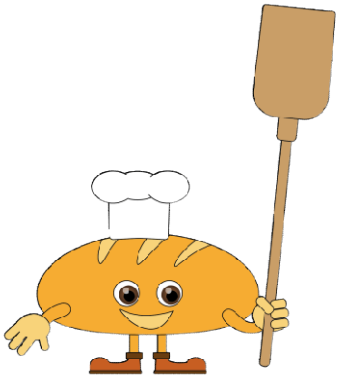


A KENYÉR

FOGLALKOZTATÓ FÜZET
5 - 10 ÉVESEK RÉSZÉRE

MONOSTORI ERŐD
KENYÉRMÚZEUM

KOMÁROM

A kenyér

Foglalkoztató füzet 5-10 évesek részére,
a Monostori Erőd Kenyérmúzeuma
megismeréséhez

Írta:
Számadó Emese

Rajzolta:
Kassai Orsolya

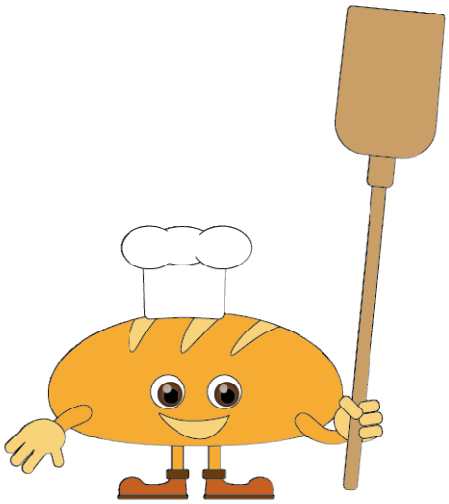
Fotózta:
Török Csaba

Kiadja:
Monostori Erőd Nonprofit Kft.

Felelős kiadó:
Vizeli Csaba ügyvezető

Komárom, 2019

Kedves Gyerekek!



Üdvözöllek benneteket a Monostori Erőd Kenyérmúzeumában, amely az egykori katonai pékség helyiségeiben található.

Az itt látható „**Komiszkenyér és HÍR, hagyományos sütőipari termékek**” kiállítás 2003-ban nyílt meg.

Komisz Kenyérke vagyok. Nem azért hívnak így, mert csintalan vagyok, hanem mert katonai kenyér vagyok. Szeretném, ha ennek a foglalkoztató füzetnek a segítségével megismernétek a kiállítás anyagát, a kenyérkészítés történetét.

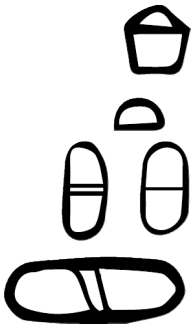
Először is nézzük, mit tudunk a kenyér történetéről!
Ehhez böngésszünk az interneten!

A régészeti ásatásokból tudjuk, hogy a gyűjtögető életmódot folytató ősember mindenféle magvakat is gyűjtött. Hamar megtapasztalta, hogy melyek az ehető magvak és melyeket kell messziről elkerülni.

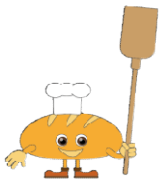
Őseink az ehető magvakat először nyersen rágcsálták, majd amikor megismerték a tüzet, előbb megpörkölték, aztán vízzel kását főztek belőlük, legvégül a magvakat megőrölték és lepényt sütöttek, ami tulajdonképpen már a kenyér ősének tekinthető. A lepénykenyerek kelesztő anyag, vagyis kovász, vagy élesztő nélkül készültek.

Igazi, kelesztett kenyeret tudomásunk szerint az egyiptomiak készítettek először, körülbelül 5000 éve.

A kenyér képe már az egyiptomi ábrázolásokon is megjelenik, például a fáraók díszes sírjainak a falán.



Kenyértípusok hieroglif ábrázolása



A kenyér alapvető hozzávalóinak (gabona, víz) és a készítéséhez szükséges tűznek a hieroglif jeleit, vagyis az egyiptomi írásjeleit láthatod.
Találd ki, hogy melyik mit jelöl!
A gabonához rajzolj búzakalászt, a vízhez egy halacskát, a tűzhöz pedig lángot!

