

Minden vágya egy kemence

■ Kereste, de nem találta az „igazi ízű” kenyeret, ezért elhatározta: maga süt.

Nyíracsád (HBN – K. Z. E.) – Az élelmiszertüzetek polcai manapság már a legkisebb településen is szinte roskadoznak a különböző formájú, ízű, fajtájú kenyérféleségektől. A nyíracsádi **Illés Józsefné Irénke** néni azonban nemigen álldogál a polc előtt, ugyanis maga süti otthon a kenyeret. – Mikor nyugdíjba mentem, rájöttem, akárhogy válogatok, nem találok azt az ízt, ami nekem az igazi kenyér ízét jelenti. Akkor határoztam el, kipróbálom édesanyám régi receptjét. Meg is tettem, a magam ízlésére formáltam, s azóta minden héten előveszem a kis fateknőt.

Kislánként dagasztott

Irénke néni elmesélte, hogy kislánykorában édesanyja beteges volt, ezért gyakran maradt rá a kenyérdagasztás. – Nem értem fel a teknőt, kisszékre álltam, s úgy gyúrtam a tésztát. A



Irénke néni kenyeire piritósnak is nagyon finom

(Fotó: Kedves Zilahi Enikő)

gyenge minőségű liszt miatt bizony többször is át kellett dagasztani, hogy a kenyértészta megkeljen – mesélte Irénke néni, aki nemcsak a régi ízt kereste, amikor elkezdett otthon kenyeret sütni, de

gondolt a család egészségére is. Azt mondja, az ő kenyérében biztosan nincs semmiféle adalékanyag, vagy állagjavító „mű” dolog.

– Búzalisztet és rozslisztet használok, ehhez adom hozzá

az előző sütésből megmaradt kovászt. Dagasztom, kelesztem, lisztes deszkán megdöngölöm, s már teszem is a kerek formába. A tetejét megvagdossom, cukros vízzel megkenem, attól lesz piros, fényes és ropogós. Amikor már „kérge” van a kenyérnek, levesszem róla a formát, és készre sütöm – magyarázza nagy szakértelemmel.

Áradó kenyérillat

Ekkorra már nemcsak a konyhát, de az egész házat átjárja a frissen sült házi kenyér semmihez sem hasonlítható, régmúlt időket idéző illata. Irénke néni régóta kéréli férjét, építsen neki az udvar szegletébe egy kemencét, de Jóska bácsi azt mondja, azok az emberek, akik igazán értették a kemence építésének fortélyait, már nem élnek, s így nincs kitől ellesni a tudományt. Irénke néni azonban nem adja fel, bízik benne, hogy egyszer igazi búbos kemencéből veheti ki az illatos, ropogósra sült, saját készítésű friss kenyeret.