

„Őseink nyomában” területi honismereti pályázat

III. "Közöttünk élő nagyjaink"

2016

*A MARCIPÁN MÁGUS*



MARCIPÁNIÁBAN  
(Forrás: saját fénykép 2016.03.03.)



Készítették:  
Kárpáti Panni  
Pintér Márk

6.b osztály tanulói

Felkészítő tanár:

Katonáné Hajdu Ilona

**Egri Balassi Bálint Általános Iskola Tinódi Sebestyén Tagiskolája**

**Eger, 2016**

## Tartalomjegyzék

I. Bevezetés.....	3
Miért ezt a témát választottuk?.....	3
II. A cukrász és marcipánmágus .....	3
II.1. Cukrászatról és a marcipánról röviden .....	3
II.2. „Szakmám az életem!” Interjú Kopcsik Lajossal .....	5
III. Záró gondolatok .....	13
IV. Felhasznált irodalom .....	14



Marcipánia Múzeumban.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> <http://ujmagyarevezred.nl/ume-464.html> 2016.04.02.

## I. Bevezetés

### Miért ezt a témát választottuk?

Márk vagyok, barátom Panni osztálytársam és rendszeresen látogatjuk az iskolai könyvtárat, nagyon szeretem az érdekes, történelmi olvasmányokat és a versenyeket. Panni pedig sokat segít a könyvtári állományrendezésben, otthon pedig a sütés-főzésben. Az egyik nap lenéztem a könyvtárba és Ica néni asztalán megpillantottam az „Őseink nyomában” című pályázat egyik témáját: Közöttünk élő nagyjaink. Olyan sok érdekes és híres ember él Egerben, Pannit a híres cukrász, Kopcsik Lajos érdekelte, akiről már sokat hallott édesapjától. Eszembe jutatta, hogy már én is találkoztam Kopcsik Lajos alkotásaival, amikor alsó tagozatban Marcipániában jártunk. Kopcsik Lajost szeretnénk bemutatni, a magyar cukrászat egyik legjelesebb képviselőjét, aki 1996-ban tíz aranyérmet szerzett a berlini cukrászolimpián, ezért az egyedülálló teljesítményéért megkapta a Guinness-rekord címet is.

## II. A cukrász és marcipánmágus

Mielőtt interjút készítettünk volna ismereteket gyűjtöttünk a cukrászatról könyvekből és az internetről.

### II.1. Cukrászatról és a marcipánról röviden

- Hol találkozunk először a cukrász szóval?

Hihetetlen, de a **„legnagyobb magyar” Hitel című művében találhatjuk először leírva.** Művének méltóbb helyén nem is jegyezhettem le, mint a „Kiművelt emberfő” fejezetben: „A háztartás igen kicsinyben országhoz hasonlítható. Ha elsőben a vadásznak főzni, kocsisnak fagylaltot készíteni, szakácsnak nyargalni, cukrásznak vasalni, szobatisztítónak beretválni kellene, mily következtetést lehetne várni?...”<sup>2</sup>

- Története dióhéjban

Magyarországon az államalapítás után, a királyfi, főúri udvarokban dolgozó, **szolgáorban élő szakácsok egy része szakosodott édes étkek készítésére.** Legelőször a mézeskalácsosok különültek el a többi szakmától. **Az Árpád-házi királyok idején a mézeskalácsosok voltak az egyedüli édességkészítők, akik mesterségüket foglalkozás szerűen űzték.** Mivel a méz volt az egyetlen édesítőszer ebben az időben, a mézeskalácsosok azokon a királyi, főúri

---

<sup>2</sup> Széchenyi István: Hitel. Bp.: Köztársasági és Jogi Kiadó – reprint 1991.

birtokokon dolgoztak, ahol méhészkedéssel is foglalkoztak. Később a mézeskalácsosok céhet is alapítottak, ők jelentek meg először a piacon árutermelőként édességeikkel.