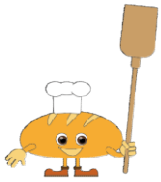
És még néhány érdekesség a kenyérrel kapcsolatban:

Az egyik legrégebbi nemzeti ünnepünk augusztus 20-a, Szent István király és az új kenyér ünnepe. Az ünnep jelképe a nemzeti színű szalaggal átkötött kenyér.

2011 óta minden év augusztus 20-án Pécsett elkészítik a magyarok kenyerét, amelyhez a búzát az egész Kárpát-medencéből ajánlják fel, ezáltal fejezik ki a magyar nemzet egységét.

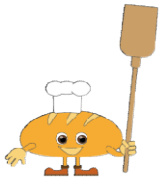
A kenyérnek 2001 óta világnapja is van, ez pedig október 16-a.

2001-ben megalakult a Magyar Pékek Fejedelmi rendje, amely létrehozta a szakmája történetét bemutató sütőipari emléktárat a Monostori erődben.



És most nézzük, mit tudunk a kenyér készítéséről!
Ehhez segítségünkre lesz a kiállítás és a füzetben található feladatok!

A kenyeret régen a faluhelyen otthon készítették az asszonyok, mert pékségek általában csak a városokban voltak.
A hagyományos kenyér elkészítéséhez alapvetően só, liszt, víz és kelesztőanyag (élesztő, vagy kovász) kell.
A lisztet gabonából őrlik.



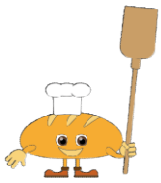
Nevezd meg, hogy mit látsz a képen!
Karikázd be azokat az eszközöket, berendezéseket, amelyek segítségével a gabonából lisztet lehet őrölni!
Melyiket láttad közülük a múzeumban? Rajzolj alá egy mosolygó kenyérkét!

…… …… ……

A kenyérkészítéhez először elkészítik a kenyértésztát: ehhez összegyúrják a teknőben a hozzávalókat és beleteszik az élesztőt. 2-3 óra gyúrás után a teknőre keresztfát, arra pedig vászonruhát tesznek és hagyják a tésztát kicsit pihenni – kelni.

Szita, szita, sűrű szita,
ma szitálok, holnap sütök.
Hófehér kis cipót sütök.
Megvajazom, megzsírozom,
mégis, mégis neked adom.
(magyar népköltés)

A kenyértészta elkészítéséhez szükséges régi eszközök a kiállításban

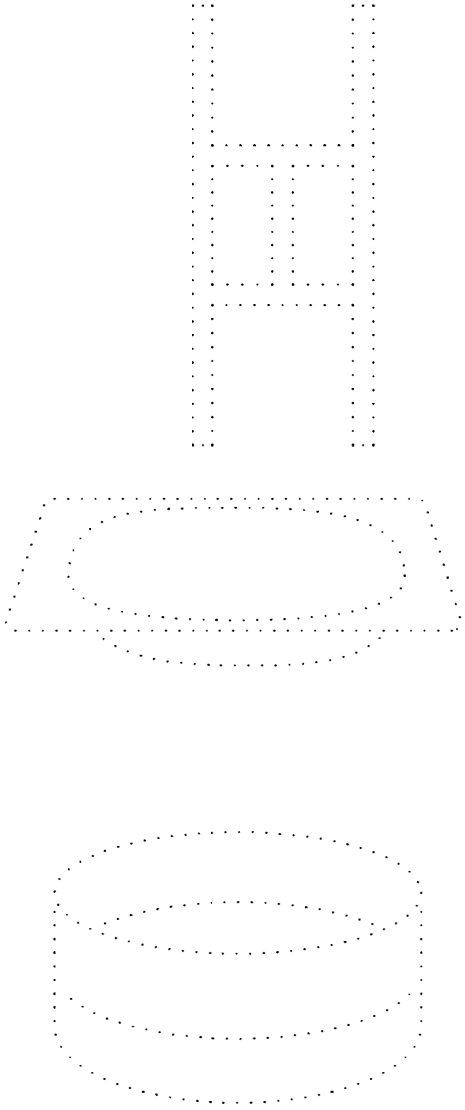


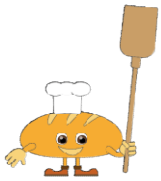
A kenyértészta elkészítéséhez szükséges régi eszközöket és pontokból álló formájukat láthatod. Kösd össze a pontokat és utána a létrejött formákat a párjukkal!

