

Lupaneszku Viktor

A Borsodi Tájház Kemencés Baráti Köre megalakulásának, tevékenységének története

A Baráti Kör megalakulásának története hosszú évekre tekinthet vissza. Párommal mindketten tiszteljük, szeretjük magyar hagyományainkat. Jómagam a fafaragásban, kopjafa faragásban találtam meg a nyugalmat, a kikapcsolódást. Párom a főzésben, sütésben érzi otthon magát igazán. Anyai nagymamája szakács volt. Mellette nevelkedve, figyelve minden mozdulatát, sajátította el a magyar konyha főzési fortélyait. Mindig is sokra tartottuk azt a nézetet, hogy az otthon elkészített ételeknek, a házilag tartósított élelmiszereknek párja nincs. A baráti kör megalakulása előtt is kertészkedtünk itthon, saját termesztésű zöldségeket, gyümölcsöket tettünk el télire. A mai napig igyekszünk természetes élelmiszereket fogyasztani, saját készítésű sonkánk, szalonnánk, kolbászunk, hurkánk mindig akad a kamrában. A kenyérsütés, a házi kenyérsütés már régóta foglalkoztatott bennünket. Mi is, mint sokan mások beszereztünk magunknak egy kenyérsütő gépet, sütöttük is szorgalmasan benne a kenyeret. De ez a kenyér korántsem olyan finom, és mutatós, mint egy szép kemencében sült házi, kerek cipó. Próbálkoztunk ezután a sütőben sütni, gránitlapon, megidézve ezzel a kemence jellegét. Ez már ízében és állagában is közelebb állt ahhoz az elképzeléshez, és álomhoz, amit mi, IGAZI kenyérnek gondoltunk. Hosszas keresgélés és beszélgetés után, – fontolgatva az itthoni kemenceépítést is –, a Borsodi Tájház udvarán működő három kemence kipróbálására esett a választásunk. Annyit tudtunk a kemence felfűtéséről, a kenyérsütésről, amit a könyvekből olvastunk. Sajnos nem tudtunk senkit megkérni, hogy mutassa meg nekünk, hogyan kell a kemencét megfelelően felfűteni, használni.



A kemence felfűtése

Hosszas próbálkozás, és számos megégett „vert kenyér” után, nagyon szép és finom kenyereket sütöttünk. Legnagyobb örömünk, hogy kemencében sült kenyérral tudtunk az augusztus 20-i városi ünnepségre készülni. A sütögetések, az összejövetelek egyre gyakoribbak lettek. Barátaink is csatlakoztak hozzánk. A kenyerek mellett húsok, kelt tészták, kalácsok, pogácsa sült és sül a mai napig rendszeresen a kemencében.

Egy év alatt közel háromszáz kiló lisztet használtunk el. Sütöttünk 8 féle töltött káposztát, csülköt pácolva, kecskét, tarját, fokhagymás tejben pácolt csirkét, rozmaringos krumplit, 6-8 féle pogácsát, kapros-túrós kalácsot, töltött fonott kalácsot, pizzát, kenyérlángost, burgonyás, fehér, félbarna, teljes kiőrlésű, magvas, rozsos, graham kenyeret.

Közben jókat beszélgettünk, terveztünk. Mi lenne, ha ... ha nem csak magunknak, hanem a város lakóinak is megmutatnánk, hogy milyen csodálatos dolog a kemence. Az elgondolást tett követte. A Művelődési Központ, Könyvtár és Múzeummal együttműködve megszerveztük az első közös programunkat.



Sülnek a kenyerek

2013. augusztus 20-án 16 tepszi kenyérlángost sütöttünk. Annyira jól sikerült, hogy volt, aki egész tepsivel szeretett volna kérni. Nem győztük szeletelni a forró, frissen sült fokhagymás kenyérlángost. Ezt követték a további rendezvények. Kocsonyafőző verseny és pálinka mustra, ahol a város lakói versenyeztették saját főzésű kocsonyájukat, pálinkájukat. Kemencében sült kenyeret kóstolhattak fokhagymás tejföllel, farsangi barangolásunk során a Tájház játékos vetélkedő formájában vált ismertté, a résztvevők helyben sült fánkot, kenyeret kóstolhattak, és nyerhettek. A házi sütemények versenye minden várakozásunkat felülmúlta. Nagyon sok sütemény érkezett a nevezésre, a résztvevők a rendezvényen megkóstolhatták a süteményeket, értékes nyereményekkel távozhattak. A veterán motoros találkozó, a Népzene, néptánc rendezvények mind-mind színvonalas fellépőkkel örvendeztették meg a látogatókat. Ezt a sikeres rendezvénysorozatot 2015-ben is szeretnénk folytatni.





Házi sütemények versenye



Sül a lángos

Kenyérsütés kemencében:

Minden alkalommal, amikor próbálkozunk, azt mondjuk ez a kenyér lett a legjobb. Mert fejlődünk és tanulunk egymástól, magunktól. Ahogy egyre gyakrabban sütünk, úgy alakulnak ki a tapasztalatok, az ismeretek. Sokan megkerestek minket, mondjuk el, hogyan kell a kemencében kenyeret sütni. Nem tudok pontos választ adni. Úgy kell, ahogy a saját kemencédben kitapasztalod. Minden kemence más. A kenyér sütésénél nagyon sokat számít a kemence fűtöttsége, hőfoka. Az időjárás, a kedvünk, a kovászsunk, amit a kenyér tésztájába gyúrunk. Még mi is azt mondjuk, nem sütöttünk kétszer egyforma kenyeret. De első kudarc után nem adtuk fel. Sütöttünk mi is hetekig „vert” kenyeret. A szó rossz értelmében, mert megégett. Nem hosszasan sült, hanem gyorsan. Nem ismertük a praktikákat, a fortélyokat, hogy hogyan kell megállapítani azt, hogy nem túl forró-e még a kemence. De ezt is megtanultuk. Magunktól. Sajnos nem volt senki, aki megmutathatta volna nekünk. Többes számban írok, hisz mindig együtt dolgozunk, sütünk. Közben beszélgetünk, jókat nevetünk, és várjuk, minden alkalommal izgatottan, mit fogunk a kemencéből ki-venni.

