

Kenyérlángos kemencében

HELYSZÍN:
erdő, szállás



IDŐTARTAM:
folyamatában
egy délelőtt



ELŐKÉSZÍTÉS:
alapanyagok beszerzése,
kemence felfűtése



MUNKAFORMA:
teljes csoport



ANYAG, ESZKÖZ:
alapanyagok a recept
alapján, dagasztáshoz
edény (vájling), letakaróhoz
textil, zsír, hússzalonna
(bacon), vöröshagyma,
lilahagyma, kolbász, sajt,
paprika, paradicsom, tejföl, só



KOMPETENCIAFEJLESZTÉS

- sokan itt érnek nyers tésztához először
- a higiénia fontossága kiemelt minden lépésnél
- kemény fizikai munka a dagasztás (pék pályaorientáció)
- kulturált közös étkezés szabályai
- a tűzrakás, fűtés balesetvédelmi szabályai, veszélyei felelősségvállalási, vállalkozói kompetenciák fejlődése



RÖVID LEÍRÁS

1. A kemence felfűtésével kezdünk. Amikor a kemence kezd felmelegedni, nekifogunk a tészta dagasztásának. Ebbe bevonjuk az érdeklődő gyerekeket is.
2. A kelt tésztát összeállítjuk a vájlingban, majd a gyerekekkel dagasztjuk. Szépen kidolgozzuk és letakarva kétszeres térfogatra kelesztjük (30-60 perc). Ha az edényünket meleg víz fölé rakjuk, kicsit gyorsíthatjuk. Ha dagasztóteknőt tudunk használni, az még jobb. Ebben egyenletesen kel a tészta, mert a fa megtartja az előmelegített alapanyagok hőmérsékletét.
3. Amíg a tészta kel, előkészítjük a feltéteket. Darabolunk, vágunk. Zsírral kikenjük a tepsiket. A megkelt tésztát a gyerekek belesimítják zsíros/olajos kezükkel az edényekbe. Kicsit hagyjuk kelni ekkor is! (20-30 perc)
4. A feltétek elhelyezése a gyerekek feladata.
5. Ezután közösen berakjuk a tepsiket a kemencébe. 10-15 perc után ellenőrizzük a sütést. A felfűtéstől függ, mennyi idő alatt sült ki a lángos.
6. Ha kész, kivesszük, hagyjuk hűlni, addig előkészülünk az étkezéshez.

MEGJEGYZÉSEK

A kemence használatnál a következőkre figyeljünk:

1. Mindig kérjünk helyi embert a fűtéshez! Vagy kérdezzük meg, mennyi idő alatt lehet felfűteni, mert ez mindig az adott kemencére jellemző!
2. Folyamatosan tápláljuk a tüzet! Nem szabad megtönni tüzelővel, mert akkor hirtelen nagy hő keletkezik és szétnyomhatja a kemencét. Régen is fahulladékkal fűtötték, nem kell a minőségi keményfa ehhez a folyamathoz.
3. Várjuk meg, amíg fehér lesz a kemence belső fala! Ekkor megfelelő hőmérsékletű.
4. Az egyenletes felfűtéshez haladjunk befelé középen, majd osszuk kétfelé a paraszt és a jobb és bal oldalakat külön-külön is melegítsük! Akkor csináljuk jól, ha a lángnyelvek a kemence falát nyaldosva majdnem összeérnek a búb tetején. Utolsó fázisban a paraszt elterítjük a kemence alján, így egyenletesen átmelegszik a kő is.
5. Óvakodjunk a túlfűtéstől! Ilyenkor várni kell, míg visszahűl. Ha viszont kicsit alacsonyabb a hőmérséklet, akkor maximum tovább kell sütnünk 5-10 perccel a tésztát. Ez utóbbi a kisebb gond.
6. A felfűtött kemence „duruzsol”, halk, de jellegzetes hangot ad.

7. A kemence felfűtését folyamatosan kísérje figyelemmel felnőtt! Az ő vezetésével „fűthetnek” csak a gyerekek.
8. A kemence szájánál gyújtunk be, majd beljebb toljuk az égő ágakat és tovább tápláljuk a tüzet. A begyújtáshoz papírt használjunk, óvakodjunk a benzin, gázolaj vagy egyéb gyújtós használatától!
9. Időről-időre mozgassuk a parazsat a kemencében, ügyelve az egyenletes melegítésre!
10. Sütés előtt kikotorjuk a parázs-/hamutartóba a hamut és parazsat. Ez a kemence szájánál található. A modern kemencéken van hőmérő a tévőkén (ezzel zárjuk a tűzteret sütésnél.). 200°C-nál melegebbre ne fűtsünk, mert megégeti a tésztát!

A tésztareceptben szereplő vízmennyiség a liszt fajtájától függően változhat. A lényeg, hogy hólyagosra dolgozott, rugalmas tésztát kapjunk. Mindig a gyerekekkel közösen beszéljük meg, milyen feltétet szeretnének a kenyérlángosra. Így vásárolunk.

FIGYELEM! FOKOZOTT ODAFIGYELÉS ÉS FEGYELEM SZÜKSÉGES A SÉRÜLÉSEK MEGELŐZÉSÉRE!

1. melléklet Alaprecept kelt tésztához