Dagasztóteknő: ebben gyúrják a tésztát

Szita: a lisztet finomra szitálják vele

Keresztfa: megakadályozza, hogy a vászonruha belaragadjon a tésztába





Rajzold a részlethez tartozó jelet oda, ahonnan a képkockát kivágtuk!

Válaszd ki a kivágott tárgyak nevét az alul lévő listából és írd a vonalra a jó megnevezések számát!

⊗ ⊕ ∅ □ ▽

--- --- --- ---

Részlet a kiállításból

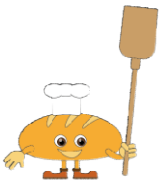
1. Szita
2. Teknő
3. Krumplinyomó
4. Kenyértartó fa
5. Csupor
6. Szakajtó
7. Sütőlapát
8. Kuglófsütő

Gyakran adtak főtt krumplit a tésztához, egyrészt az íze miatt és mert így tovább puha maradt a kenyér. Ehhez a krumplit egy erre szolgáló eszközzel összetörték, összenyomták.

Krumplinyomók a kiállításban

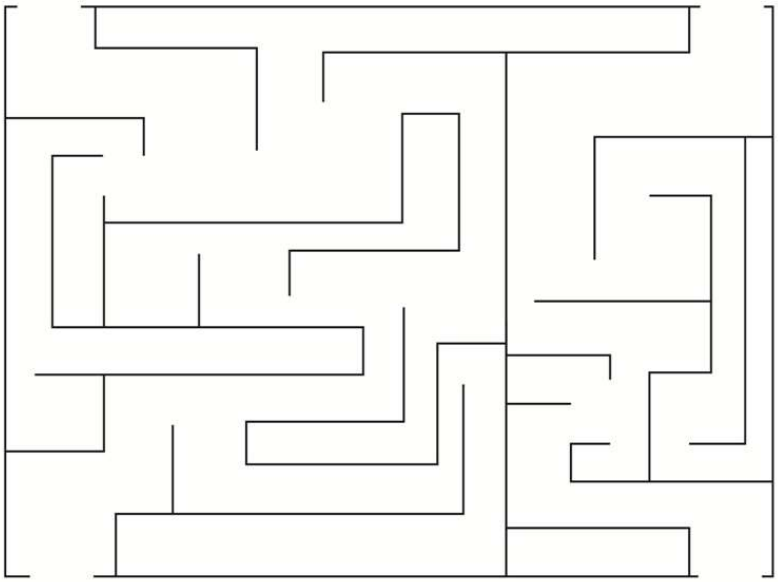
Szakajtók a kiállításban

A pihentetés után a tésztából kiszakítanak egy darabot, cipót formálnak belőle és a megfelelő formájú szakajtóba teszik.

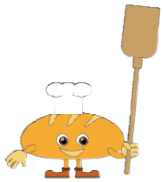


Labirintus

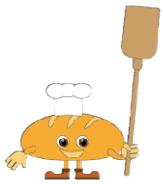
Kövesd az útvonalat és meglátod, hogy melyik szakajtóból melyik kenyér lett!



A szakajtóban tovább pihentetik a tésztát, hogy megkeljen.
Ez azt jelenti, hogy a tészta körülbelül a **kétszeresére** növekszik.

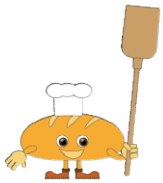


Rajzold le a tészták mellé a megkelt párját!



Miközben kelt a tészta, hat darab tárgy elkeveredett.
Karikázd be a felső képen, hogy melyik nincs rajta a másikon!
Ez alapján majd pótolni tudjuk a hiányzó tárgyakat.

