

MESTERMUNKA

Václav Vlk
Nevenka Vlková

Pizza- és kenyérsütő kemencék

Receptekkel





Búbos-Nádas Bt.

Kontak: www.bubos-nadas.hu

E-mail: info@bubos-nadas.hu

Tel.: 06-30/244-0384

Gizur Anikó ügyvezető

*Teremtse meg otthonában az ősi magyar
életforma és a tűz mágikus hangulatát!*

- *Búboskemencek építése beltéren és kültéren.
Kemencéink fűlésre, sütésre és főzésre egyaránt alkalmasak,
korszerű és hagyományos anyagok ötvözésével készülnek,
kézzel gyártott kovácsoltvas ajtókkal, egyedi igények szerint.*
- *Kerti grillezők, bográcshelyek, kerti együttesek tervezését és
építését is vállaljuk.*
- *Nádtelek készítése lakóházra, kerti pihenőre, mel-
léképületekre, kútra vagy bármilyen épületre.*



Václav Vlk–Nevenka Vlková

Pizza- és kenyérsütő kemencék

Receptekkel



Budapest, 2005

A könyv eredeti címe: Pece na pizzu a chleba

Szerző: Václav Vlk, Nevenka Vlková

Az eredeti kiadó Grada Publishing Prága/Csch Köztársaság

Fordította: Benyo Iván

Lektorálta: Hevesi Sándor

© Hungarian translation: Benyo Iván és a CSER Kiadó, 2005

© Grada Publishing a.s., 1999

Minden jog fenntartva.

Jelen könyvet, ill. annak részeit tilos reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, bármilyen formában vagy eszközzel – elektronikus, mechanikus, fényképeszeti úton vagy más módon – közölni a kiadó engedélye nélkül.

A közölt hirdetések anyagáért a hirdető cégek felelnek.

ISBN 963 7418 57 1

ISSN 1585-0021

Kiadja a CSER Kiadó

Felelős kiadó: a kiadó vezetője

1114 Budapest, Károli Gáspár tér 3. Tel.: 386-9019, 209-2982, 209-3909

Fax: 385-6684 • E-mail: cser@chello.hu • Honlap: www.cserkiado.hu

Szerkesztő: Ongrádi Melinda

Tördelés: Katona Gergely

Nyomdai előkészítés: Pető Erzsébet

Reklámmenedzser: Bágyi Zsuzsa, Faggyas Krisztina

Nyomda és kötötte: Palatia Nyomda Kft., Győr

Felelős nyomdavezető: Radek József ügyvezető igazgató

Tartalom

Előszó	4
Házi kenyérsütő kemencék	5
A klasszikus házikenyérsütő kemencék	6
A mai kenyérsütő kemencék elhelyezése	7
A kertben elhelyezett kenyérsütő kemencék	8
Kétkamrás kenyérsütő kemencék	26
Korszerű tűzterek	31
Pizzasütő kemencék	35
Konyhai pizzasütő kemencék	36
A kerti pizzasütő kemence	39
A pizzasütő kemence felfűtése	40
A kerti pizzasütő kemence tervezése és felépítése	41
Pizzasütő kemencék előre gyártott tűzterei	50
A pizza- és kenyérsütő kemencékben készíthető ételek receptjei	59
A kemence felfűtése	59
A jó kenyér titka	60
Kenyerek	63
Apró péksütemények	68
Halak	76
Csirke	78
Pulyka, kacska, nyúl	80
Pizzák	83
Saláták	93

Előszó

Míg a kenyérsütés századok óta része mindennapi életünknek, addig a pizzasütés az elmúlt években vált slágerré. Ebben a könyvben megismerkedünk a pizza- és kenyérsütő kemencékkel, valamint magukkal a sütési technikákkal is. Természetesen nem hiányozhatnak a különböző receptek sem, így mindent rögtön ki is próbálhatunk és meg is kóstolhatunk.

Manapság a házi kenyér- és zsömlésütés célja gyakran csak a szórakozás, illetve az, hogy megpróbáljunk valamit készíteni saját magunknak és a barátainknak. Az ilyen kemencékben csak nagyon ritkán sütik a kenyeret kényszerűségből. Más a helyzet azonban a vendéglőkben, a panziókban és egyéb hasonló intézményekben, ahol a kemence egy különleges vendégcsalogató attrakció lehet.

A pizza lassanként étrendünk szerves részévé válik. Azonban a modern kor nemcsak előnyökkel, hanem hátrányokkal is jár, ami a pizzériák esetében is jelentkezik. Ezek néhány kivételtől eltekintve változatlan kínálattal dolgoznak, annak ellenére, hogy a világon talán nem is létezik a pizzánál változatosabb étel. A szabadban zajló társasági összejöveteleken – a modern terminológiai szóhasználat szerint a kerti partikon vagy piknikeken – az emberek lassan megunják a mindennapos sült kolbász, illetve valamilyen – gyakran keményre sikeredetett – nyárson sült hús fogyasztását; a pizza lehet az az ínycséség, amelyet a vendégek örömmel fogyasztanak, nemcsak egy baráti társaságban, hanem a vendégfogadással hivatásszerűen foglalkozó intézményekben is.

A könyvben a családi és a több vendég kiszolgálására alkalmas kenyérsütő kemencék mellett négy pizza elkészítésére, illetve egy teljes vendéglő ellátására alkalmas pizzasütő kemencét mutatunk be. Ezen felül olyat is nyújtunk önnek, amiről gyakran elfeledkeznek: a pizza- és kenyérsütő kemencékben rengeteg egyéb finomságot is el lehet készíteni, érdemes hát átolvasni receptjeinket is!

Jó étvágyat kívánok!

A szerző

Házi kenyérsütő kemencék

Manapság majdnem feleslegesnek tűnhet az otthoni kenyérsütés, mivel mindenhol rengeteg új pékség van, és az, aki igazán élvezni szeretné a kenyér ízét, biztosan talál egy olyat, ahol ízletes és friss áruval szolgálják ki. Ennek ellenére hazánkban és külföldön is ismét növekszik a házi kenyérsütés népszerűsége. Ez nem csak azért van, mert a kenyér az az alap- és sok esetben a legkedvesebb élelmiszer is egyben, amelyet az ember soha nem tud megenni, hanem azért is, mert az otthoni kenyérsütés olyan szertartás, amellyel például víkendházunkban kellemes pillanatokot szerezhetünk baráti társaságunknak. Ráadásul abban az esetben, ha egy olyan panzió, fogadó, vagy vidéki szálló, esetleg szálloda tulajdonosai vagyunk, ahová az emberek kikapcsolódni járnak, akkor a házi kenyérsütés élményével egyedivé tehetjük az általunk nyújtott vendéglátó-ipari szolgáltatásokat.

Az is érdekes, hogy a Németországban és Ausztriában végzett felmérések szerint a házilag elkészített kenyeret az utolsó szeletig mindig el is fogyasztják. Ez nemcsak azért van, mert ez a kenyér hosszú ideig friss marad, hanem azért is, mert ténylegesen finomabb az ipari körülmények között sült kenyérnél. Ráadásul magas a tápértéke, sőt ezen felül amennyiben megfelelő módon süttették ki, és tényleg kovással készítették, akkor kiváló a dietétikus értéke is.

Ráadásul még a kemence építése sem okozhat problémát. Napjainkban az egyes kemenceszerkezeteket készen meg lehet vásárolni, amelyeket azután csak körbe kell építeni, sőt, szakiparosokkal a komplett kenyér- vagy pizzasütő kemencét, illetve a kemencét is tartalmazó kandallószerkezet is fel lehet építtetni. A kemencét felépíthetjük például a keretben, a házban, egy nagyobb konyhában, víkendházunkban, vagy akár egy kellemes kiskocsmában.

Tekintettel arra, hogy a kenyérsütő kemencékben süteményeket, halakat, vagy egyéb ételeket is süthetünk, ezért könyvünkben sem csak kizárólag a péksütemények elkészítésére vonatkozó receptek találhatóak. Először azonban fel kell építenünk a kemencénket, vagy meg kell várnunk, amíg azt felépítik nekünk.

A klasszikus házi kenyérsütő kemencék

Miként azt a régészeti kutatások is alátámasztják, a kenyérsütő kemencék általában szerves részét képezték elődeink hajlékának. A háztartásokban használt kemencék kialakítása évszázadokon át csiszolódott; leginkább a kör alakú, boltíves kerek kemencék váltak be. (A háztartás az esetek többségében a több tucat fogyasztót magában foglaló gazdaságokat, illetve a 3-4 cipót igénylő kisgazdaságokat jelentette.) Magukat a kemencéket gyakran a folyosókra, a ház központi részébe építették. Valószínűleg a kemence elhelyezésekor a ház tájolása is szerepet játszott. A hegyvidéki és általában a hűvös éghajlatú helyeken a régi kemencéket házon belül építették, míg a melegebb tájakon gyakran részben a házon kívülre tolták azokat.

Régebben a kisebb házakban a kenyeret gyakran a ház teljes fűtési rendszerének részét képező, kerek kemencében sütötték. A rendszer alapját a cserépkályha képezte, amelyhez gyakran kapcsolódott az alvásra is használt kemence. És pontosan itt, a személyzet számára általában a folyosóról hozzáférhető és fűthető „kemencében” volt elhelyezve a kenyérsütésre szolgáló kemence. A kenyérsütő kemencék épületben történő elhelyezésének különböző módozatai még manapság is ötleteket adhatnak a kemence elhelyezésére és kialakítására vonatkozóan. Például cserépkályha építéskor nem teljesen haszontalan ötlet az egész rendszert rögtön kiegészíteni egy kisebb, lehetőleg kenyér és pizza sütésre is alkalmas többfunkciós kemencével.

