



## Kemence használati tájékoztató

A pihenőpark kemencéjét bárki szabadon használhatja. A kemence ajtaja és a kemencéhez tartozó szerszámok (szénvonó, kenyérsütő lapát, pizskafa) el vannak zárva. A kemence használat igényét Stjevko Mihálynál (tel: 06-20-266-02-25, e-posta: [faluvedo@erdokurfaluvedo.hu](mailto:faluvedo@erdokurfaluvedo.hu)) lehet bejelenteni, aki rendelkezésre bocsátja a kulcsokat. Akadályoztatása esetén kulcs van a polgármesteri hivatalban, és Horváthné Franyó Ildikónál (tel: 06-30-215-07-78).



A kemence kezelését mindenki maga végzi (kifűtés, tüzelőanyag biztosítás, parázsfogó ürítése és a parázs elhelyezése, stb.)

A kemence kifűtési ideje kb. 2 óra. A begyújtás előtt ne felejtjük el a huzatszabályzókat kinyitni (az ajtón és a kéményen). A begyújtáshoz csak természetes, tiszta anyagok használhatók (vékonyfa, papír, kukoricacsutka, hasonlók). Tilos gázolaj, petróleum, benzin, vagy más vegyi anyag használata (veszélyességükön túl szennyezik az égésteret, a sült étel átveszi az égéstermékek szagát). A tűzrakást ajánlott a kemence szájában végezni, amikor szétégte magát be lehet tolni a kemence belsejébe és ott tovább táplálni. Tüzeléshez célszerű kemény fákat (bükk-, vagy akácát például jó aromájuk miatt) használni, de lehet kukorica-, vagy napraforgószárat, szőlő venyigét, szalmát is – persze az utóbbiakból nagy mennyiség szükséges és sok hamu keletkezik. Tüzeléskor arra kell ügyelni, hogy a tűztér mindenütt egyenletesen legyen fűtve. Amikor a tüzelőanyag leégett, a parászat egy időre érdes egyenletesen elteríteni az alján. A jól kifűtött kemence falai egyenletesen fehérek, a korom a kifűtés során mindenhol leégett, sehol nem maradtak sötét foltok (különös figyelemmel a sarkokra).



1.



2.

A régiek úgy tartották, a kemence akkor jól kifűtött, ha az alján meghúzott szénvonó szikrákat szór.



3.



4.

A sütéshez a parazsat körbe a kemence falához toljuk, ha túl sok, a felesleges parazsat kizúzzuk a parázsfogóba. A sütés megkezdése előtt a huzatszabályzókat (ajtón, kéménynél) tanácsos elzárni.

A sütést a hússal kezdjük, azután jöhetnek a tésztafélék. Egyszerre 4 db gázrezsó tepszi (40 x 40 cm) és kettő kisebb 25 x 35 cm-es tepszi kényelmesen befér a kemencébe. A hússal (pl. baromfi, sertés) először fólia alatt kb. 50 percig célszerű párolni. Ha a hús már elég puha, le kell venni a fóliát, és további kb. 20 percig fedetlenül szép pirosra lehet sütni. Más húsfélék esetében ki kell tapasztalni a sütési időket. A húsok után következnek a tésztafélék. Túrós lepényt pl. legalább 20 percig kell sütni, akkor meg kell nézni a közepét és még további 10 – 15 perces sütésre is szükség lehet. Amennyiben valaki csak tészta készítményeket akar sütni (pl. pizza, lángos), akkor a kezdeti sütési idők természetesen jóval rövidebbek lehetnek, ezeket egyedileg ki kell tapasztalni. Ha a sütés intenzitása csökken, a szélére tolt parazsat ismét szét lehet teríteni, hogy felforrósítsa a kemence alját. Ha túl nagy volt a hő kivétel, lehet, hogy két sütés közben rá kell fűteni.

A sütés befejezését követően a parázs maradékot és hamut a kemencéből el kell távolítani, a tűzteret ki kell tisztítani és tiszta állapotban lezárni, a szerszámokat elzárni.

Képek:

1. A jól kifűtött kemence belseje egyenletesen fehér
2. A kemence alján meghúzott szénvonó szikrát szór
3. Amikor a tűz leégett a parazsat rövid időre szétterítjük a kemence alján
4. A sütés megkezdése előtt a parazsat körbe, oldalra toljuk

Erdőkürt, 2011. november 8.



(A kemencét számos erdőkürti lakos segítségével Budai József és Egri Attila készítették.)