Közben begyújtanak a kemencébe. Amikor már elég meleg, a parazsat kihúzzák belőle és gondosan tisztára söprik. Végül a megformázott, megkelt tésztát péklapátra teszik, berakják a kemencébe és megsütik.

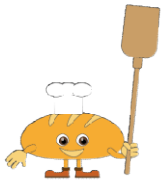


A kemencének támasztott eszközök közül vajon melyik a péklapát és melyiket használták a parázs kihúzására? Rajzold le!

Stilizált kemence a Kenyérmúzeumban

PÉKLAPÁT	PARÁZSKIHÚZÓ

A katonák számára óriási kemencékben sütötték a kenyeret az erődben, egy kemencébe akár 100 kenyér is befért egyszerre!



Ismeritek a mondókát a kemencéről és a kis Bencéről?
Ha igen, mondjátok, vagy énekeljétek el, ha nem, tanuljátok meg!

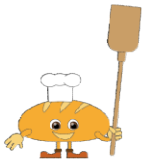
Egyszer volt egy kemence,
Belebújt a kis Bence.
Kormos volt a kemence,
Fekete lett kis Bence.

Odament a mamája,
Nem ismert a fiára.
Becsukta a kemencét,
Jól megszidta kis Bencét.

Manapság megint divat a kenyér otthoni készítése, általában a különböző kenyérsütő gépek segítségével, de van, aki sütőben, vagy - hagyományosan - kemencében süti.
Vannak persze kisebb-nagyobb pékségek és látványpékségek, ahol a lenyér mellett különböző péksüteményeket készítenek a pékek, de a legtöbb kenyér a hatalmas kenyérgyárakban születik. Itt a kenyértésztát általában gépekkel gyúrják és a süteménytészta felosztásához ötletes berendezéseket használnak.

Kenyérdagasztó gép a kiállításban

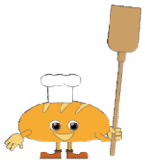
Tésztaosztó gépek a kiállításban



A kiállításban láthattad ezeket a fura berendezéseket, amelyek tulajdonképpen egy fiókos hokedliből és egy ráhelyezett darálóból állnak. Meg tudod mondani, mire használták?
Annyit segítünk, hogy amit készítenek a segítségükkel, a panírozásnál abban forgatjuk meg utoljára az ételt.

Válasz: .....

A pékek, és a háziasszonyok persze nemcsak kenyeret, hanem zsemlét, kiflit, kalácsot, kuglófot és egyéb más péksüteményt is készítenek, általában sütőformák segítségével.



Kösd össze a kiállításon található sütőformákat a hozzá tartozó termékekkel!
Emlékszel rá, hogy melyiknek mi a neve?

Neve: ……

Neve: ……

Minden régiónak megvan a maga kedvenc kenyere, vagy péksüteménye.
Ezeket mutatja be a kiállítás a **Hagyományok, Ízek, Régiók (HÍR)** részben.