A régi építésű és napjainkban még néhány régebbi parasztházban fennmaradt, kerek téglakemencékben 15 cipó fér el. A kemence az esetek többségében egy körülbelül 2 m széles négyzet alakú alapon helyezkedik el. A kemence belső, kerek sütőterét magasított alapra, a hosszabbik oldalukra állított, meszes-cementes habarccsal összeillesztett, tűzálló téglából rakják ki. Az alaptér fölött ugyanezekből a téglából rakják ki a néhány (legtöbbször 4-6), az égéstermékek elvezetésére alkalmas nyílást tartalmazó kupolás boltívet. Az égéstermékeket az esetek többségében a boltív felületében kialakított falazott csatornákon keresztül, a kéményen át vezetik el. Az égéstermék elvezetését néha (elsősorban a nagyobb,

önálló kemencék esetében) a füstölőkamrákon keresztül oldják meg. A füstölőkamrát úgy használják, hogy a fát kis mennyiségű levegő jelenléte mellett a sütőtér alján elégetik.

Csehországban, a szerző hazájában például a kemence boltívét felülről eredetileg gyakran pelyvát is tartalmazó, sáros agyaggal fedték be, ez a keverék képezte a hőszigetelést. A kemence száját és a tüzelőtér nyílását csak egy kivethető, felül félköríves, a láng és penész elleni védelem céljából ökörvérben alaposan pácolt fából készült ajtó fedte. Később, a XIX. századtól leggyakrabban bádoglemezből készítették a felfüggesztő vasalatokkal (pántokkal) és kilinccsel ellátott ajtókat. Legtöbbször ezeket az ajtókat külső keret nélkül készítették el, és közvetlenül a tüzelőnyílás körüli fal vakolatában található vájatba helyezték el. Természetesen az ajtók nem zártak túl szorosan, ami többek között lehetővé tette a kenyér sütése közben keletkezett gőzök eltávozását.

Mint ahogy azt már említettük, egy ilyen klasszikus kemencét az ételkészítés-tartósítás fontos részét kitevő füstölésre is használták. A füstöléshez a kemence alján tüzet raktak, majd miután a száraz keményfa enyhén lángra lobbant, a kemence ajtaját bezárták. A kemenceajtó körüli hézagok miatt keletkező huzat elegendő levegőt szállított a füstöléshez. Az ajtó (adagolónyílás) alatt volt az a tárolótér, ahol a következő sütésig a tűzifát szárították.

A mai kenyérsütő kemencék elhelyezése

Manapság a kenyérsütő kemencét többnyire a kertben építik fel. A kenyérsütésre használt parasztkemencék eredeti, a lakókonyha és az ólak közötti közlekedőfolyosón történő elhelyezése – ahol a kemence a felfűtést követően környezetét is melegítette és besegített az egész építmény fűtésébe – ugyan gazdaságos megoldásnak számított, a kemence üzemeltetése során azonban rengeteg por keletkezett, és emiatt – a hegyvidékek, valamint az egyébként is hűvösebb éghajlatú vidékek kivételével – ez a kialakítás már nem felel meg a mai követelményeknek.

A melegebb vidékeken, vagy ahol a ház személyzete nem volt olyan népes, a kemencét gyakran az épületen kívül helyezték el. A napjainkban készült kemencék kialakításakor leggyakrabban ebből a – régebben az Alpoktól a Balkánig húzódó területre jellemző – kenyérsütőkemence-típusból indulnak ki. Az ilyen kemence gyakorlatilag egy kisebb kerti házikó. A házikó körül megfelelő méretű munkaterületet kell kialakítani. Biztosítani kell azt a teret, ahol a kenyérral dolgozni tudunk, valamint azt, hogy a kenyeret mind a sütés előtt, mind a sütést követően le tudjuk valahova (pl. fapadokra vagy egyéb alkalmas felületekre) tenni. Szükség van a szerszámok, kenyérsütő eszközök (például a kenyérkosár, a gereblye, a hamugyűjtő tálak, az igazi kétkilós cipók berakására való sütőlapátok és egyéb eszközök) tárolására használt helyre is. A ház nem állhat huzatos helyen, nehogy „megfázzon” a kenyér. Amennyiben ez bekövetkezne, a kenyér megsüllyedhet és a sütés során megsavanyodhat. Az sem jó, ha a kenyér a kemencéből történő kiszedést követően „fázik meg”.

A következő fontos alapelv, hogy a kenyérsütő kemence kéményéből távozó füst – annak ellenére, hogy minőségi tűzifa füstje – nem áramolhat arra a területre, ahol a kenyereket sütik, és nem zavarhatja a szomszédokat sem.

A kerti kenyérsütő kemencéhez a vizet is ki kell vezetni, mivel a sütés folyamán be kell tartanunk a személyi és a sütési terület tisztaságára vonatkozó előírásokat. A kemence körüli területet lehetőleg csúszásgátló járólappal kell leburkolni. A szokásos, vizesen csúszós járólapok erre alkalmatlanok. A leburkolt felületnek elég szélesnek kell lennie ahhoz, hogy a kenyérsütőlapáttal megfelelő nagyságú területen tudjunk dolgozni.

A kertben elhelyezett kenyérsütő kemencék

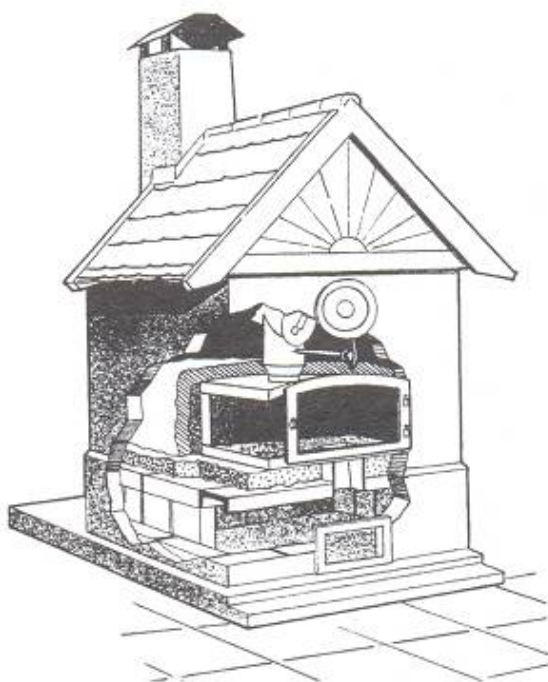
Az *1. ábrán* a kertben elhelyezhető kenyérsütő kemence sokféle típusa közül az egyik lehetséges változatot láthatjuk. Az ilyen építményt a nyeregtehető, a fehérre meszelt külső falak jellemzik. A kemencén a berakodó-, valamint ebben az esetben tűznyílás és a hamukiürítő nyílást fedő ajtók is vannak. Tetőfedésre soha ne használjunk ún. kanadai zsindeleket



1. ábra. Kertben elhelyezett kenyérsütő kemence

(bitumenes zszindely), mivel azok hő hatására hamar tönkremehetnek és tűzveszélyesek! Az építmény részét képezheti az ülőalkalmatosságokkal kiegészített pergola, ahol a kenyérsütés közben adódó szünetekben üldögélhetünk.

A kenyérsütő kemence legfontosabb része a belső tüztér. A 2. ábrán láthatjuk a kemence belső elrendezését, valamint az egyes részek elhelyezését. A kemence sütőtérét úgy fűtjük fel, hogy félbe hasított gömbfa-hasábokat égetünk el benne. A már elégett fát a szétkotorjuk, hogy a sütőtér teljes felülete felmelegedjen. A kemence akkor van sütésre készen felmelegedve, ha falai ránézésre fehérek és „szikrákat szórnak”. A kemence hőmérsékletét soha ne próbáljuk úgy ki – ahogy azt néha ajánlják –, hogy a kemence aljára egy papírdarabot dobunk. A gyakorlatban ez nem ilyen könnyű. Ha a kemencét nem takarítottuk ki alaposan, akkor a papír a faszéntől



2. ábra. A kertben elhelyezett kenyérsütő kemence belső felépítése

könnyen lángra kap, még abban az esetben is, ha a kemence még nincs teljesen felfűtve, ráadásul a papír égését követően a kemence alján papírmaradékok maradnak, amelyek aztán felragadnak a kenyérre. A próbát úgy végezzük el, hogy a sütőtérnek a kemence ajtajától számított körülbelül egyharmadánál félrekotorjuk az izzó faszenet. Ezen a részen kialakítunk egy legalább 20 cm átmérőjű, faszéntől mentes tiszta felületet. Ezt követően a tiszta felületre egy marék lisztet dobunk; ha a liszt gyorsan megbarnul, akkor a kemence hőmérséklete megfelelő, ha pedig gyorsan lángra lobban, akkor a kemence túlhevített.

A beépített hőmérőkkel pontosabban és egyszerűbben mérhetjük a kemence hőmérsékletét. Azoknak a kemencéknek a többségét, amelyekről a továbbiakban szó lesz, 220 °C...250 °C-ra kell felfűteni, és a kemence hőmérséklete a sütés közben nem csökkenhet 180 °C alá. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek, valamint a rozskenyerek sütéséhez nagyobb, míg a fehér kenyerekéhez kisebb hőmérsékletre van szükség.

A klasszikus egykamrás kemencék esetében – azaz amelyeknél a sütés a kemence alján zajlik (ahol eredetileg a tűz égett) – a kemence hőmérsékletének a fa elégését követően nagyobbak, kb. 230...250 °C körülinek kell lennie. Mihelyt a fa elég, a kemencét ki kell söpörni; ezalatt a művelet alatt a kemence hőmérséklete érthető módon csökken. Ezért gyorsan kell dolgoznunk, ugyanakkor elég óvatosnak kell lennünk a mű-




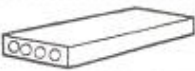

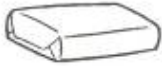




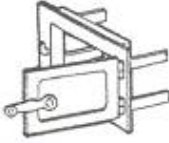
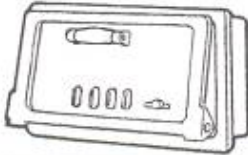


velet közben, nehogy megégessük magunkat, vagy az izzó faszén vagy a nem megfelelően elégett fadarabok problémát okozzanak. Mindez a klasszikus kenyérsütő kemencékhez legjobban hasonlító kerti kemence esetében is érvényes. Amennyiben a kemencében még ég a fa, várjuk meg, míg az a lehető legteljesebben elég; és a kemencetér belsejének hőmérsékletét az ajtó nyitogatásával szabályozzuk. Ezt követően kezdjük el kitakarítani a kemencét: először egy sűrűbb fogazatú gereblyével kigereblyezzük a nagyobb hamumennyiséget (a művelet során elkerülhetetlenül por képződik), majd a kemencéből természetes anyagokból készült vizes rongyokkal bebugyolált nyírfa- vagy más seprűvel kitakarítjuk a hamumaradékokat.