Az első dolgunk, hogy a sütés előtt 1-2 nappal készítsünk egy adag kovászt a kenyérnek. Azért írok kovászt, mert a mai szóhasználatban szinte mindent kovásznak hívnak. Szeretnék most egy egyszerűbb változatot írni, amit mindenki meg tud sütni elsöre, és sikerélménye lesz. Általában 3-3 kenyeret sütünk. Egyenként 1 kg súlyúakat. Ez azért célszerű, mert könnyebben tárolható, hamarabb, biztonságban sül. Ritkábban sütünk nagyobb 3 kilós kenyeret is.

Kovász vagy elő tészta 3 db 1 kg-os kenyérhez:

60 dkg liszt

1 dkg élesztő

kb. 3 dl kéz meleg víz

A hozzávalókat alaposan összekeverjük, kidagasztjuk, majd meleg helyen legalább 24 órát letakarva kelesztjük, érleljük.

A kenyér további hozzávalói 3 db 1 kg-os kenyérhez:

az előzőekben leírt kovász

1,5 kg liszt

3 dkg élesztő

kb. 8-9 dl kézmeleg víz és 3 csapott evőkanál só

Ez az alaprecept. A kemencében bármilyen általunk kedvelt kenyér recept kipróbálható, megsüthető.

A kemence felfűtése az első feladatunk. A kemencét legalább 2-3 órát kell fűteni. Egyenletesen, hogy a hő mindenhol egyformán érje. Amikor a kemence felfűtése megkezdődik, elkezdhetjük a kenyér dagasztását.

Egy nagyobb edénybe, vagy dagasztóteknőbe készítjük az összes hozzávalót. A lisztet megszítáljuk. A kovászt és egyéb hozzávalókat is ekkor adjuk hozzá. A folyadékkal óvatosan bánjunk. Nem biztos, hogy minden liszt egyforma mennyiséget igényel. És dagasztunk... dagasztunk... hol állva, hol ülve, ki hogyan bírja. Ha a tészta szép fényes, hólyagokat vet, és elválik az edény falától, akkor egy konyharuhával letakarjuk. Kelesztjük. 20 perc után enyhén átgúrjuk. Újabb kelesztés következik. Ez az időjárástól függően lehet 30 perc, de akár 1 óra is. A megkelt tésztát deszkára borítjuk, és 3 egyforma darabra vágjuk. Óvatosan kilapogatjuk belőle a levegőt és szép kerek cipóvá formázzuk. Aljukat összecsiszpedjük.

A kelesztőkosarakba kendőt teszünk, amit alaposan beliszteztünk. A tésztákat aljokkal felfelé tesszük bele, mert ebből fogjuk kiborítani a bevető lapátra. Ismét hagyjuk kelni. Tapasztalatunk szerint, ha a tésztát sokáig hagyjuk kelni, akkor laposabb, terülösebb lesz a kenyér. Ha kevesebb ideig kel a kosárban (nyári időben bőven elég a fél óra) akkor szép magas repedt, hasadt kenyereink lesz. Amikor a kemence felfűtődött a paraszt kihúzzuk. Majd egy vizes seprővel kitakarítjuk a kemence alját. Legalább 5 percet szellőztetjük. A szellőztetés után érdemes kipróbálni megfelelő-e a kemence hőmérséklete. Nekünk a lisztpróba vált be. Egy maroknyi lisztet hintünk a kemence közepébe. Ha szépen lassan sül, nem ég meg akkor jó a hőmérséklet. Ha viszont azonnal megég, esetleg lángra kap, akkor bizony még szellőztetni kell.

A másik, amit kipróbáltunk, a kis bucika. Amikor a kenyeret a kelesztő kosárba tesszük, elcsípünk a tésztából egy öklömnyi darabot. Ezt a kis bucikát tesszük be a kemencébe. Várunk 5 percet, ha nem ég meg, szépen egyenletesen sül, akkor kihúzzuk a kemence szájához, és kezdődhet a kenyerek bevetése. A bevető lapátot alaposan belisztezzük, hogy a kenyeret könnyen be tudjuk csúsztatni a

kemencébe. Érdemes odakészíteni a lisztet, egy kis tálkában vizet, kést, amivel bevágjuk a kenyeret, hogy ne kelljen szaladgálni. A belisztezett lapátra óvatosan ráborítjuk a megkelt tésztát. Késsel tetszés szerint bevágjuk.

Ha minden kenyeret bevetettünk, akkor becsukjuk a kemence ajtaját, és várunk. Amíg sül a kenyérünk pihenünk, beszélgetünk., vagy begyúrjuk a kalácsot, pogácsát, amit a kenyér után fogunk sütni. A sütési idő változó, a kemence fűtöttségétől is függ. A kilós kenyerek 35-45 perc alatt sülnek meg. Sülés közben nézegessük azért a kemencét, nehogy megégiene a kenyerek. Színéről, kongó aljáról látható, jó-e a kenyérünk.



Szakajtóban kel a kenyértészta



A kenyértészta bevetése a kemencébe

Fotó: Lupaneszku Viktorné.



Andruskó Károly linómetszete