

Kenyérsütés

A lisztet szitálás után meleg helyre tesszük. Kb. délután megkezdjük a sütéshez tartozó munkát, ami a tészta készítéséhez kell. A parázstól buzakörpéből, kukoricadarából, korból és az előző kenyérsütésből megmaradt őslényi nagyságú szitott lisztből állott. Ezt a szitotknőben a lisztet parázstól, például a mesterseges elszívóval, a megszitált liszt egyharmadával kovászt készítünk. A kovászt langyos víz hozzáadásával, fakállal botvaszaggal vertük. Majd sütőbe tesszük betakarítjuk és meleg helyen, esetleg meleg tegla segítségével kb. 7-8 óráig a kovászt lebet hagyjuk. Mikor a kovász megkelet, meleg sós vízzel és a megmaradt liszt

KENYÉRSÜTÉS MEZŐKOVÁCSHÁZÁN

hosszra dagasztjuk, azaz jól agyva. Utána lebet meleg helyen kelesztjük tovább. Feljára elhelyezve hagyjuk a kenérsütést. A kemencét feloldatosan tüstünk, felváltva. A szabadon hagyott oldal mindig hamarabb melegek. Utána kiszakítottuk a kenyereket. Ami annyit jelentett, hogy egy kússal megformáljuk kerekre, és szatyorral kibékeli kosarakba tesszük.

Kiss Ferencné gyűjtése

egy kell újra addig, amíg a kenyér megkelet. A parázstól parázst is kitudtuk, a kemencébe alát szepet készítettük, és a szatát 5 perig feltettük, hogy a meleg becsapódjon az aljára. A kenyérsütést kenyérsütést talapatra bontottuk, és cuppanó hang kíséretében vetettük be a forró kemencébe. Egyes házaknál ezt „sütésnek” nevezték, nálunk a kenyér iránti szeretetből szoktak szatát. A kenyereket nagyságuktól függően 1 1/2-2 óráig tartottuk a kemencében. Kiszedés után a kenyér felső részét tiszta vízzel megkentük, azaz megmosztuk.

Mezőkovácsháza



Kenyérsütés

A lisztet szitálás után meleg helyre tettük. Kb. déltájban megáztattuk a sütéshez tartozó párélesztőt, ami a tészta kelesztéséhez kellett. A párélesztő búzakorpából, kukoricadarából, komlóból és az előző kenyérsütésből meghagyott ökölnyi nagyságú szárított tésztából állott. Este a sütőteknőben a leszűrt párélesztővel, pár deka mesterséges élesztővel, a megszitált liszt egyharmadával kovászt készítettünk. A kovászt langyos víz hozzáadásával, fakanállal hólyagosra vertük. Majd sütőabrosszal letakartuk és meleg helyen, esetleg meleg tégl segítségével kb. 7-8 óráig a kovászt kelni hagytuk. Mikor a kovász megkelt, meleg sós vízzel és a megszitált liszttel nem túl lágy, de azért könnyen dagasztható tésztává gyúrtuk. Kb. 1 óra hosszat dagasztottuk, azaz hólyagosra. Utána ismét meleg helyen kelesztettük tovább. Fél óra eltelte után begyújtottuk a kemencét. A kemencét féloldalasan fűtöttük, felváltva. A szabadon hagyott oldal mindig hamarabb melegedett. Utána kiszakajtottuk a kenyeret. Ami annyit jelentett, hogy egy kicsit megformáltuk kerekre, és szakajtóruhával kibélelt kosarakba tettük. Így kelt újra addig, amíg a kemence be nem fűlt forróra. A megmaradt parazsat is kihúztuk, a kemence alját szépen kisépertük, és a száját 5 percig feltettük, hogy a meleg becsapódjon az aljára. A kiszakajtott kenyértésztát falapátra borítottuk, és cuppanó hang kíséretében vetettük be a forró kemencébe. Egyes házaknál ezt „úsításnak” nevezték, nálunk a kenyér iránti szeretetből csóknak szántuk. A kenyereket nagyságuktól függően 1½-2 óráig tartottuk a kemencében. Kiszedés után a kenyér felső részét tiszta vízzel megkentük, azaz megmosdattuk.

Kenyérsütés régen, házilag

A búzát elvitték a malomba, ahol megőrölték. Egy mázsa búzából 15 kg vámot vettek, 23 kg korpát, 20 kg elsőlisztet, 40 kg kenyérlisztet, 2 kg grízt, azaz búzadarát adtak.

