

| | |
|--|---|
| | Object: Kovászkanál |
| | Museum: Csökmői Tájház Alkotmány utca 1. 4145 Csökmő (54) 443 668 |
| | Inventory number: TCS. 08.250.1. |

Description

Kenyérsütéskor, kovászoláskor használt eszköz. A kovászolásra Biharban a kenyérsütés előtti nap, általában este 10 órakor kerül sor: ekkor a teknő egyik végében a liszt nagyobb részét felhalmozzák, a másik végén mélyedést csinálnak a lisztben, ez lesz a kovász ágya. Erre borítják a kovászt (az előző sütéskor megmaradt tésztát és élesztőt langyos vízzel felengedték, amely két óra hossza alatt megkelt egy fazékban). A teknőbe öntött kovászt, vizet, és néhol krumplit a kovászkanál segítségével keverik, „őgyelítik” a liszthez. Ezután 4-5 órán át kelesztik a felvert kovászt, majd utána kezdenek a dagasztáshoz.

Basic data

| | |
|---------------------|----------|
| Material/Technique: | Fa |
| Measurements: | H: 60 cm |

Events

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| [Relationship to location] | When | |
| | Who | |
| | Where | Csökmő |

Keywords

- kenyérsütés

Literature

- Korompainé Szalacsi Rácz Mária (1976): A bihari házikenyér. In: A Bihari Múzeum Évkönyve I. Berettyóújfalu, 1976. 285–299.