II. Géza uralkodása alatt tömegével hazákbánvándorló németalföldi kézművesek megjelenése hozzájárult az édességkészítés fellendüléséhez. Megjelentek az első fehér- és finomsütők, akiket a sütőcukrászat őseinek tarthatunk. **A középkorban a jómódúak asztalán már ott volt a trópusokról származó nádcukor csemege, ahogy az egykorú szakácskönyvek írták nádméz.** Zsigmond király udvarában készült iratokban 1419-ből találjuk először ennek a nyomát. **Egy berlini gyógyszerész 1747-ben jött rá, hogy a cukorrépában is föllelhető az édesség.** Akkoriban gyógyításra is használták a cukrot. E felfedezés nyomán 1802-ben Berlinben gyártottak először üzemszerűen répacukrot. Hazánkban Tessedik Sámuel alapította 1831-ben az első cukorgyárat. 1851-ben adták ki az első „Cukrász és csokoládé készítő” működési engedélyt, azoknak az iparosoknak, akik bizonyították hat évnyi külföldi szakmai tapasztalatszerzésüket. Tehát a XIX. századtól elismert mesterség a cukrászat, akkoriban még a gyümölcsöket is ők tartósították cukorba mártással.<sup>3</sup>

- **Mi a marcipán?**

Számos marcipán recept kezdődött így: Véggy mandulát, tedd a mozsárba, add hozzá a nádmézet és törd tésztává, közben locsolgasd rózsavízzel. Ezután egy rézedényben lassú tűzön állandó kevergetés mellett addig főzték, míg a massa nem ragadt a kézhez. Kinyújtották, formákba töltötték, cifrázták, kívánság szerint aranyozták. A kész marcipánt megsütötték (inkább csak megszáritották) és bekenték felvert cukros tojásfehérjével, hogy szép fényes legyen.

- Története mandulahéjban

A marcipán középkori eredetű édesség. Perzsiából került Európába a XIII. században. A hagyomány szerint 1400 körül egy velencei cukrász kislánya készítette először véletlenül. Játékból az összetört mandulába mézet kevert és rárakta egy forró sütőlapra. Az apja megkóstolta a megszáradt édességet és így kiáltott fel: „Íme Mária cukrászati felfedezése!” **Az új csemegét Velence védőszentjéről, Szent Márkról marcipánnak nevezte el, ami annyit jelent: Márkus kenyere.** A védőszent hálaünnepén kezdte árusítani a templom előtti téren. Pestisjárványok idején kenyér formájú marcipánt osztogattak a lakosok között, hogy megóvják őket a betegségtől.

---

<sup>3</sup> Benke László – Gribek Lajos: A magyarok asztala. Bp.: Gasztró Kódex, 2005.

Magyarországon a mandulából és cukorból készített édességet, egy barna-fehér sakktáblát 1477-ben **Mátyás** király esküvője utáni újévi ebéd nyolcadik fogásaként említették először. Beatrix királyné kíséretével az udvarhoz érkezett nápolyi csemegekészítő munkáját dicsérte.

Az első hazai marcipán recepteket a XVI-XVII. századból ismerjük. Az erdélyi fejedelem udvarában így készítették: két font (112 dkg) megtisztított mandulát másfél font (84 dkg) cukorral legalább egy óra hosszáig mozsárban törték, közben négyszer-ötször rózsavízzel meglocsolták, hozzáadtak egy késhegynyi előre beáztatott tragantot (kis-ázsiai növény ragacsos nedvét).<sup>4</sup>

Érdekes, hogy milyen nagy múltja van a marcipánnak. Azt gondoltuk, hogy vele egyidős a cukrász szakma is.

## II.2. „Szakmám az életem!” Interjú Kopcsik Lajossal

### Az interjúk előzményei

Amikor, azt terveztük, hogy hogyan beszélhetnénk a marcipánmágussal, a véletlen segített nekünk. Panni minden hétvégén édesapjával az egri Régiségvásárba jár ahol meglátta a nagy mágust. Kiderült, hogy szereti a régiségeket és akkor mondtam meg neki, hogy szeretnék megismerni és egy interjút készíteni. Nagyon szívesen elvállalta és a telefonszámát is megadta, így tudtunk időpontot egyeztetni.



Kopcsik Lajos címere

(Forrás: saját fotó 2016.03.03. Marcipánia)

---

<sup>4</sup><http://www.szamosmarcipan.hu/hu/texts/view/60/Mindent+a+marcip%C3%A1nr%C3%B3l> 2016.03.11.

## Az első interjú: a találkozás

Időpont: 2016.02.24 14.00 - 15.30

Helyszín: Eger, Törvényház út 13.

Izgatottan érkeztünk az első interjúra. Lajos bácsi már várt minket. Éppen nagy változás előtt állt, ahogyan a telefonban is említette, az utolsó napját töltötte a műhelyben. Befejezte, a garázsába költöztetett mindent, megszüntette a műhelyét. Ennek okáról nem szívesen beszélt, a 75. életévére hivatkozott. Kicsit szomorú volt, de később megtudtuk, hogy milyen tervei vannak még. (Mindent örömmel megengedett a videózást, a fotózást és a jegyzetelést is.) Felváltva kérdeztünk, jegyzeteltük a kulcsszavakat, mondatokat. Nem volt egyszerű feladat, mert ahogyan mesélt Lajos bácsi az magával ragadt minket.



