterrel. Azért, hogy a kemence sokoldalúan használható legyen, egy fával fűthető sparhelt, ehhez kapcsolódó két sütőtér, valamint fával fűthető kemence is beépítésre került a felépítménybe. A nem csupán mézeskalács-készítésére alkalmas kemencéhez sütő-főző edényeket is vásároltunk a népi mintakinccsel dolgozó Barakonyi Kerámia hévízi műhelyéből, hogy ezáltal még inkább közelebb tudjuk hozni az emberekhez a hagyományokon alapuló gasztronómiát. A korábban említett foglalkozásokon túl a paraszti konyhából inspirálódó sütő-főző tanfolyamokat is tervezünk a megújult műhelybe. Ezek hatékony lebonyolításához, a hagyományos eljárások gördülékenyebb átörökítése miatt konyhai elektromos sütőt is beszereztünk négy főzőlappal. Célunk, hogy a tanfolyamainkon elsajátított tudást az otthoni körülmények közt is alkalmazni tudják a részvevők. A műhelyben már két kenyérsütő délutánt, sok mézeskalácsos és gyertyakészítő foglalkozást is lebonyolítottunk. A foglalkozásokhoz a helyet konyha egyik felében elhelyezett konyhasziget

biztosítja, melyet körbeállva kényelmesen lebonyolíthatók intézményünk korábban említett műhelymunkái. A műhely másik felében elhelyezkedő étkezősarok berendezéséhez a Lócaportától vásároltunk két felújított ládapadot, hat széket és egy asztalt, így valódi közösségi teret tudtunk létrehozni. A tér ezen részébe bögréket, evőeszközöket, étkészletet és egyéb konyha eszközöket is beszereztünk.

A pályázati anyagban a mézeskalácsos műhely elsősorban foglalkoztató térként jelenik meg, de szerettük volna kiállítás funkcióval is felruházni, ezért az épület sajátosságaiból adódóan a vakablakokban a múzeum gyűjteményében lévő, étkezéssel kapcsolatos műtárgyakból minikiállításokat készítettünk (régi sziták, sótartó, krumplinyomó, reszelő stb.). Ezen felül hat tabló is helyet kapott a műhelyben, melyeken a Bakonyra jellemző népi étkezési szokásokról olvashatnak az érdeklődők, úgymint tartósítás, kenyérsütés, kemence körüli élet stb. Így a pályázatban vállalt kiállítás funkció is megvalósult.