A 2. ábrát szemlélve megállapíthatjuk, hogy a sütőkamrát előlről masszív, a régebbi kemencék esetében egyszerű, keret nélküli, újabban általában keretes ajtókkal zárják le. Azok a legjobb berakó és kiszolgáló ajtók, amelyeknek íves a felső része. Az ívvel a tűz kényelmes táplálásához, illetve a kenyér behelyezéséhez szükséges magasságot érhetjük el anélkül, hogy az ajtó feleslegesen terjedelmes lenne. A túlságosan nagy ajtók miatt ugyanis a kemence fölöslegesen hűl minden egyes ajtónyitáskor.

A 3. ábrán egy modern billenőajtót láthatunk, amelynek kinyitásakor a sütőlapát mozgatásához nagyobb munkafelület jön létre.

Figyeljük meg az égésterméket elvezető füstesatornák elhelyezkedését (4. ábra). A füstcsatornák hermetikusan nem zárható, bevágott nyílással kialakított szabályozó billenőcsappantyúval vannak ellátva. Ezek a nyílásokon távozhat a sütőtérből a sütés közben keletkezett gőz, ráadásul a bevágás miatt nem lehet úgy elzárni az égésterméket elvezető csatornákat, hogy az égés leálljon.

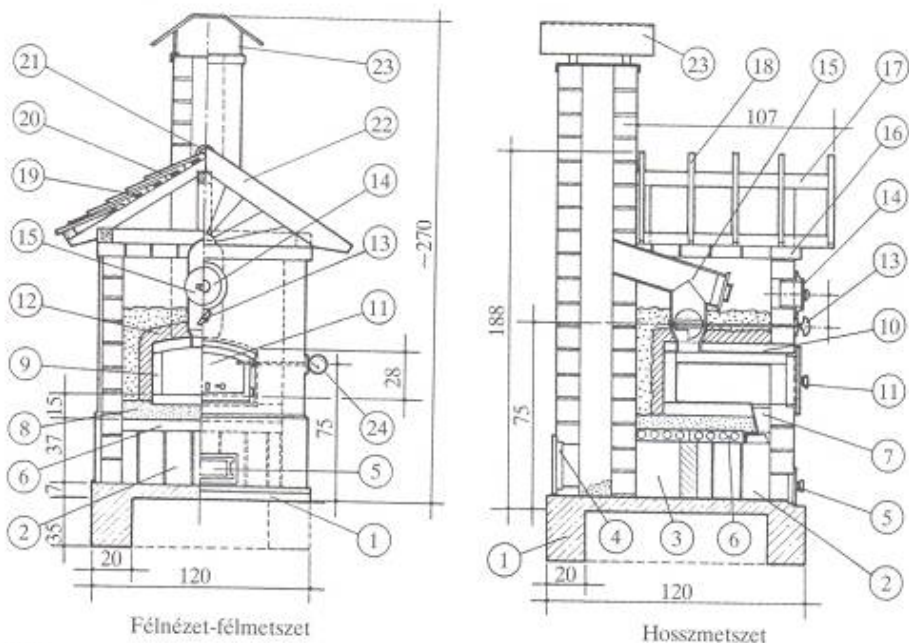
A klasszikus kenyérsütő kemencék teljes belső terét gondosan ki kell falazni. Az eredeti, klasszikus kemencéknél a belső sütőteret kétszer kiégetett téglákból boltívszerűen építették fel. Napjainkban a falazáshoz elsősorban samottbélelést és samott-téglákat használnak. A sütőtér első részében található az előtér (az úgynevezett zsuppoló), amin keresztül a hamut, valamint az el nem égett fadarabokat az alsó hamutárolóba kotorják ki.

Kisméretű tömör téglá 25 × 12 × 6,5 cm 150...200 db	Samott-tégla 25 × 12 × 6,5 cm 25...30 db	Falazóblokk pl. 25 × 12 × 14 cm 170...200 db	Födémpanel 29 × 6,5 × 89 cm 2 db
			
Samott, 15 kg	Mész, 150...200 kg Cement, 250...300 kg	Szigetelőlap, 2 m ²	
			
Folyami homok, 1,5 m ³ Salak, 0,5...0,8 m ³	Ásványgyapot, 6...10 m ² Alufólia, 8...10 m ²		
			
Kéményajtó, 1 db	Hamuürítő ajtó, 1 db	Tüzelőtérajtó, 1 db	
			
Gerendák, Lécek, Lécek,	5 × 5 cm 3 db 10 × 3 cm 12 db 4 × 3 cm 14 db	Sima tetőcserép, 100 db Kúpcserép, 5 db	
			

3. ábra. A kertben elhelyezett kemence építéséhez szükséges anyagok

A 3. ábrán láthatóak a kerti kenyérsütő kemence felépítéséhez szükséges anyagok. Ezek típusa és mennyisége csak tájékoztató jellegű. A kemence külső falazásához a téglák helyett fel lehet használni a modern könnyűszerkezetű anyagokat is, mint például az Ytong, Hebel stb. falazóidomok. A sütőtér falazására a samott-tégla vagy agyagtégla alkalmas. A kemence felépítéséhez szükséges anyagok típusa ugyanúgy, mint a kemence építéséhez szükséges anyagmennyiség a helyszíni adottságoktól, a kemence alakjától, valamint méretétől függ. Az épí-

tőanyagok kiválasztása során azonban minden esetben figyelembe kell venni, hogy a kemence belsejét (sütőterét) jól le kell szigetelni, továbbá ügyelni kell arra, hogy az egész építménynek megfelelő tömegűnek és megfelelő módon felfalazottnak kell lennie ahhoz, hogy jó legyen a hőtároló képessége. Ezzel megakadályozhatjuk a kemence gyors kihűlését.

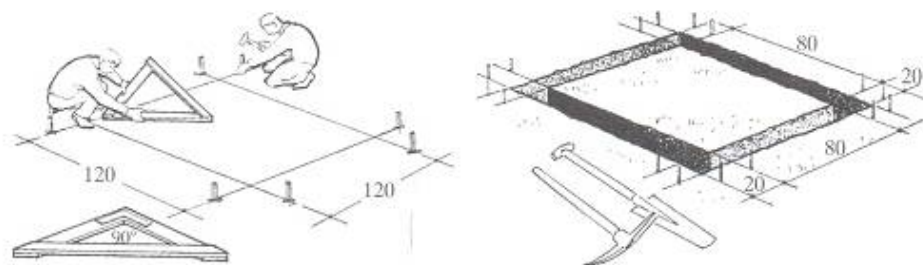


4. ábra. Egykamrás kemence

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Lebetonozott és felfalazott alap | 13 | A füstelvezető rendszerben lévő csappantyú szabályozófogantyúja |
| 2 | Hamutároló | 14 | A tisztítóteret csapófedéllel lezárt nyílása |
| 3 | Az alsó tér építőanyaggal kitöltött hátsó része | 15 | Tisztítónyílással rendelkező füstelvezető csatorna |
| 4 | Kéményajtó | 16 | Téglából felfalazott, esetleg betonból kiöntött felső koszorú |
| 5 | Az építmény homlokzati részén található hamgyűjtő ajtaja | 17 | Fedélszék |
| 6 | A tüztér alatti áthidalók | 18 | Keresztgerenda |
| 7 | A hamunak a tüztérből a hamutérbe történő lekotrására való nyílás | 19 | Tetőgerendák |
| 8 | A tüztér homokágya | 20 | Égetett hódfarkú tetőcserepek |
| 9 | Samottfalazat | 21 | Kúpcserepek |
| 10 | A tüztér – sütőtér boltíve | 22 | Homlokzati takaróléc |
| 11 | A sütőtér ajtaja | 23 | Kéménytető |
| 12 | Hőszigetelő réteg – alumíniumfóliával borított ásványgyapot paplan | 24 | Hőmérő |

A 4. ábra szemlélteti a klasszikus, belső tűztérrel és sütőtérrel kialakított kenyérsütő kemence kereszt- és hosszmetsetét, illetve előlnézetét. Az alsó részben a hamuürítő ajtók mögé van elrejtve a hamugyűjtő tér. Magát a kemence testét homokágyban helyezik el, ami bizonyos mértékig kiküszöböli a kemence belső részének felmelegítéséből fakadó dilatációs mozgásokat. Ez a rész a szabályozó billenőcsappantyúval ellátott füstelvezető rendszerhez és ezt követően a közvetlenül a kéményhez kapcsolódik. Az íves kemenceajtós sütőteret takaró töltőanyag fölött még egy ajtó található, amely a füstelvezető fémcsőben levő tisztítókerékhez enged hozzáférést. Régebben ezt a füstelvezető csövet kb. 3 mm vastag szürke fémlapból készítették, manapság azonban 0,8 mm vastagságú rozsdamentes fémlapból készül. A tető dőlésszögének és alakjának a helyi szokásokhoz kellene igazodnia. Ebből adódóan tehát egyes helyeken cseréptetőt, míg máshol előre gyártott idomokat lehet választani. A hosszmetseten jól láthatóak az egyes szerkezeti elemek. A kemencét alapozni kell, a megfelelő szigetelésekkel ellátva. A felső, falazott építmény belsejének közel kétharmada építő- és szigetelőanyagokkal van kitöltve. Az alsó részénél látható a hamuürítő ajtó, valamint a mögötte lévő tágas hamutér. Amikor az égést követően a sütőtérből a megmaradt hamut lektorjuk ide és összegyűjtjük, akkor a hamutérben lassan kihűlő hamu segít megfelelő hőmérsékleten tartani a kemencét, tehát az alulról nem hűl ki túlságosan gyorsan. A berakó- és tüzelőnyílás ajtaja alatt látható az a nyílás, amelyen keresztül a hamu- és famaradékokat a hamutároló részbe kotorjuk. Ez a tárolótér felülről egy legalább 3 mm vastagságú acéllemezzel van lezárva (erre a célra azonban jobban megfelel egy ugyanilyen vastagságú öntöttvas tál), amelyet samottlap takar. Az ajtók fölött a kéményhez vezető nyílást takaró csapófedél, bent pedig a füstelvezető cső rézsútos T idomhoz történő csatlakoztatása látható. A csapófedelelet le lehet szedni és ezen a nyíláson keresztül kefével ki lehet takarítani az égéstermékeket elvezető csatornákat. Fent a tető található, amelyet hűvösebb vidékeken széles eresszel, előreugratva érdemes kialakítani, hogy mind a kiszolgáló szerkezet, mind a kenyér védve legyen az időjárás viszontagságaitól. A kemence elhelyezésekor figyelembe kell venni azt is, hogy a kemence környékén megfelelő nagyságú munkaterületet kell kialakítani, valamint biztosítani kell a kapcsolatot azzal a térrel, ahol az ülőparkot alakítjuk ki. Arra is lehetőség van, hogy a kemencét részben besüllyesszük a talajba,

