

	Tárgyak: Kovászkanál
	Intézmény: Csökmői Tájház Alkotmány utca 1. 4145 Csökmő (54) 443 668
	Leltári szám: TCS. 08.250.1.

Leírás

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, „ögyelítik” a liszthez. Ezután 4-5 órán át kelesztik a felvert kovászt, majd utána kezdenek a dagasztáshoz.

Alapadatok

Anyag/ Technika: Fa
Méretetek: H: 60 cm

Események

[Földrajzi vonatkozás] mikor ki hol Csökmő

Kulcsszavak

- kenyérsütés

Szakirodalom

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