Észak-Alföld

Dübbencs

Debreceni vásáros füzéres perec

Vesu

Kürtőskalács

Dél-Alföld

Orosházi banán

Gubarúd

Sóskalács

Mindszenti kalács

Észak-Magyarország

Erdőhorváti perec

Matyó kalács

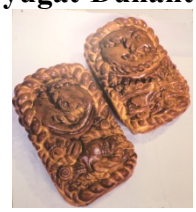
Matyó perec

Molnárkalács

Közép-Magyarország

Rongyos kifli

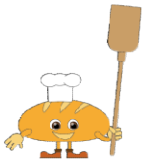
Nyugat-Dunántúl



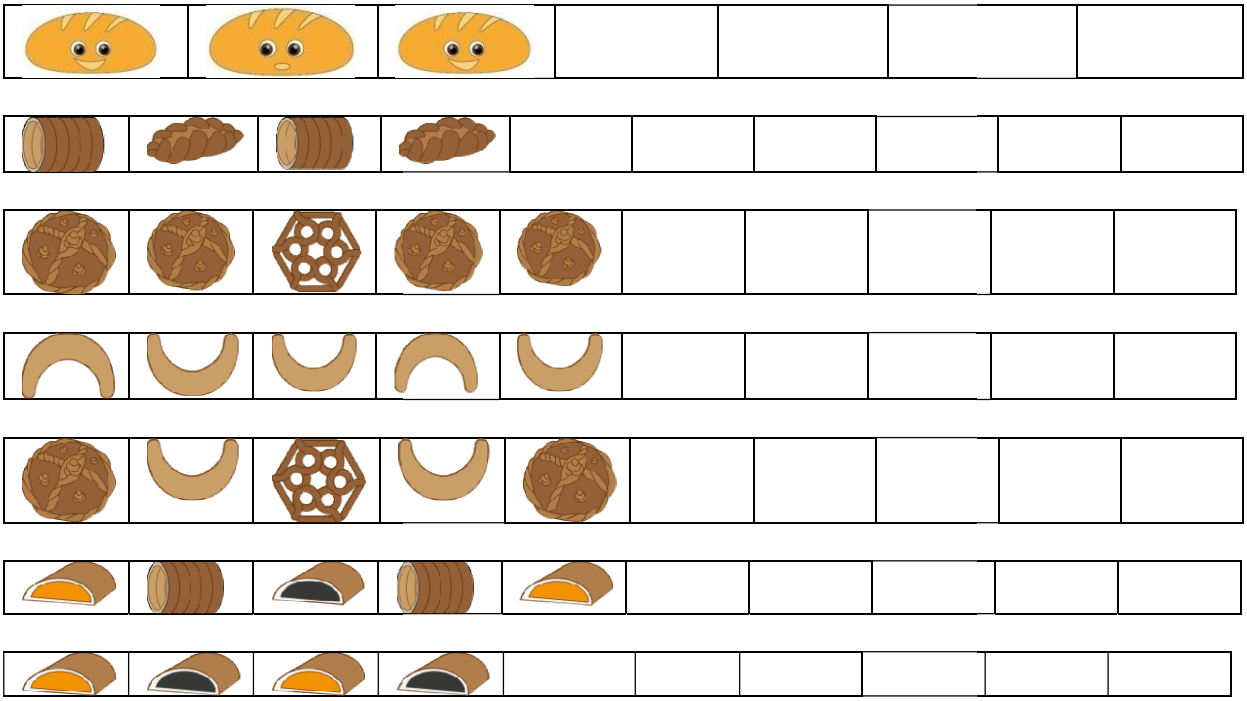
Fumu,
baba alakú kalács

Rábaközi perec

Hőkön sült perec



Folytasd Kenyérke és a HÍR-termékek sormintáját!



Rajzold le a kedvenc péksüteményedet!

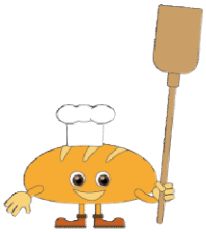
Vannak olyan péksütemények, amelyeket általában emlékbe vásárolunk.
Persze ezeket is meg lehet enni.
Ezek a mézeskalácsok.

Mézeskalács verőfa a kiállításban

Tarbay Ede:
Cipósütő mondóka

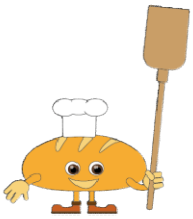
Parazsad süssön
kemence,
cipót puhára
kerekre
lángost laposra,
veresre
jól süss, kedves
kemence.

Piruljon benned
réteske,
fonott
kalácsunk
fényesre,
huszár, pojáca,
mézeske,
jól süss, kedves
kemence.



Színezd ki a képet és meglátod, milyen mézeskalácsot vettek egymásnak régen a szerelmesek a vásárban!