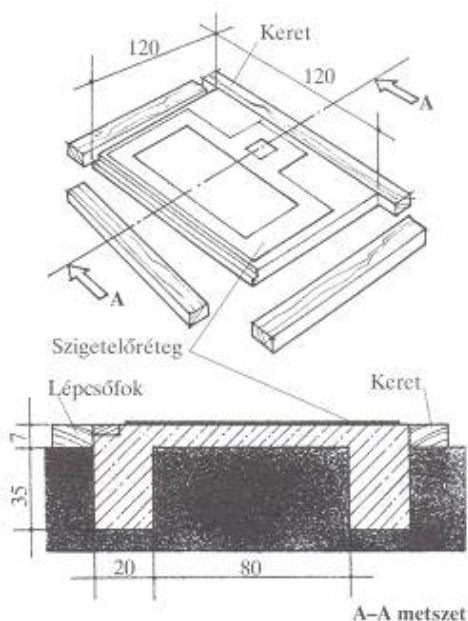
például lejtős terepen. Ilyenkor azonban biztosítani kell, hogy a kémény talppontja a tisztítóajtóval együtt hozzáférhető maradjon, valamint az építmény megfelelő módon hőszigetelt legyen.



5. ábra. A kertben elhelyezett kemence alapjának kitűzése

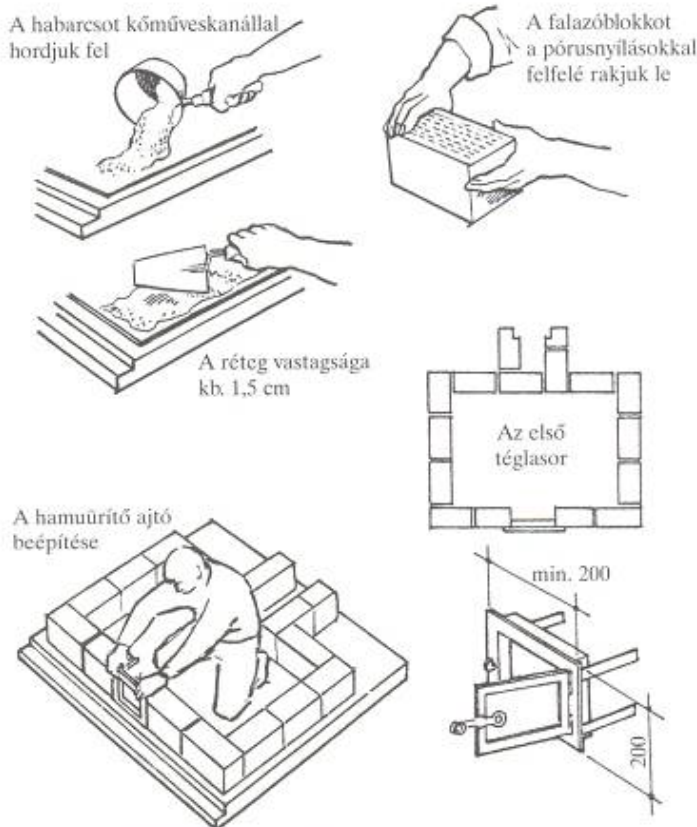
A kemence építését megelőzően gondosan kitűzzük a kemence alapterületét, valamint szintezővel a megépített alapot vízszintbe állítjuk. A megfelelő méret, a pontos arányok és szögek kitűzéséhez a helyszínt kicövekeljük és meghatározzuk a derékszögeket.

Az építmény méretei (6. ábra) csak az itt megadott méretű kemencére érvényesek. Abban az esetben, ha más méretű, vagy más anyagból készített kemencét építünk, akkor mind a belső, mind a külső méreteket az adott kemencéhez kell igazítani. A kemence alá beton sávalapot készítünk. A beton alá célszerű köveket elhelyezni, hogy a lehető legszilárdabb alapja legyen az építménynek. Nedves terepen nem szabad megfedkezni az alap teljes szigeteléséről, amivel megelőzhetjük, hogy a pórusokon felszivárgó víz károsítsa az építmény falait és vakolatát. A sávalapokra rábetonozzuk az alaplemezt, amelyen az egész

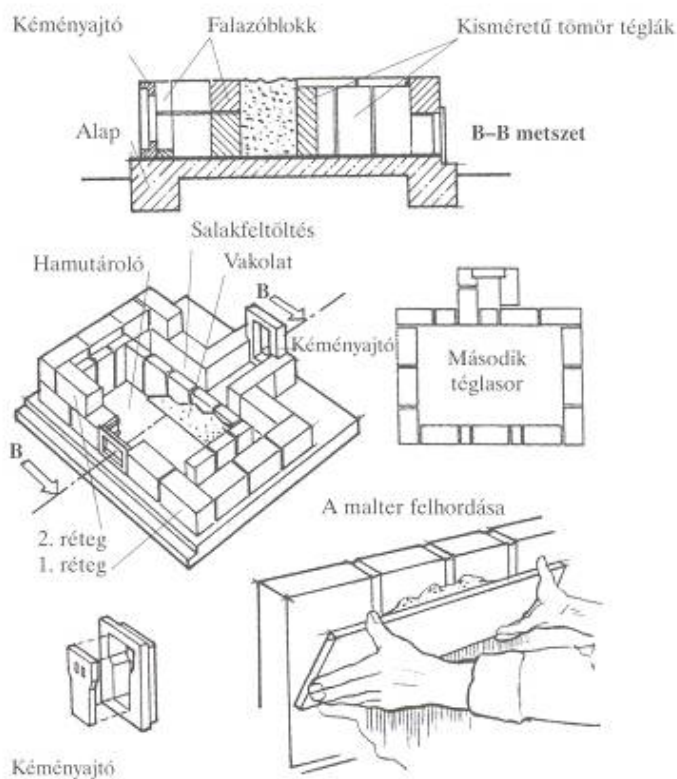


6. ábra. A kerti kemence alapjának elkészítése

építmény áll. Az alaplemez túlnyúló pereme egyrészt optikailag elhatárolja a kemence egyes részeit, másrészt megakadályozza, hogy az esővíz befolyjon a kemence teste alá. A betonlemezen – beleértve a kéményalapot is – a 7. ábrán bemutatott módon szigetelősávet kell kialakítani. A szigetelőrétegen kezdjük el a kemence kezdő téglasorának a lerakását. A külső falazáshoz bármilyen falazóanyagokat felhasználhatunk, azonban ezeknek kis nedvszívó képességűeknek kell lenniük, hogy a külső falat ne károsítsák az időjárás hatásai. A falazóanyagoknak továbbá tűz- és hőállóknak kell lenniük.



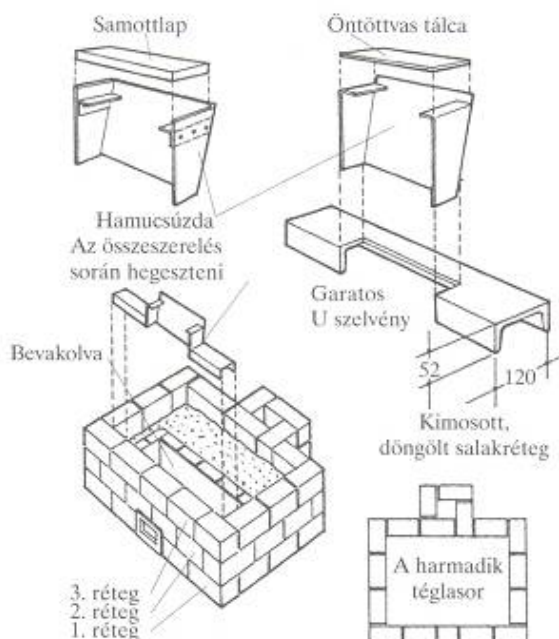
7. ábra. A kemencefal kezdő téglasora



8. ábra. A második téglasor falazása és a kémény alapozása

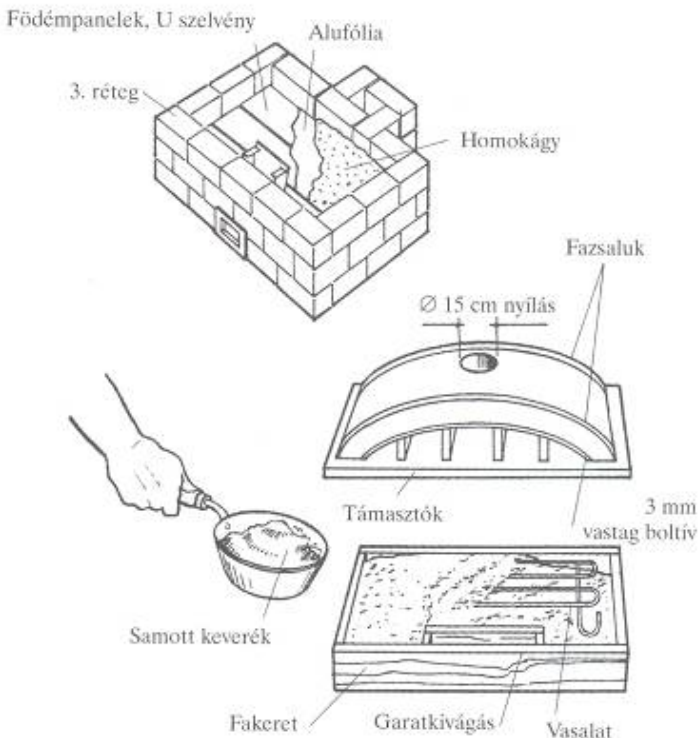
Abban az esetben, ha vékony habarcsréteg (illetve ragasztó) felhasználásával valamilyen korszerű kerámia falazóanyagot használunk, a belső fal akkor sem lehet vékonyabb 15...20 cm-nél. Az alapozó téglasor hátsó részénél, a kemencetest falával kötésben falazva alakítjuk ki a kémény alapját, hogy a kemence üzemeltetése során a kémény ne hovájon a faltól. A kéménykürtő keresztmetszetének legalább 20×20 cm-nek kell lennie. A kémény alsó részében betonból kéményalapot alakítunk ki, és az ötödik téglasorba tisztítóajtót helyezünk el, ezen keresztül kotorjuk ki a kéményből a kormot. Az ajtónak olyan nagyságúnak kell lennie, hogy azon keresztül megfelelően el lehessen végezni a munkát. Lehetőség van előre gyártott lemezből készült, illetve beton kéményajtók beépítésére is.

