

A KENYÉRSÜTÉS TÖRTÉNETE

A kenyér a magyar ember étkezésében évszázadok óta központi helyet foglalt el. Az alföldi kenyér már a 18. században fogalom volt Európában. Nyugati utazók ámulattal írnak különleges finomságáról, hatalmas méreteiről. Jelentősége a paraszti gondolkodásmódban, hiedelemvilágban is megmutatkozik.

A kenyér készítését férjhezmenetel előtt minden lánynak meg kellett tanulnia.

A kenyérhez a búzalisztet az esti órákban selyemszítán kétszer átszítálták. A dagasztáshoz már kora hajnalban felkeltek az asszonyok, lányok. Meglangyosítottak körülbelül 2 liter vizet, és só tettek bele. Ezután a kovászt a liszttel összekeverték, és rászűrték a maradék 1 liternyi vizet. Ezt követte a dagasztás, amely a kenyérsütés legnehezebb munkája volt. A tésztát egy-két óra hosszat nyomkodták, gyúrták, csukott ujjakkal öklözték. A tészta akkor volt jó, ha hólyagosodni kezdett, a kézről könnyen levált, és megnyomva visszarugózott. Az így elkészült tésztát a teknőbe letakarták, és egy-másfél órát kelni hagyták. Ekkor begyújtották a kemencébe, és várták, hogy a tészta keljen, a kemence melegedjen. A tésztából lisztes kézzel kenyérnyi darabokat vágtak, majd megforgatva gömbölyűre formálták. A kenyérrel együtt, ugyanebből a tésztából szakajtották a cipóknak valót, valamint félretettek tésztát a lángos számára is. A szakajtókosarak belsejét vászonkendőkkel, az úgynevezett szakajtóruhákkal bélelték ki, majd behelyezték a tésztát, amelyek tetejét meglisztezték, és letakarva kelni hagyták. A tisztára söpört kemence fenekén sülték a kenyerek, amelyeket sütőlapáttal vettek ki. A kemence szájánál rögtön megmosdatták a kenyereket, azaz kezükkel vizet kentek rájuk, hogy szép fényesek legyenek.

Sabján Tibor: A búbos kemence írása alapján

1. Mikortól volt ismert Európában az alföldi kenyér?

2. Milyennek találták a nyugati utazók az alföldi kenyeret?

3. Mikor kellett megtanulni kenyeret sütni egy lánynak?

4. Igaz vagy hamis? Döntsd el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

a) A kenyérsütéshez a lisztet reggel selyemszítán átszítálták. _____

b) A dagasztáshoz nagyon korán fel kellett kelni. _____

c) Az első lépés a kenyérsütéskor az volt, hogy felforraltak 2 liter vizet.

d) A kovász szükséges volt a kenyérsütéshez. _____

5. Írd le a dagasztás lépéseit!

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

6. A kenyéren kívül mit készítettek még a megdagasztott tésztából?

7. Hol süttötték meg a kenyereket?

8. Miért kellett bevizezni a kenyereket sütés után?

A KENYÉRSÜTÉS TÖRTÉNETE

1. Mikortól volt ismert Európában az alföldi kenyér?

2. Milyenek találták a nyugati utazók az alföldi kenyeret?

3. Mikor kellett megtanulni kenyeret sütni egy lánynak?

4. Igaz vagy hamis? Döntsd el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

e) A kenyérsütéshez a lisztet reggel selyemszítán átszitálták. _____

f) A dagasztáshoz nagyon korán fel kellett kelni. _____

g) Az első lépés a kenyérsütéskor az volt, hogy felforraltak 2 liter vizet.

h) A kovász szükséges volt a kenyérsütéshez. _____

5. Írd le a dagasztás lépéseit!

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

6. A kenyéren kívül mit készítettek még a megdagasztott tésztából?

7. Hol süttötték meg a kenyereket?

8. Miért kellett bevizezni a kenyereket sütés után?

A KENYÉRSÜTÉS TÖRTÉNETE

1. Mikortól volt ismert Európában az alföldi kenyér?

2. Milyenek találták a nyugati utazók az alföldi kenyeret?

3. Mikor kellett megtanulni kenyeret sütni egy lánynak?

4. Igaz vagy hamis? Döntsd el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

i) A kenyérsütéshez a lisztet reggel selyemszítán átszitálták. _____

j) A dagasztáshoz nagyon korán fel kellett kelni. _____

k) Az első lépés a kenyérsütéskor az volt, hogy felforraltak 2 liter vizet.

l) A kovász szükséges volt a kenyérsütéshez. _____

5. Írd le a dagasztás lépéseit!

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

6. A kenyéren kívül mit készítettek még a megdagasztott tésztából?

7. Hol süttötték meg a kenyereket?

8. Miért kellett bevizezni a kenyereket sütés után?
