

Az ember legkínzóbb zivertlenebb szíve képe a mindennapi kenyere. Ezért imádkozunk az Őrte tanult imádságban, és ezért dolgozunk hat nap. Bár a Mi Atyánk mindennapi kenyere a bibliai magyarizációnak nagy gondot okoz, mert ez a "mindennapinak" fordított jelző nagyon ritkán fordul elő. Valószínűleg a látható sorkatona egy napi ellátmányának (diaria) görög neve volt. A frissen őrlött árpát, vagy bázilisztból készített kenyér volt a bibliai kor emberének legfőbb tápláléka. Az árpakenyér nem tartották kisebb értékűnek. Jézus az Őteztet is ezzel vendégelte meg (Jn 6:9).

Gazdag termÃ©s

A b^áza gazdagon termett
Palesztin^ában. Az izraeliek kivitelre is termeltek (1Kir 5:11,25; Ez:27: 11;
ApCsel 27:38). Á[•]ital^ában 30-60-szorost termett, de volt, amikor 100-szoros volt
a term^ás. Arat^ás el^őtt ^ás alatt sokszor nyersen is ett^ák a b^áz^át (Luk 6:l), de
rendszerint megp^árk^ált^ák (3M^áz 2:14; Ruth 2:14; 1S^ám 17:17; 2S^ám 17:28). Ez
kedvenc csemeg^ánek sz^ám^á-tott. A liszt- ^ás a keny^árk^ász^á-t^ás a h^áziasszonyok dolga
volt. Rendszerint reggel megs^át^átt^ák az aznapra val^át (Mt 13:13). A liszt mai
fogalmaink szerint mindig teljes ^őr^ás^ú volt, hiszen a magot k^őmozsarakban
t^árt^ák ^ássze, vagy k^ázi malomban ^őr^ált^ák meg (2M^áz 11:5; ^ázsa 47:2), de m^áj^r a
r^ág^éb^ében is ismert^ák az ^állati ^ér^ővel hajtott malmokat is (Bir 16:21). A
^á keny^ár a finomra ^őr^ált lisztb^ől k^ász^ált, ^ás ^átkez^ásekkor b^ős^ággel
fogyasztottak bel^őle (1Kir 5:2).

 $\hat{A}$
$$\tilde{A} \cdot g_Y k \tilde{A}^{\otimes 2} \tilde{A}^{1/4} \text{lt}$$

A frissen őrölt lisztet vő-zzel keverték a fűssze és belekeverték a kovászt. Ezt a műveletet a sőtőteknőben vőgezték el (2Mó3z 12:34; 7:28). Megsázták a tőszőt, mert e nélkül a éhetetlennek tartották a kenyeret (3Mó3z 2:13). A kovászs az előző sőtőből főtretett tősztacsomó volt. A házban mindig volt belőle. Csak a pájska ¼nnepre kellett eltakar-tani a házba a kovászt. A teknőben kőzzel, nagyobb mennyiséggnél lábbal megdagasztották a tőszőt (5Mó3z 2:4). Noha olajat is adtak a tőszőhöz, hogy puhább legyen a kenyér (3Mó3z 2:4). A megkelt tőszőt lepény formájára nyújtották a teknő fenekén. Az egyiptomi pákek is így csinálták ezt.

 $\hat{A}$

TÃ¶bbfÃ©lekÃ©ppen sÃ©tÃ¶ttÃ©k

A s  t  s legegyszerűbb formája az volt, hogy a vékony, kerek t  sztalep  nyt t  zre hevített köre tett  k és a tetejére forró hamut sz  rtak, vagy két kupac, forró hamu közé helyezett  k el a t  szt  jt. Ezt a kenyeret rendszerint frissen fogyasztották. Ilyen k  v  n sült   ngospog  cs  t evett illés is a pusztában (1Kir 19:6),   s Jézus is ilyennel

vendégezte meg az Áhész, fájradt tanítványokat (Jn 21:9). Készítettek kovácsoltvasból kerek sátolemezt, vagy serpenyőt (3Móz 2:5; Ez 4:3). A nomád beduinok még a XX. század elején is a nyeregkáipájukba felakasztva mindenárvá magukkal vitték ezeket a sátolelapokat. Arra is vannak adataink, hogy lapos agyagedényt is használtak kenyérsátsre. Ezeket köre helyezték Ás Áigakból, rözből tázet győjtöttak alatta.

A házaknál találhatók kemence, melynek háber neve tannur volt, az Ásatók tanásiga szerint 60-100 cm magas, csonka kő alakú Ápá-tmány volt, ami agyagból készült. Alul nyálcs volt rajta, hogy a kellő huzatot biztosítsa. A vákonyra lapított kenyeret a tűz leágáse után, ami a kemence falát felforrásította, a kemence belső falára tapasztották, vagy a parázsra helyezték. Volt olyan kemence is, amelybe sátolelapot Ápá-tettek. A fűtőshez Ájraz fűvet (Mt 6:30), polyvát (Mal 3:19), szájrított trőgyát (Ez 4:15) használtak. A frissen készült lepényt nem Ágták, hanem tárták.

Az eddig elmondottakat Ágy foglalhatjuk Ássze kenyérr receptbe: Készíts teljes őrlőű, bűza- vagy Árpalisztet! Tedd fájbá kívájt sátoleknőbe! Tágy hozzá Á-zlűs szerint sá, kellő mennyiségű vizet, Ás egy kevés olajbogyóbá sajtolt olajat. Keverd hozzá az előző sátsből maradt kovácscsomá, Ás jál dolgozd Ássze a tástát a teknőben! A tástát pihentesd, amíg meg nem kel. Ázután formáld belőlk Ángos nagyságú lepőnyeket, majd ragaszd a felhevített kemence oldalára, vagy sátolelapon, kőlván vagy hamuban sásd ki! Frissen tállalva, mártásokba mártva fogyaszthatod az illatos, langyos kenyeret.

Á

Prof. Dr. Szigeti Jenő

a tártÁnelemtudományok doktora

Á

Ágy készítsd a kovácsztalan kenyér: egy bágrányi lisztbe belekeverünk negyed bágre olajat Ás negyed bágre vizet, majd sázzuk. A tástát Ásszegőrkük, lepőny formájára nyőjtük, Ágy hogy kőrlbelül 6-7 mm vastag legyen. A lepőny tetejét kőssel ážbekockázzuk", majd kisájtá. Nagyon finom! Árdemes kprábálni!

Â

RÃ©szlet a "MiatyÃ¡nk" imlÃ©sÃ©: "Mi AtyÃ¡nk, ki vagy a mennyekben,
szenteltessÃ©k meg a te neved; jÃ©jjÃ©l 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).