A fal belső oldalát normál kisméretű vagy samott-téglákkal béleljük ki. Az olcsóbb samott-téglák is megfelelnek erre a célra, amelyek a klasszikus tégláknál jobban tárolják a hőt, ugyanakkor nem olyan drágák, mint a kimondottan tűzterekhez használatos samott-téglák. Az építmény alapjának hátsó részében lévő teret válaszfallal leválaszthatjuk a hamutároló résztől, és átsamott tiszta salakkal, illetve keramzittal feltölthetjük. Ezt követően a második téglasorig felfalazzuk a külső köpenyt, beleértve a belső falazást is (8. ábra). A hamutároló teret kivakolhatjuk vagy egyszerűen csak kifugázzuk. A munkát a harmadik téglasor falazásával folytatjuk és ebben a magasságban a kemence homlokzatába beépítjük a garatos U szelvényt, amely lehetővé teszi a hamu lekotrását. A hamu lekotrására szolgáló garatnak legalább 35 cm szélesnek kell lennie. A 10. ábrán látható sarokra ráhelyezzük az öntöttvasból vagy acélból készült tálcát és felülől legalább 2,5 cm vastag, minőségi, lángálló samottlappal letakarjuk.



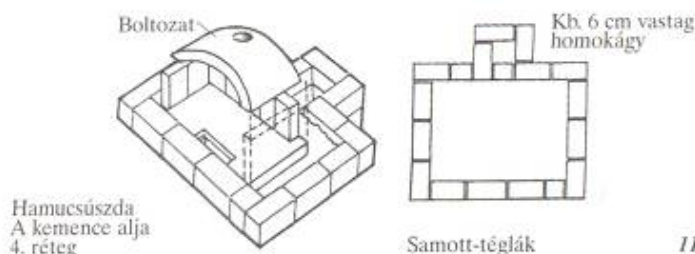
9. ábra. A harmadik téglasor elkészítése, valamint a hamu lekotrására szolgáló nyílás kialakítása

A garatos szelvény beépítését követően a belső falazatra behelyezzük az áthidalókat, amelyek a 3. ábrán feltüntetett anyagokból vagy samottból készülhetnek. Az áthidalót alumíniumfóliával borítjuk és szitált folyami homokkal takarjuk be. Előkészítjük a sütőtér lemezeinek ágyazatát és összeállítjuk a belső tűzteret, amely egyben a sütőtér is lesz. A fa közvetlenül ennek a térnek az alján ég el, ezért nagyon fontos, hogy a sütőtér alja minőségi – pl. kétszer kiegészített –, cementhabarccsal rakott téglákból, vagy samottliszt kötőanyaggal illesztett samottlapokból készüljön. A 10. ábra alapján két rész finom folyami homokból, egy rész samottból, valamint egy, maximum két rész minőségi cementből vasalt tűzálló betonlapot is készíthetünk. A lapokat előre elkészíteni és időt kell nekik hagyni arra, hogy kellően megkössenek.

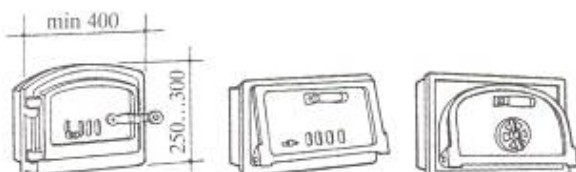


10. ábra. A tűzhely aljának és kupolájának elkészítése

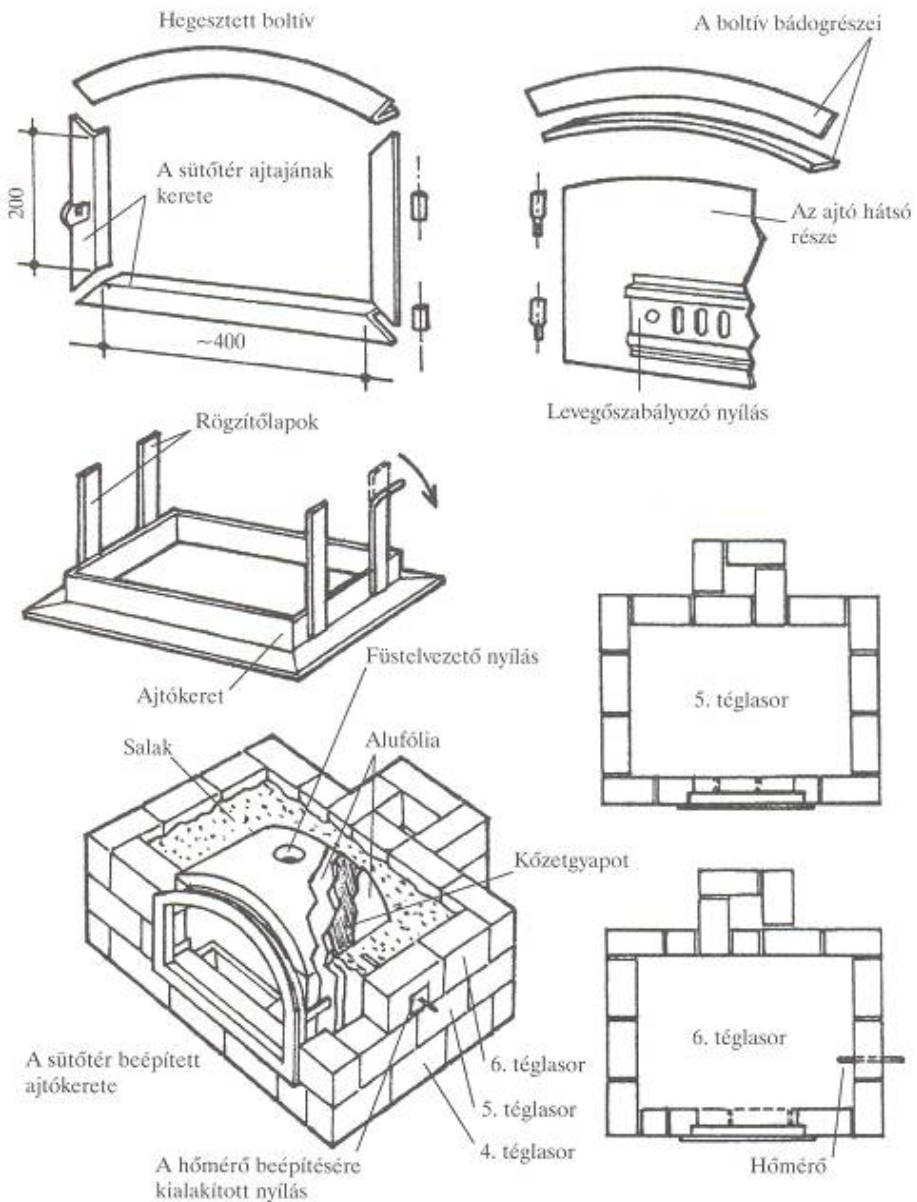
Ezzel egy időben – lehetőleg a 10. ábrán látható zsaluzat felhasználásával – ugyanabból az anyagból elkészítjük a sütőtér boltozatát. Mindkét részt vasalással kell megerősíteni. Azok, akik a klasszikus kemencékhez lehetőleg jobban hasonlító kemencét szeretnének építeni, a sütőtér boltozatát kirakhatják habarcságyba rakott, a hosszabbik oldalukra állított téglákkal. Ezt a boltozatot azonban fent ki kell ékelni (lásd a kőművesmunkákkal kapcsolatos útmutatókat). Ezt követően a 11a ábra alapján folytatjuk a munkát. Az elegyengetett homokágyra ráhelyezzük a tüzelőtér alaplapját (sütőlapot) és erre a lapra készítjük el a samottlapból vagy téglából készült oldalfalakat. Ezt követően a teljes sütőteret kívülről alumíniumfóliával borítjuk be. Ezután a falakra ráhelyezzük a felső, boltíves áthidalót és beépítjük a füstelvezető csőcsonkot, valamint az ajtókat. A különböző típusú ajtók a 11b ábrán láthatóak. Ezt követően felfalazzuk a tűztér külső oldalait és a kemence körüli részeit átmosott salakkal, ömlesztett kőzetgyapottal (700 °C-ot elviselő) vagy hasonló, tűz- és hőálló, valamint jó hőszigetelő tulajdonságú anyaggal töltjük ki. A füstelvezető nyílásnak legalább 15 cm átmérőjűnek kell lennie, de az sem gond, ha a nyílás átmérője 20 cm. A tűzhely oldalába beépítjük a hőérzékelőt, és a hőmérőt oly módon vezetjük ki a falazatból, hogy jól lássuk a skáláját, de ugyanakkor a munka során ne legyen útban. Ezt követően kívülről a teljes sütőteret becsomagoljuk még egy réteg alumíniumfóliával, és a 12. ábra szerint kitöltjük a tűztér körüli részt.



