

Mindennapi kenyér az Ókorban

Az ember legközvetlenebb szíveskedése a mindennapi kenyere. Ezért imádkozunk az Ártá tanult imádságban, és ezért dolgozunk hat nap. Bár a Mi Atyánk mindennapi kenyere a bibliamagyarizáknak nagy gondot okoz, mert ez a "mindennapinak" fordított jelző nagyon ritkán fordul elő. Valószínűleg a lágy sorkatona egy napi ellátásának (diaria) gőz neve volt. A frissen őrölt árpa-, vagy búzalisztből készített kenyér volt a bibliai kor emberének legfőbb tápláléka. Az árpakenyert nem tartották kisebb értékűnek. Jézus az étetet is ezzel vendégelte meg; (Jn 6:9).

Gazdag termés

A bűza gazdagon termett Palesztinában. Az izraeliek kivitelre is termeltek (1Kir 5:11,25; Ez:27: 11; ApCsel 27:38). Általában 30-60-szorost termelt, de volt, amikor 100-szoros volt a termés. Aratás előtt az alatt sokszor nyersen is ették a bűzát (Luk 6:l), de rendszerint megpárolták (3Mz 2:14; Ruth 2:14; 1Szm 17:17; 2Szm 17:28). Ez kedvenc csemegének számított. A liszt az a kenyérkészítés a háziasszonyok dolga volt. Rendszerint reggel megpárolták az aznapra való (Mt 13:13). A liszt mai fogalmaink szerint mindig teljes őrlésű volt, hiszen a magot kömoszarakban őrölték össze, vagy kézi malomban őrölték meg (2Mz 11:5; Ézs 47:2), de már a régebbi időben is ismerték az állati erővel hajtott malmokat is (Bir 16:21). A jó kenyér a finomra őrölt lisztből készült, az étkezésekkor bősséggel fogyasztottak belőle (1Kir 5:2).

Á

Ágy készítése

A frissen őrölt lisztet vőzzel keverték össze az belekeverték a kovászt. Ezt a műveletet a sőtőteknőben végezték el (2Mz 12:34; 7:28). Megsütötték a tésztát, mert e nélkül lehetetlen tartották a kenyeret (3Mz 2:13). A kovászs az előző sőtőből főtett tésztacsomó volt. A házban mindig volt belőle. Csak a pájska ánnepre kellett eltakarítani a házból a kovászt. A teknőben kőzzel, nagyobb mennyiségű lőjbal megdagasztották a tésztát (5Mz 2:4). Néha olajat is adtak a tésztához, hogy puhább legyen a kenyér (3Mz 2:4). A megkelt tésztát lepény formájára nyújtották a teknő fenekén. Az egyiptomi pácsok is így csinálták ezt.

Á

Tápfőleken sőtő

A sőtő leggyakoribb formája az volt, hogy a vőkony, kerek tésztalepényt tőzesre hevített köré tették az a tetejére forró hamut szőrtak, vagy kőt kupac, forró hamu kőz helyezették el a tésztát. Ezt a kenyeret rendszerint frissen fogyasztották. Ilyen kővő sőtő lőngospogácsát evett lőcs is a pusztában (1Kir 19:6), az Jézus is ilyennel

vendégekkel meg az Őhes, fűradt tanítványokat (Jn 21:9). Készítettek kovácsoltvasból kerek sőtölemez, vagy serpenyőt (3Móz 2:5; Ez 4:3). A nomád beduinok még a XX. század elején is a nyeregkőjükbe felakasztva mindenféleképpen magukkal vitték ezeket a sőtölapokat. Arra is vannak adataink, hogy lapos agyagedényt is használtak kenyérsütésre. Ezeket köre helyezték az Ős Őgákba, rősből tőzet győjtöttak alatta.

A házaknál található kemence, melynek hősber neve tannur volt, az Ősatások tanítására szerint 60-100 cm magas, csonka kő alakú Őpátmény volt, ami agyagból készült. Alul nyílás volt rajta, hogy a kellő huzatot biztosítsa. A vákonyra lapított kenyeret a tűz leégése után, ami a kemence falát felforrósította, a kemence belső falára tapasztották, vagy a parázsra helyezték. Volt olyan kemence is, amelybe sőtölapot Őpáttettek. A fűtőshez szűz fűvet (Mt 6:30), polyvát (Mal 3:19), szűz-tott trőgyát (Ez 4:15) használtak. A frissen készült lepényt nem vőgták, hanem tőrték.

Az eddig elmondottakat Őgy foglalhatjuk Őssze kenyérsütésben: Készíts teljes őrlőszű, bősza- vagy Őrpaliszta! Tedd fűbő kivő sőtöteknőbe! Tőgy hozzá Ő-zlő szerint sőt, kellő mennyiségű vizet, Ős egy kevés olajbogyóból sajtolt olajat. Keverd hozzá az előző sőtőből maradt kőszomsót, Ős jő dolgozd Őssze a tőszűt a teknőben! A tőszűt pihentesd, amőg meg nem kel. Azután formáj belőlő kőlingos nagysőgű lepőnyeket, majd ragaszd a felhevőtt kemence oldalára, vagy sőtölapon, kővőn vagy hamuban sőtősd ki! Frissen tőlalva, mőrtásokba mőrtva fogyaszthatod az illatos, langyos kenyeret.

Ő

Prof. Dr. Szigeti Jenő

a tőrtőnelemtudományok doktora

Ő

Őgy készítsd a kőszűtalan kenyér: egy bőgrőnyi lisztbe belekeverőnk negyed bőgre olajat Ős negyed bőgre vizet, majd sőtőzzük. A tőszűt Ősszegőjük, lepőny formájára nyőjtjük, Őgy hogy kőrőbelő 6-7 mm vastag legyen. A lepőny tetejét kőssel Őzbekeccőzzük", majd kisőttőnk. Nagyon finom! Őrdemes kiprőbőlni!

Â

RÃ©szlet a "MiatyÃ¡nk": Mi AtyÃ¡nk, ki vagy a mennyekben,
szenteltesd meg a te neved; jÃ¡jj el a te orszÃ¡god, legyen meg a te
akaratom, mint a mennyben, Ã©gy a fÃ©ldÃ©n is. A mi mindennapi kenyerÃ©nket
add meg nekÃ©nk ma" (Mt 6:9-11).