Lakodalmas kalács, *„fontos”* készítése a múlt század derekán, Bátán

Az aranysárga, foszlós belsejű, kerek, fonott kalács elmaradhatatlan volt a jeles családi események – lakodalom, keresztelő, halotti tor – ünnepi asztaláról Bátán. Önmagában is fogyasztották az édes kalácsot, de ették sült húshoz, húsvéti perec formájában főtt sonkához is.

A kalácssütés előtti napon a lakodalmas háznál jól befűtöttek a konyhába, ahol a kalács dagasztása történik majd. Késő este, éjféltájban a dagasztást irányító asszony egy teknőbe szitálta a szükséges mennyiségű lisztet és kovászt készített. A teknő egyik végében, a lisztbe egy kis mélyedést formált, abba öntötte a langyos cukrozott tejben felfuttatott élesztőt, melyhez hozzákevert egy marok lisztet, hogy sem túl kemény, de nem is híg elegyet kapjon, és a tetejét meghintette egy kevés liszttel. A teknőre „keresztfát” tettek, arra egy megmelegített födőt és ezt letakarták egy abrosszal, amelyre egy vánkost helyeztek, hogy jó melegen maradjon a kovász. Legalább négy óra hosszáig kelesztették a kovászt. A dagasztás elkezdésekor a kovászt végig elosztották a lisztben és hozzáöntötték a langyos tejet, melyben feloldották a sót, a tojássárgájával kikevert porcukrot és beelegyítették tésztát. A teknő egyik végétől a másikig végig dagasztották a tésztát, és amikor végig érek, akkor fölhajtották a tészta egyik felét a másikra, felvették a teknő aljáról is a tésztát, ami oda ragadt és kivajazták a teknő oldalát és úgy dagasztották tovább. Mikor végig értek, akkor egy kicsit megpihentették a tésztát 5-10 percig, azért mert a pihenés után jobban simul. A tojásfehérjéből habot vertek, és azt is beledagasztották a tésztába. A tészta akkor volt jó, amikor lehetett hallani, hogy a tésztában képződött hólyag elpattan. Ekkorra a dagasztó kezétől is elvált a tészta, már nem ragadt rá. A tésztát meglisztezték és vászonabrosszal letakarták, melyre vánkost tettek, hogy melegen tartsa. Egy-másfél óra hosszáig kelesztették.

Pékségbe vitték megsüttetni, ha sok kalács készült. A megkelt tésztából hozzávetőlegesen fél kilogrammos (egy font súlyú[1]) cipókat szakajtottak ki, melyből négy cipócskát formáltak. A kisodort tésztából hármat összefontak, mint a copfot.
A két végét aláhajtották és körbekerítették a negyedik kisodort tésztával. Kizsírozott kerek edénybe helyezték, akkorába, hogy a tészta csak a háromnegyed részéig töltse ki. Ismét kelesztették meleg helyen hozzávetőleg egy óra hosszáig. A tetejét megkenték tojássárgájával.

A pék közben felfűtötte a kemencét. A *pemetelés*[2] előtt a parazsat szétterítette a kemence fenekén és visszatette a kemence száját. 10 perc után kihúzta a hamut és kétszer egymás után vizes *pemettel* kisöpörte a kemence alját. Akkor volt jó a kemence fűtése, ha a fenéken végighúzott piszkafa szikrázott. Az edénybe készített kalácsokat betette a kemencébe és becsukta a kemence száját a *tévővel*[3]. A kalácsokat 50-60 percig kellett sütni. Ha nagyon barnult a teteje, akkor a kemence száját egy kicsit meg nyitotta. A megsült kalácsok tetejét még melegen megkenték cukorsziruppal.

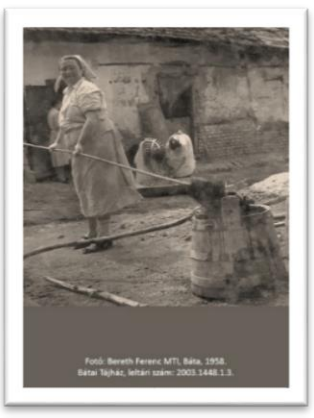
Anyagmennyiség egy teknő tésztához:
5 kg liszt
120 dkg porcukor
20 dkg vaj
6 liter tej
12 db tojássárgája (6 a tésztába, 6 a kenéshez)
5 db tojásfehérje
12 dkg élesztő
1 evőkanál só

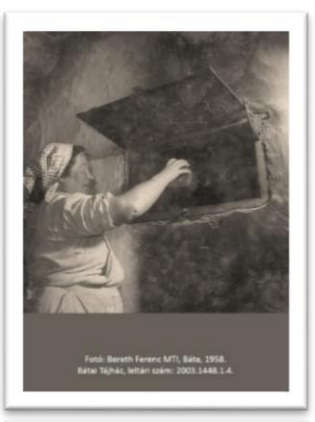
Adatközlő: Jánosi Jánosné Bocz Erzsébet
Lejegyezte: Balogh Imréné Jánosi Erzsébet, Báta, 2005.

[1] Font - súlyegység kb. 0,56 kg
[2] Pemet – hosszú nyélre kötött vászondarab vagy kukoricacsuhé, amelyet a kemence aljának a kisöprésére használtak
[3] Tévő – Bádoglemez vagy rossz vesszőkosár sárral bekent feneke, amellyel a kemence száját zárták be.



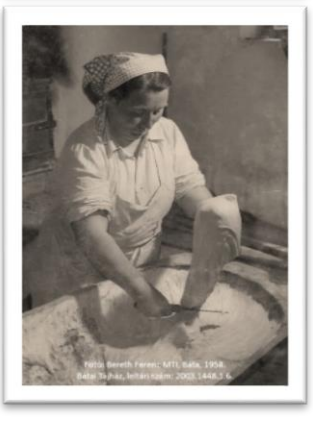


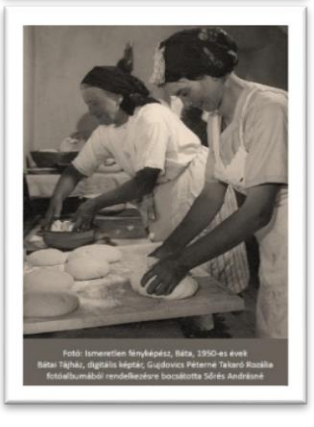


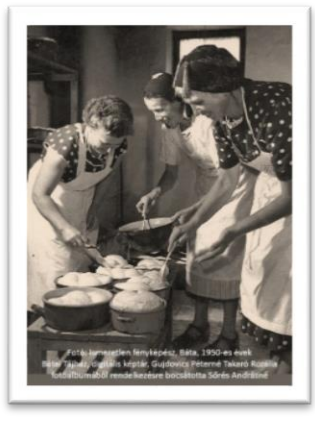






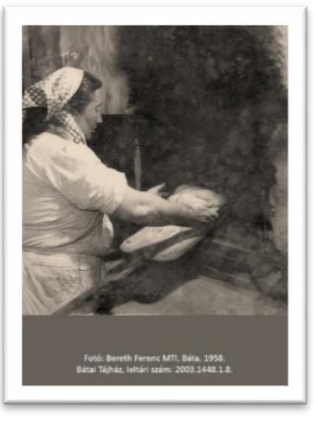




















Fotók Bereth Ferenc MTI, Báta,1958 (Bátai Tájház 2003.1448.1.1-16.)