Interjú közben Lajos bácsival (Saját fotó: 2016.02.24.)

### Hogyan lett cukrász?

*„Vékonyka beteges fiú voltam, késői gyermek. A fiútestvéreim erős munkásemberek lettek, édesapám pedig bányász volt. Édesanyám sokat aggódott értem, hogy mi lesz így belőlem. Annyi idős voltam, mint most ti, amikor gyakran kimaradtam a szívbetegségem miatt az iskolából. Olyan sok lett a hiányzásom, hogy az addigi jeles tanulóból elégségessé váltam. Tizenöt éves koromban édesanyám látta meg szülővárosukban Sajószentpéteren a felhívást „Rendes fiút tanulónak fölveszek”. Az általános iskola elvégzése után beálltam inasnak SchmidaPali bácsi műhelyébe. Attól kezdve igazi boldog ember lettem, mert már az első perctől éreztem jó helyre kerültem, ez az én szakmám. Nagy szerelem lett belőle, ami a mai napig is tart. Az első versenyemen tanulóként 1959-ben ezüstérmet kaptam s onnantól minden megméretésen indultam 1961-ben már érmet nyertem. Persze sokan dolgoztam érte se soha*

*nem éreztem munkának, hanem minden percét élveztem. Ez talán a legfontosabb gyerekek, hogy olyan szakmát válasszatok, amit szerettek! De ez kevés, ha nincs bennetek kellő kitartás, szorgalom és akarat. Drága édesanyámnak köszönhetem, hogy megtaláltam a cukrászt, Pali bácsit, aki már szinte mestert faragott belőlem. Három évig szakmunkás képzőbe jártam, ahol elnyertem a "Belkereskedelem Kiváló Tanulója" címet. Felkerültem gyakorlatra a fővárosba. Itt találkoztam Szamos Mátyással, aki a Szamos Marcipán- dinasztia megalapítója lett. A díszítő részlegen dolgoztam fantáziámnak, ötleteimnek köszönhetően. A szakmunkás vizsgát kiválóan tettem le, és marasztaltak is a fővárosban, de mégis visszatértem Sajószentpéterre.*

*Életem két nagy részből áll: 40 évig voltam egy cukrászati üzem vezetője, 21 évig saját műhelyemben cukrászati artisztikával foglalkoztam."*

### **Miért Egert választotta munkássága helyszínéül?**

*„Fiam itt lett fogorvos. Ide kellett költöznünk. Aztán rá egy évre tíz aranyérmet szerzetem a berlini cukrászolimpián és megnyitottuk Kopcsik Cukrászdát az egri vár közelében. Még ma is látom a csodálkozó, majd elégedett arcokat, ahogyan a süteményeinket fogyasztották. Jegyezték meg, hogy először a szemet kell megnyerni és gyönyörködtetni, utána az ízzel kell bizonyítani. Nagyon megtetszett a város barokk utcái, épületei.”*



*Eger címere marcipánból (Saját fotó: 2016.02.24.)*

### **Mi a hobbija?**

*„Hobbim a zenehallgatás, lemezek gyűjtése és a kortárs képzőművészet. Mindkét hobbim segíti a munkámat: a zene szeretete karbantartja/megörvendezteti a szívemet-lelkemet, a képzőművészet szeretete pedig a vizuális látásomat segíti a munkámban. 1972–1998 között tagja voltam a magyar nemzeti gasztronómiai csapatnak. Ez idő alatt több nemzetközi versenyen vettem részt, pl. Prágában, Bécsben, Frankfurtban, Baselban, Luxembourgban, Karlsruhe-ben, Berlinben.”*





*Csomagolás közben Lajos bácsi (Saját fotó: 2016.02.24.)*

### **Kik hatottak a művészetére?**

*„Elsősorban a Kass Jánossal való harminc éven át tartó barátságomat kell elsőként megemlítenem, aki számos ötletet adott nekem munkám során, nemcsak a konkrét tanácsokra gondolok, hanem látásmódjára, egész személyiségére, ízlésvilágára. Aztán az egri festő-, és grafikusművész barátom, Herczeg Pista művészete is meghatározónak bizonyult számomra, hiszen az idők során ő az alkotótársam volt. Mint ahogy Sebők Sándor is, aki a cukorból készült tárgyak csiszolásával foglalkozott nagy hozzáértéssel és tehetséggel.”*