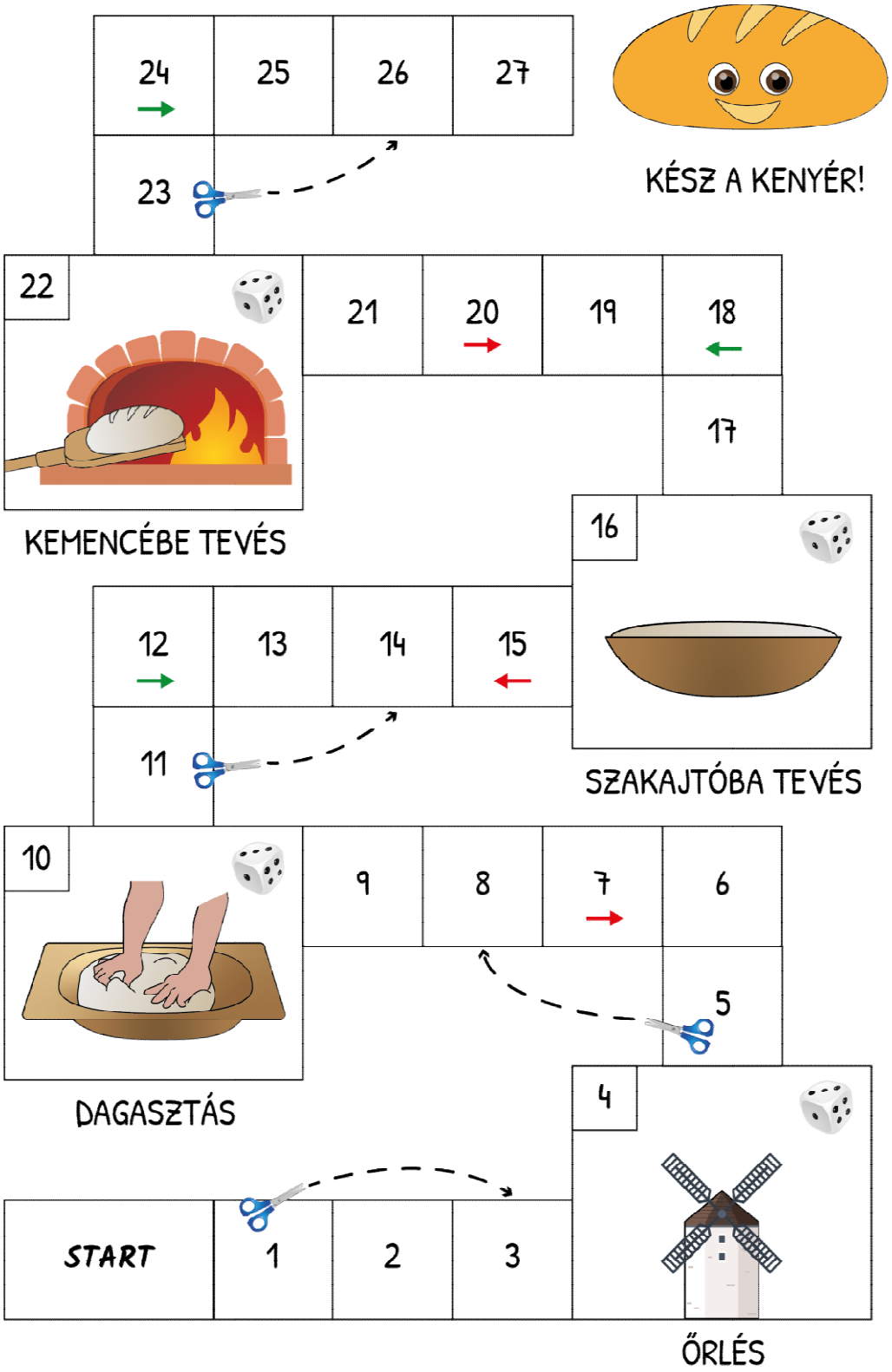
Debreceni mézeskalács

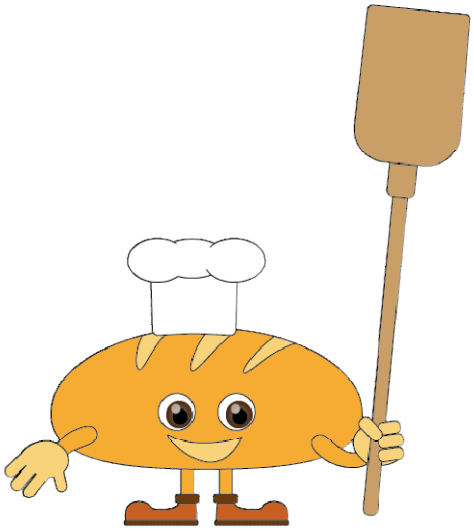


Segítsetek a péknek kenyeret sütni, mert olyan sok a megrendelése, hogy egyedül nem bírja! Járjátok végig a kenyérsütés állomásait, a jelkulcs segítségével. Az nyer, aki előbb ki tudja venni a ropogósra sült finom kenyeret a kemencéből!
A játékhoz egy dobókockára és bábukra lesz szükséged.

JELKULCS

- Lépj előre egyet! (zöld nyíl)
- Lépj hátra egyet! (piros nyíl)
- Újra dobhatsz!
- Levághatod az utat!



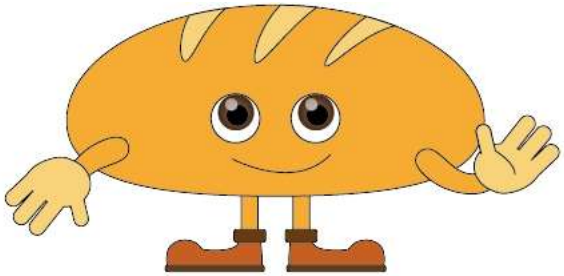


Süssünk, süssünk valamit
azt is megmondom, hogy mit!
Lisztből legyen kerekes,
Töltelékes, jó édes,
Túróval bélelve,
sodorva, tekerve,
Kerekes és édes,
csigabiga rétes.

Remélem, tetszett a kiállítás, mert a végére értünk.
És hogy ne felejts el engem, íme egy hagyományos recept, amit könnyen elkészíthetsz otthon, egy felnőtt segítségével!
Ha ezt eszed, jussak eszedbe!

Pozsonyi kifli a Nyugat-Dunántúlról

A kifli tésztájának összetétele (kb. 35 db kiflihez): 1 kg liszt, 40 dkg vaj, vagy margarin, 10 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, kevés só, 2 db tojássárgája, tej szükség szerint (kb. 2,5-3 dl), egy citrom reszelt héja.