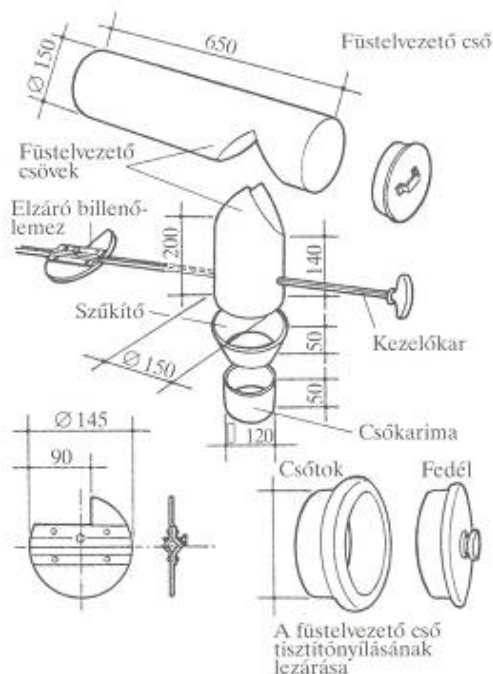
11a ábra. A sütőtér építése



11b ábra. Különböző kemenceajtó-típusok



12. ábra. Az ajtó beépítése és a sütőtér építésének (beleértve a feltöltéseket is) befejezése

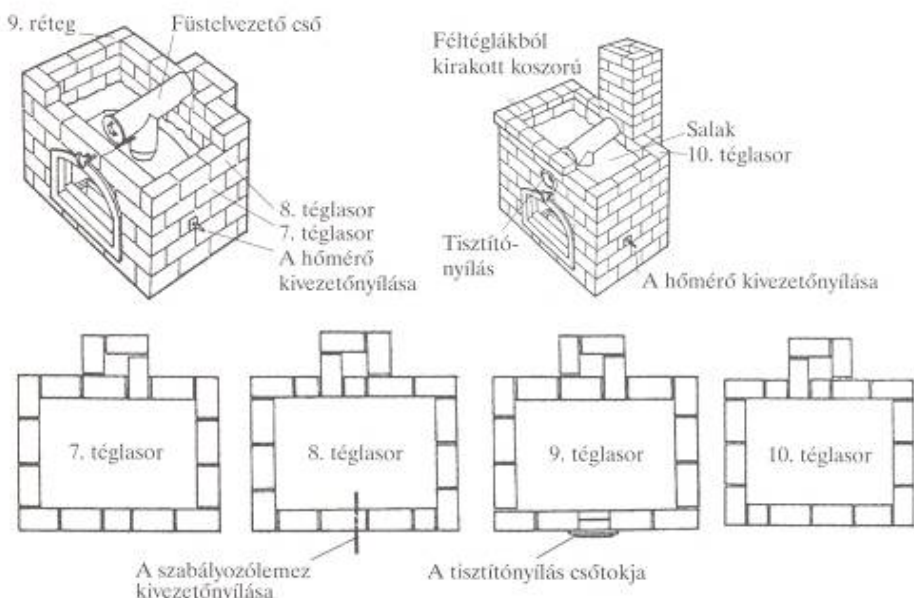


13. ábra. A belső füstelvezetés

A füstvezető csőrendszert legjobb acélból vagy rozsdamentes acéllemezből szakcéggel elkészíttetni. A 13. ábrán a rajzok, beleértve a kéményelzáró lemez rajzát is, méretarányosak, és valódi méreteket tartalmaznak. A rajz $\varnothing 150$ mm-es füstvezető csöveket ábrázol. Abban az esetben, ha 200 mm átmérőjű füstvezető csőrendszert építünk, a méreteket annak megfelelően kell módosítani. Ahhoz, hogy a lehető legjobban hozzáférjünk a T csatlakozóhoz, falba beépített csőtokot készítünk, ezzel egyidejűleg a falban a füstvezető csövekre tisztítónyílást is kialakítunk. Abban az esetben, ha a tűzhely és sütőtér körüli részt egészen a füstvezető rendszer fölötti részig ki akarjuk tölteni, akkor a füstvezető rendszer belső fedelét össze kell kötni egy csővel a külső falban lévő fedéllel. Az egyszerűbb kezelhetőséghez érdemes kb. 50 mm átmérőjű elemet használni. A kapcsolódási ponton átmenetet alakítunk ki. Ezután felhúzzuk a külső fal 7., 8. és 9. téglatorát (14. ábra).

A kémény is a kemence része, ezért megfelelő figyelmet kell szentelni a kialakításának. A kéményt az előre meghatározott formában, az előre meghatározott magasságig falazzuk fel. Ne felejtünk el a kémény vasbeton koszorújába ágyazott fedlapot építeni. A 15. ábra bemutat néhány kéménytető-kialakítást. További, a kéménytető elkészítésére vonatkozó ötleteket pl. a CSER Kiadó *Kémények* c. könyvében találhatunk.

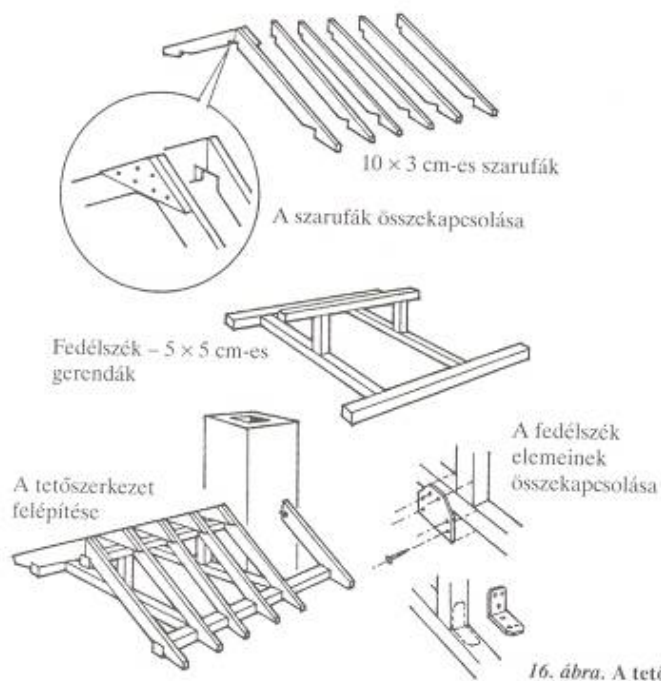
Legutoljára a külső fal 10. téglasorát falazzuk fel (14. ábra), amelyre az építményt összetartó és a tetőt hordó koszorú kerül.

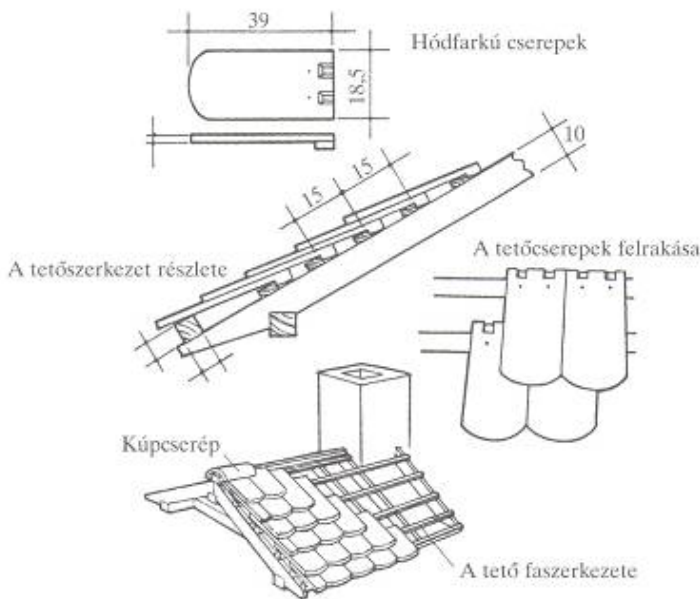


14. ábra. A 7., 8., 9. és a 10. téglasor felfalazása, valamint a füstelvezető rendszer bekötése



15. ábra. Különböző kéménytetők



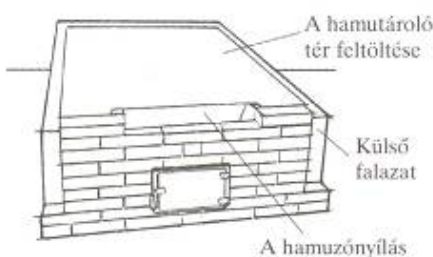


18. ábra. A tetőcserepek felrakása

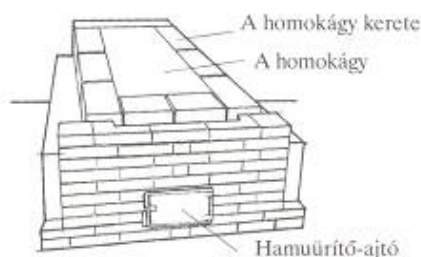
A füstelvezető rendszert alaposan és körültekintően szigeteljük, csatlakozásait vizsgáljuk át, majd a kémény kiszáradását követően a kéményhuzatot is ellenőrizzük.

A 16. ábrán a tetőszerkezet felépítését láthatjuk. Abban az esetben, ha a tetőszerkezetet egyedül állítjuk össze, akkor a bonyolult fakötések kialakítása helyett a boltokban kapható, az összecsavarozást elősegítő fa vagy fém rögzítőelemekkel segíthetünk magunkon. A 17. ábra a teljes építményt ábrázolja a vakolást és a tetőcserepek felhelyezését megelőző állapotban. A 18. ábra a tetőcserepek alátétfólia nélküli felrakását ábrázolja. A külső vakolatot az éghajlati és hőmérsékleti viszonyoknak ellenálló anyagból készítjük el. Az ajtók és az egyéb fémrészek külső felületkezeléséhez hőálló festéket használunk. Amennyiben a tetőszerkezetre tetőcserepeket helyezünk fel, nem feledkezhetünk meg a tető homlokzatának és hátsó részének fa vagy fém szegélyelemmel történő lezárásáról sem. Manapság azonban a kemence teljes belső részét – tűzterét – készen is megvásároljuk.