*formák, sablonok pakolás közben (saját fotó 2016.02.24.)*



## **Mi a titka, hogyan tud ilyen így formázni a marcipán?**

*„Marcipán alkotásaimnak a titka egy saját magam által kidolgozott technológia. Olyan körülmények között kellett kísérleteznem, amikor nem lehetett a külföldi szakirodalomhoz hozzáférni. Ha versenyen voltam, akkor is mindig figyelemmel kísértem mások munkáját, újításait. Ha tartós édességet (ez már nem étkezésre szánt), alkotást akarok létrehozni, ahhoz a Marcipán anyaga nem jó. Ez ugyanis megavasodik a mandulaolajtól. Ezért sokat kísérleteztem, így jött létre az a cukortészta, aminek a receptje nem titok. A cukortészta fényezhető is (évek után kiszárad).*

*Cukortészta készítés receptje::*

- Felfőzni a zselatint forró vízzel*
- Folyékony zselatin + porcukor*

*Persze sok minden az arányokon múlik, hogy jól formázható legyen még a celofán anyaga, amire a kisebb mintákat helyeztem se volt mindegy. Akkor a legjobb a virágárusoknál kapható celofán volt, az nem hullámosodott fel, arra nem ragadt le a cukortészta, de a marcipán se. Jó munkát csak precízen és szeretettel lehet végezni!*

*Meghívlak benneteket Marcipániába, megmutatom nektek a legkedvesebb alkotásomat, a Barokk szobát!”*



A "BAROKK SZOBA" a Marcipánia Múzeumban.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> <http://ujmagyarevezred.nl/ume-464.html> 2016.04.02.

## **A második interjú: Marcipánia**

Időpont: 2016.03.03.

Helyszín: Eger, Harangöntő utca 4.

Más volt a hangulat, mint a műhelyében, még jobban izgultunk. Amikor a műhelyben voltunk közvetlenebb volt Lajos bácsi. Marcipánia egy csoda, akkor fogalmazódott meg bennünk, hogy Lajos bácsi egy Marcipánmágus! Minden egyes alkotását bemutatta, elmesélte a történetét. Nagyon sok érdekességet megtudtunk Eger történetéről, a mesékről és a népművészetről. Csodálkoztunk, hogy hétköznapi is sok család látogatott el a múzeumba.

### **Mennyien látogatják meg Marcipániát?**

*„Évente kb.: 30 ezer látogatót fogad a marcipánmúzeum. Eszmei értékét ma 60 millió forintra becsülik. A középkori harangöntő műhely épületében alakították ki.”*



A harangöntők tiszteletére készült el a harang cukorból. (Saját fotó 2016.03.03)

Innentől már kérdeznünk sem kellett, csak ámultunk és bámultunk. Lajos bácsi az egész Marcipániát bemutatta.



Interjú közben (Saját fotó 2016.03.03)

*„Mondtam már nektek most már csak cukrászati artiztikával foglalkozom. Ez alatt az idő alatt a moszkvai Eszterházy cukrászda belső dekorációját készítettük el két segítőtársammal: Herczeg István grafikusművésszel és Sebők Sándor cukorcsiszoló mesterrel, akik a mai napig is segítik az álmaim megvalósítását. Majd elkészült Egerben – három év alatt – a Kopcsik Marcipánia, amely 2005. július 7-én nyílt meg. Azonban volt még egy nagy tervem: Eger barokk város lévén úgy gondoltam, jó lenne elkészíteni egy barokk szobát, amelyben a parkettától a csillárig minden tárgy cukorból készül. 2008-ban, újabb hároméves munka után át is adtuk ezt a szobát. Jelenleg is dolgozom, évente két-három tárggyal gyarapítom a kiállítási anyagot. Az idén három népművészeti párnát (buzsáki, kalocsai, sárközi) és egy kalocsai kötényt készítettem. Jövőre szeretném átadni Gárdonyi Géza portréját, ezenkívül készül egy közel negyven darabból álló vándorkiállítási anyag is. Úgy gondoljuk, ez a vándorkiállítás elviszi Eger és a magyar cukrászat jó hírét, egyben a Marcipánia reklámja is lehet. Köszönettel tartozom a jelenlegi és az előző időszak városvezetésének, amely segítette és segíti a mai napig a munkámat. A munkáim megtalálhatók: Ausztriában, Németországban, az Egyesült Államokban (Hillary Clintonnál), Hollandiában, Horvátországban, Svédországban, Oroszországban (többek között II. Alekszij pátriárka gyűjteményében és az ortodox egyházi gyűjteményben is); illetve Egerben, a városháza dísztermében (Magyarország és Eger címere), az Offi-házban (a Guinness-rekord: 3,5 m<sup>2</sup>-es cukorkép) és – természetesen – a Kopcsik Marcipániában (kb. 120 díszmunka és a barokk szoba).”*