A kenyérsütés azzal kezdődött, 3-4 nappal előtte már bekészítették a lisztet melegedni. Két nagyszakajtó kenyérlisztet és egy küsszakajtó elsőlisztet, mert így finomabb volt a kenyér, ha sok volt benne az elsőliszt. Morzsásabb, szárazabb lett a kenyér, meg édesebb, ha a só mennyiségre nem vigyáztak. Két nappal előtte a sütéshez való eszközöket is bekészítettük. Ilyenek: sütőteknő, szita, keresztfa, kovászkeverő kanál, sütőabrosz, szakajtókosarak, szakajtoruhák, pár, élesztő, só. A párt magunk készítettük. A kenyérsütésnek régi szabálya volt, amit be kellett tartani, a sütés reggelén a nő személyeknek nem volt szabad fészkelődni! A lisztet megszitálni, összeszitálni a kétfajta lisztet. Langyos vizet készíteni, és beáztatni a párt 1-1 fél marékkal 1 kenyérré számítva, ez 3-4 óra alatt ázott meg. Aztán lehetett felverni a kovászt. Ha nem volt elég meleg bent, akkor tüzelni kellett, mert nem kelt meg a kovász. Vizet langyosítottunk, beáztattuk az élesztőt. Lisztet csak annyit hagyunk a teknőbe, amiből kovászt készítettünk, a megázott élesztőt beleöntöttük a lisztbe, amibe egy kis mélyedést csináltunk, a szitán átszűrjük a pár levét, összesen annyi vizet, hogy elég lágú tésztát kapjunk, ezt jól felkevertük a kovászkeverő kanállal, meghintettük egy kis liszttel, keresztbe tettük a teknőn a keresztfát, rajta a szitával, benne a pár sűrűjével, a kanál is benne maradt a kovászban. Letakartuk az abrosszal, meg meleg takarókkal. 5-6 óra alatt kelt meg a kovász. Vizet langyosítottunk, 1-1 kenyérré 1 félmaréknyi sót olvasztottunk fel egy rész vízben. Kősót használtunk a kenyér sózásához, mert az erősebb sótartalmú volt. Kitakartuk a kovászt, kiöntöttük a pár sűrűjét, beleszűrjük a sós vizet, arra vigyázni kellett, nehogy melegvizet öntsünk a kovászra, mert megforrázzuk, és nem kel meg a kenyértészta. Azután beleöntöttük a lisztet, csak egy kicsit hagyunk, ha kell még lisztezni. Ha kellett bele egy kis víz, még öntöttünk, összeállítottuk, ezután kellett dagasztani a tésztát. Nekem is azt mondták, ha már folyik a mennyezeten a víz, akkor jó a tészta. Persze én ezt még nem tudtam, mit jelent. Mondtam, én nem látom, hogy a mennyezeten folya a víz, de az én homlokomon már folyik. De ne csak azt figyeljem, folyik-e a víz, hanem azt, ha a tészta jól ki van dolgozva, hólyagos lesz, és ahogy dagasztom tovább, beszélget a tészta. Kicsit meghintettem liszttel az alját is a tésztának, betakarni és kelni hagyni. Kb. 1 óra alatt kelt meg újra. Ez idő alatt előkészítettük a szakajtókat, beleteríteni a ruhákat, és egy kicsit meghinteni liszttel. Begyújtani a kemencébe és fűteni. A fűtés se mindegy volt, csak rakjuk az „íziket”. Két oldalon kellett fűteni. Ez azt jelentette, egyik oldalon égett az ízik, a másik oldal szabadon volt, csak a láng járta, hevítette. A parazsat a kemence szájában hagytuk, míg a másik oldalról nem húzhattuk a parazsat (a régít), a hamuhulló lyukba separtuk. Télen nehezebben hevült a kemence fel. A parazsat a szénvonóval és a piszkafával piszkáltuk, ha nem égett rendesen az ízikszerű. Ha fél fűtésnél tartottunk, akkor szakítottunk kenyértésztát a szakajtókba. 2 nagy kenyér lett, 2 kis kenyér és még 2 kiscipó nekünk, amíg gyerekek voltunk. Míg kész volt a fűtés, addig a szakajtókban is kelt a tészta, következett a kenyér bevetése. A parazsat kihúzni az egészet a kemencéből, a szénvonóval megnéztük, szikrázik-e jól a kemence feneke. A kenyér bevetése a sütőlapáttal történt. A lapát részét a kemence szájához tettük, a másik végét fogtuk mi, gyerekek vagy székire tettük, a lapátra borítani a kenyértésztát, éles késsel felválni, betolni a kemencébe, és ügyesen kihúzni alóla a lapátot, ne boruljon félre a tészta. Ha minden tészta be volt vetve, megnéztük mennyi az idő. Egy fél literes edénybe vizet tettünk a kemence szájába és 3/4 részig felcsuktuk az előtét. Kb. 10 perc múlva megnéztük a tésztát a kemencében, és felcsuktuk az előtét teljesen. A víz párolgása, és hogy nem csuktuk fel teljesen, segített a kenyér felhasadásában. A nagy kenyerek 2 óra alatt sült meg, a kisebb kenyerek 1 1/2 óra alatt. A kiscipókat egy fél óra múlva kivettük, akkor a vizet is kivettük. Ha megsültek a kenyerek, kiszedtük. A sütőlapátot alátéve húztuk ki a kenyereket. Kisseprűvel az alját

lesepertük, egy deszkára raktuk, és a tetejét vízzel megmosdattuk, de a felhasadásba nem folyhatott víz. Egy félórányit úgy hültek a kenyerek, utána letakartuk egy ócska abrosszal, majd egy pokrócot terítettünk rá. Kihültek a kenyerek, majd bevittük a kamrába őket. Amikor bevetettünk, a sütőteknőt elmostuk, és a többi kelléket is. Megszáradtak, és elraktuk őket a helyükre. Egy-egy sütés 10-11 órát vett igénybe, ha hagytuk rendesen megkelni a tésztát, hogy jó kenyerek legyenek.

A párkészítés kenyérsütéskor történhetett, mert kellett bele kovásztészta és anyatészta is. Ha megkelt a kovász, egy kilónyit kivettünk egy nagy edénybe, tettünk bele 2,5 kg korpát, 1 fej vöröshagymát, 1 kg árpát vagy zabot, amit előzőleg megfőztünk és kihűtöttünk, jó összemarék komlót 2 tojást és a megkelt anyatésztából 1 kg-nyi, ezt jól összedolgoztuk, hagytuk, hogy megkeljen, és kipogácsáztuk. Párszárítóra raktuk, a napon jól megszárítottuk, és 4-5 darabra eltördeltük. Majd ritka ruhazsákba raktuk, szellős helyre felakasztottuk. A tojástól fényesebb lett a kenyér héja, ha megsült. Főleg nyáron készült a pár, hogy megszáradjon kellően.

Kiss Ferencné, Mezőkovácsháza
1982. november 15.