Kétkamrás kenyérsütő kemencék



19. ábra. A kétkamrás kenyérsütő kemence felépítményének alapjai; ezekre kerül a tüztér

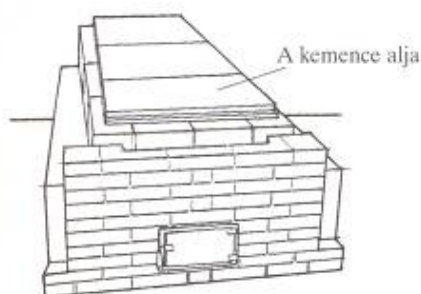


20. ábra. A tüztér alapzatának felfalazása

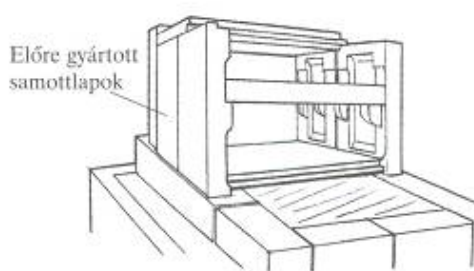
Az eddig leírt egykamrás kemencéken kívül kétkamrás kemencéket is építenek, amelyek alsó kamrájában tüzet raknak és így fűtik a kemencét, míg a kemence felső részében sütnek. Az építmény alapja és az építmény lezárása ugyanolyan, vagy közel megegyezik az egykamrás kemencékével, ezért a kemence részletes leírását leegyszerűsíthetjük. A kétkamrás kemence leírását tehát onnan kezdjük, amikor már megépítettük az alapot. Ebben az alapban is kialakítjuk a hamuüjtőt úgy, ahogyan az a 19. ábrán látható. A hamuüjtőhöz az építmény alsó részén található ajtókon keresztül lehet hozzáférni.

Az építmény hamuüjtőt tartalmazó alapját lehetőleg betonlapokkal vagy vasbetonlappal lezárjuk. Ne felejtjük el, hogy ebbe a takarólapba be kell építenünk a hamu leszórására való csúszdát. A fedőlapra hagyományos vagy samott-téglákat teszünk oly módon, hogy a téglasor mellett megfelelő méretű hely maradjon a külső fal későbbi felépítéséhez, valamint hogy az építés során pontosan csatlakoztatni tudjuk a tűz- és a sütőteret. Mivel különböző vastagságú és magasságú samottlapokat fogunk használni, a pontos méreteket közvetlenül az építkezés során kell meghatározni. Az alap téglafalának felhúzását követően középen egy szabad tér keletkezik (19. ábra). Ezt a teret száraz szitált homokkal vagy a jobb hőszigetelő tulajdonságokkal rendelkező keramzittal töltjük fel. A tüztér felső téglasorára lehetőleg 5...7 cm vastagságú samottlapokat helyezünk el, ahogyan azt a 20. ábra szemlélteti. Ennek a lapnak az elkészíté-

séhez megfelelő hosszúságú, vékonyabb lapokat is felhasználhatunk, amelyeket samottliszt kötőanyaggal illesztünk össze. Ebben az esetben a lapokat úgy rakjuk, hogy a hézagok mindig a felső és az alsó lap közepén legyenek és a kötőanyag kiszáradását, valamint a lapok lángok miatti esetleges behajlását követően az égéstermékek a hézagokon keresztül ne jussanak fel a sütőtérbe. Ezt követően samottlapokból körbeépítjük a tűzteret, valamint a sütőteret (21. ábra).

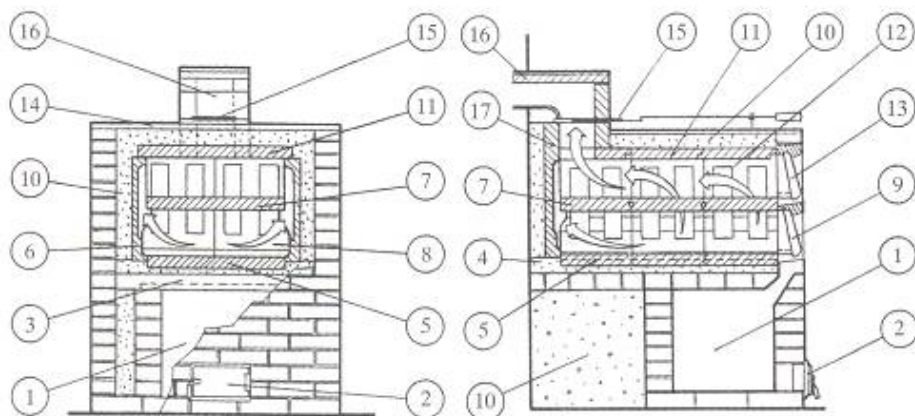


21. ábra. A tűzter lapjának lerakása



22. ábra. A dupla sütőkamrás kemence belső részeinek felépítése

Németországban és Ausztriában olyan speciálisan kialakított samott oldalfalak – idomelemek – kaphatóak, amelyek közepén kiszögellés található. Ezekbe lehet behelyezni a sütőtér alját képező keresztlapokat. Ezen felül az idomelemek oldalait úgy formázták meg, hogy a fa eltüzelése és a sütés során a forró levegő és az égéstermékek áthaladhassanak rajta. A 22. ábrán eredeti német samott idomelemek láthatóak, amelyeken megfelelő – például a kályhacsempék hátoldalán lévő mélyedésekhez hasonló – kiszögellések és bemélyedések találhatóak. Abban az esetben, ha az oldalfalakhoz 10 cm széles samott-lapokat használunk fel, akkor a lapokon ezeket a bevágásokat saját magunknak kell elkészítenünk, vagy saját magunknak kell a vékonyabb samottlapokat kötőanyaggal összeragasztanunk és a kiszögelléseket, valamint a kereteket kialakítanunk. A sütőtér felső fedőlapját – lehetőleg előre kialakított – nűtféderes illesztéssel csatlakozó samottlapokkal befedjük.



23. ábra. A kétkamrás kenyérsütő kemence metszete

Keresztmetszet

- 1 Hamugyűjtő
- 2 Hamuzóajtó
- 3 A hamugyűjtő fölötti fedőlap
- 4 A sütőtér homokágya
- 5 A tüztér alja
- 6 Független, samottból készült oldalfalak
- 7 A tűz- és a sütőtér közötti fedőlap
- 8 Tüztér
- 9 A tüztér ajtaja

Hosszmetszet

- 10 Hézagkitöltő anyaggal feltöltött tér (abban az esetben, ha a kemencét az épület falszerkezetének alsó részében helyezték el); esetleg a terep megmaradó része
- 11 A sütőtér felső zárólappjai
- 12 A kb. 30 cm magas sütőtér
- 13 A sütőtér ajtaja
- 14 Az építmény felső fedőlapja
- 15 Kéményelzáró
- 16 Füstelvezető cső
- 17 Hátsó lap és az égéstermékek elvezetése

A kemence teljes magassága 200 cm.

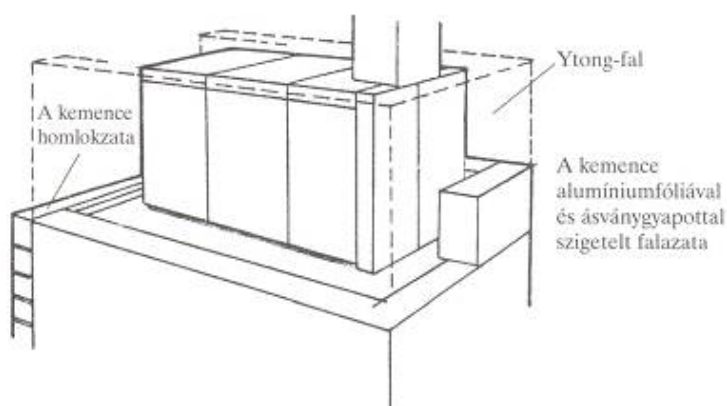
Az alapépítmény fedőlemeze kb. 44 cm-es magasságban van.

A tűz- és a sütőtér-egység kb. 70 cm magas.

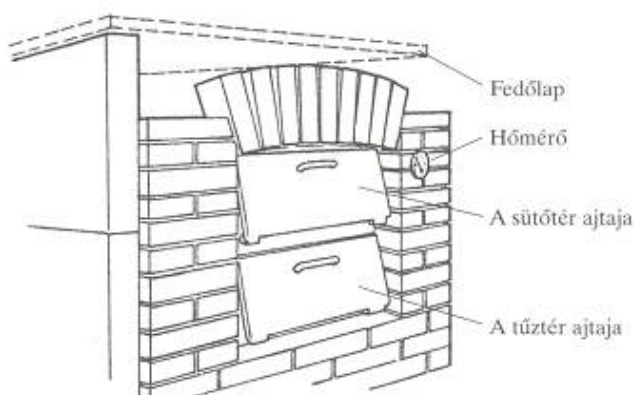
A tűz- és a sütőtér külön-külön kb. 30 cm magas.

A kemence felépítményének szélessége 132 cm.

Tekintettel arra, hogy nem minden kenyérsütő kemencének kell az előbbiekben bemutatott kemencéhez hasonlóan kinéznie, most a fugázott – lehetőleg klinkertéglákból felépített – külső fallal körbevett építményt mutatjuk be. Nyitott állapotban a német gyártmányú öntöttvas csapóajtók vízszintesen rögzített helyzetben maradnak. A kemence belső elrendezését a 23. ábra szemlélteti, ahol látható, hogy az alsó tüztérből miként áramlik a forró levegő a felső sütőtérbe.