A tésztához szükséges töltelék: 1 kg őrölt dió, vagy mák, 70 dkg cukor (valamint 3 dl víz a cukor felfőzéséhez), 10 dkg méz, 15 dkg mazsola, 2 dkg vaníliás cukor, valamint fahéj és citromhéj ízlés szerint.
A töltelék elkészítése: A cukrot vízzel felfőzzük 105-106 C°-ra és leforrázzuk vele az összekevert többi anyagot. Kihűlés után kevés mézzel, vagy baracklekvárral, esetleg tejjel állítjuk be a kenhetőséget.
A tészta elkészítése: A lisztet a vajjal gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a többi anyagot és a kevés tejben megfuttatott élesztővel, valamint a maradék tejjel félkemény, nyújtható tésztát gyúrunk. A tésztából cipókat formálunk és 20-30 percig pihentetjük.

A tésztát alálisztezés nélkül, 5-6 milliméter vastag ovális alakra nyújtjuk.
Rákenjük a tölteléket, feltekerjük, kiflit formázunk és a sütőlemezre rakjuk.
Elhabart egész tojással bekenjük és hagyjuk megszáradni. Ha megszáradt, tojássárgájával újból bekenjük, majd ha ez is megszáradt, 180-200 C°-os sütőben kisütjük.
A sütést forró sütőben kell kezdeni és pirulás után 5-10 C°-kal mérsékelni kell a hőmérsékletet.
Jó tanács:
A tészta és a töltelék azonos keménységű legyen, különben a sütésnél a termék megreped!
A töltelék aránya maximum 60 százalék legyen, különben sülés közben könnyen felreped a tészta!

Jó étvágyat!