Matjorska babák

*„Új szenvedélyek? Hát először is, több idő jut a régiekre, sokat foglalkozom a képzőművészeti gyűjteményemmel, továbbra is rengeteg muzsikát hallgatok. De kétségtelen, hogy vannak új szenvedélyeim is, például rendszeres látogatója vagyok az egri régiségpiacnak, ahol értő szemmel viszonylag olcsón lehet igazi kincsekhez jutni, kisebb szobrokhoz, plakettekhez, érmékhez. Így találkozhattunk Panni a piacon! Édesapádat már régóta ismerem. Persze, az eredeti hivatásomat sem hagytam abba teljesen, mondhatni „hazahoztam” a munkát, mert ugye, nincs műhelyem, ami nagyon hiányzik.*

***Tudjátok, gyerekek a legfontosabb örömet szerezni és szeretet adni a munkámmal.”***



Barokk szoba (Saját fotó 2016.03.03)

A világon nincs másik marcipánból készült komplett barokk szoba, ezért lenne esély arra, hogy a mestercukrász azzal is bekerüljön a rekorderek közé. Korábban 2001-ben került a rekordok könyvébe a cukorból készült 3,5 négyzetméteres faliképpel és a berlini cukrász olimpián nyert 10 aranyéremmel. Ott tízből tíz művével aratott a zsűrinél. Idáig viszont senki nem indította el a Guinness felé a marcipánszoba regisztrációját, ami után a bírálólat következne. Kopcsik Lajos azt mondta, ő nem járatos az ilyen feladatok elvégzésében, mások pedig nem segítettek. Pedig akár már háromszoros Guinness-rekorder lehetne, amit kevesen

mondhatnak el magukról. Mivel tudja, hogy mindenki nem juthat el Egerbe, ezért úgy tervezte, készít egy 80 darabból álló vándorkiállítást, amelyet akár a határon túlra is el lehet szállítani.

Nagyon szívesen látott mindkét alkalommal bennünket.

### **III. Záró gondolatok**

A kiállított cukrásztermékek mind kézzel készültek speciális marcipánból és cukormasszából. Sok érdekes dolgot öntött marcipánba Kopcsik Lajos, kardot, a Minaretet, van térkép torta, sakk, mesefigurák (kisvakond, Lúdas Matyi stb.) torták, fali képek, mellszobrok, meg sok minden szépség, valamint egy egyedülálló barokk szoba, ahol még a padló is marcipánból van!

Lajos bácsi Eger emblemikus személyisége, unikum a cukrászművészetben, akit művészileg más meg sem közelít. Nem adta fel soha!

Eger Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlése kiemelkedő szakmai munkássága elismeréseként „**Pro Agria**” Életműdíjat adományozott **Kopcsik Lajos** mestercukrásznak 2015-ben.

Ami nagyon megragadott minket, az a személye volt. Olyan lelkesen, szeretettel beszélt a műveiről, az alkotótársairól és a családjáról is. Ezt tanultuk tőle:

- Ha valami rosszul sikerült, akkor a hibáit kereste és újra kezdte
- Hiába a tudás, ha nincs elég szorgalom, gyakorlás!

Nekem legjobban az egri címer tetszett (Pintér Márk), Panninak a Barokk szoba és minden, lehet, hogy cukrász lesz?

**Köszönjük, Kopcsik Lajosnak az interjúkat, aki Oscar-díjas, kétszeres Guinness-rekorder, többszörös világ- és olimpiai bajnok mestercukrász! Büszkék vagyunk rá, hogy megismerhettük!**

## IV. Felhasznált irodalom

- Benke László – Gribek Lajos: A magyarok asztala. Bp.: Gasztro Kódex, 2005.
- Széchenyi István: Hitel. Bp.: Köztársasági és Jogi Kiadó – reprint 1991.
- <http://www.szamosmarcipan.hu/hu/texts/view/60/Mindent+a+marcip%C3%A1nr%C3%B3l>
- <http://ujmagyarevezred.nl/ume-464.html> 2016.04.02.
- Interjú 1-2. Kopcsik Lajossal 2016.02.24. és 2016.03.03.



(Forrás: saját fénykép 2016.03.03.)