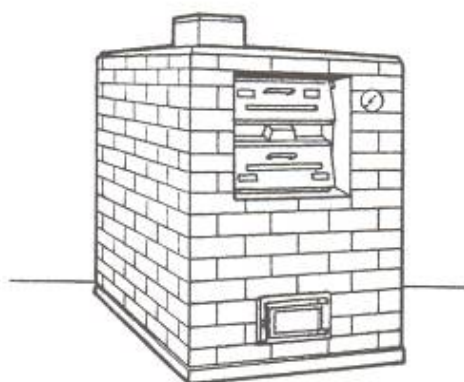
24. ábra. A kétkamrás kemence és füstelvezető szerkezete



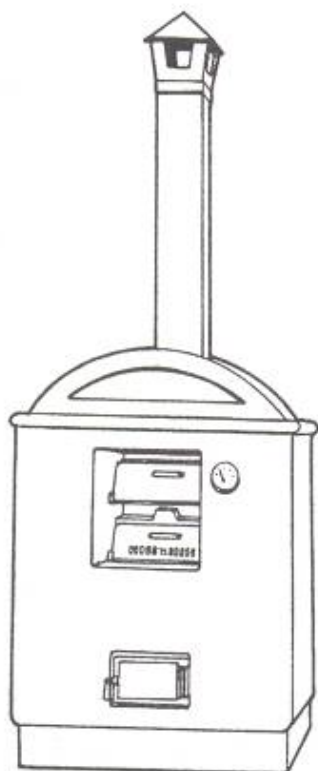
25. ábra. Ajtók beépítése boltíves nyílásba

Az ilyen kemencét először felfűtik a megfelelő hőmérsékletre, mégpedig úgy, hogy tűztérben a sütést megelőzően már csak néhány izzó faszéndarab maradjon. Ezekre a sütés során száraz keményfát helyeznek, és ezáltal – az ismételt sütés lehetőségét biztosítva – hosszabb ideig, akár több órán keresztül is fenn tudják tartani a kemence hőmérsékletét.

A 24. ábrán a kétkamrás nyeregtető nélküli kemencéket mutatjuk be. Természetesen a kemencéket a klasszikus kivitelezésnek megfelelően tetővel is elláthatjuk. A homlokzati rész szebb megjelenése érdekében az ajtók fölötti áthidalót boltíves formában is ki lehet alakítani (25. ábra).



26a ábra. Burkolótégglákkal kirakott kemence

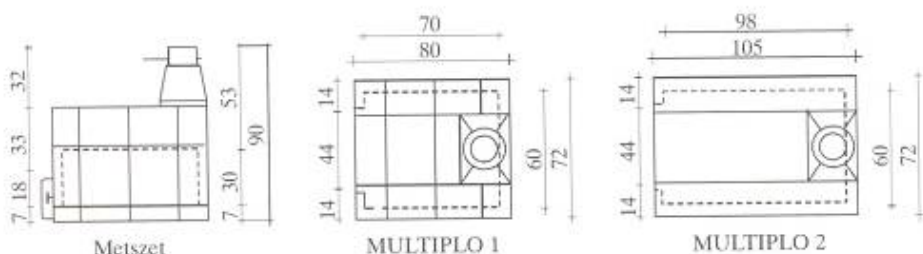


26b ábra. Boltíves, vakolt kenyérsütő kemence

A 26a ábra egy klinkertégglákkal, esetlegesen burkolótégglákkal kirakott és fugázott külső falú kétkamrás kemencét ábrázol. Amennyiben valakinek nem tetszik ez a kialakítás (pl. mert ridegnek találja), akkor egyszerű meszeléssel, valamint a felső rész átalakításával a 26b ábrán látható kemencét készíthet. A felső boltív üreges vagy akár teljesen nyitott is lehet, vagy a boltív alatt egyszerű rakodóterként használt mélyedést alakíthatunk ki. Ha a tetőt víz- és hőálló festékréteggel kenjük le, akkor az az esővizet is levezeti. A tetőt esetleg rézlemezből is boríthatjuk. A füstelvezető szerkezet itt fémllemezből készült és fedéllel van lezárva. Az egész építmény külső vakolattal és hőálló – lehetőleg fehér színű – homlokzattfestéssel van lefestve.

Korszerű tűzterek

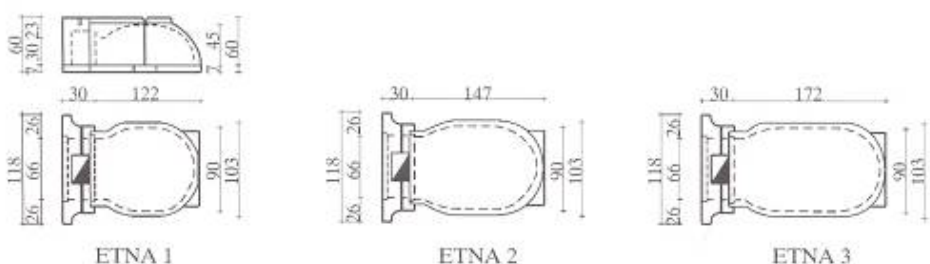
Még mielőtt ismertetnénk, hogy milyen előre gyártott tűztereket lehet vásárolni és beépíteni a kerti kemencékbe, nem árt felidézni, hogy kemencékben – annak ellenére, hogy kenyérsütő kemencéknek hívják őket – sokkal többféle ételt lehet elkészíteni, mint amire a név utal, és ennek megfelelően tűzterük kialakítása és mérete is ehhez igazodik.



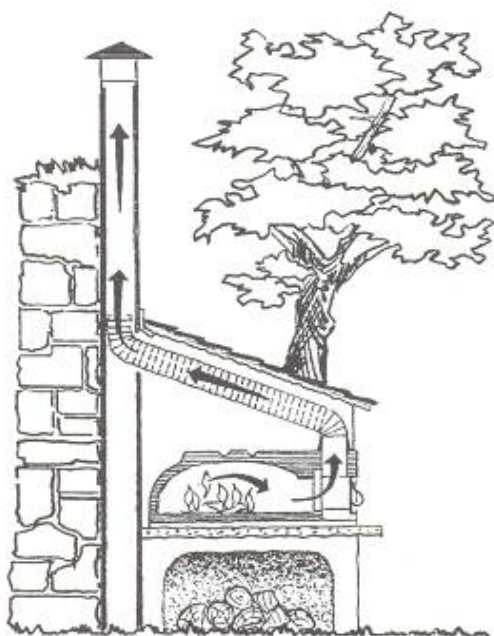
27. ábra. A MULTIPLÓ 1 és a MULTIPLÓ 2 típusú tűzterek metszete

Az edilKamin cég által előre gyártott tűztér környezetbarát anyagból készül, és egyaránt beépíthető a kerti építményekbe, a rekreációs célokra használt építményekbe, valamint a vendéglátóipari egységek konyháiba is. A MULTIPLÓ tűztér (27. ábra) különálló, a gyártó által szállított különleges kötőanyaggal, esetlegesen samott kötőanyaggal összeillesztett részekből épül fel. A tűzteret homokágyba helyezik el. A szállítmány részét képezik a hőmérővel és szellőzőnyílással ellátott ajtók. A tűztér elülső részét – amelybe a kivethető ajtót illesztik be – úgy alakították ki, hogy az a tűzhely üzemelése során erősen tartsa az ajtót, ugyanakkor az ajtókat egyszerűen lehessen kezelni. A hátsó részben egy különlegesen kialakított elem található, amelyre a tetővel ellátott kéményt lehet ráhelyezni. A MULTIPLÓ beltéri és kültéri kemencékhez egyaránt használható tűztér. A gyártó kétféle, különböző nagyságú és teljesítményű, hőmérővel ellátott ajtóval és teljes füstelvezető rendszerrel kialakított kemencét kínál. A MULTIPLÓ 1-es tűztérben egyszerre 5 kg, míg a MULTIPLÓ 2-es tűztérben 6,5 kg kenyér süthető.

A tűztérben a kenyér sütéséhez szükséges hőmérsékletnél nagyobb hőmérsékletet is el lehet érni, ezért abban a kenyéرنél nagyobb hőmérsékletet igénylő pizzák is süthetők. A kemencének megfelelő hőtároló képessége van, ami lehetővé teszi, hogy fokozatosan több, különböző hőmérsékletet és elkészítési időt igénylő ételt készítsünk el benne.



28. ábra. Az Etna 1-3 tüzterek metszete



29. ábra. A kéménybe épített füstelvezetőrendszerrel kialakított tűztér metszete

Az edilKamin cég előre gyártott Etna elnevezésű tüztére már sokkal tágasabb. A mérettől függően ebben a tűztérben a kemence egyszeri felfűtésével 10, 12 vagy 15 kg kenyert (Etna 1-3) lehet ki-sütni. A 28. ábra az egyes kemencék műszaki megoldását és méretét szemlélteti. A füstelvezetővel és elzárólemezzel kialakított kemence kerámiából készül. A kettős öntöttvas ajtók hőálló üvegezésű nyílással és hőmérővel vannak ellátva. A füstelvezető cső átmérője 25 cm.

Az Etna 1–3 betétek nagy előnye nemcsak az, hogy az ajtai két irányba nyithatóak, hanem – ami még fontosabb – az is, hogy az ajtók hőálló üvegezésűek, amin keresztül folyamatosan figyelhetjük a sülés folyamatát.



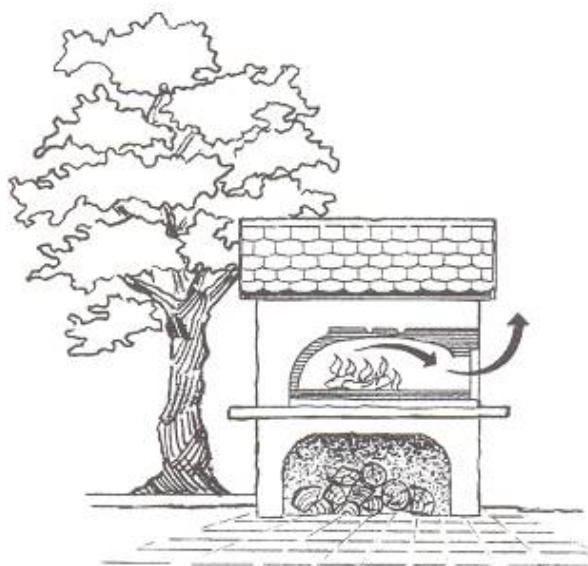
30. ábra. Etna tüztérrel épített kerti kemence

Az olasz kemencék az esetek többségében olyan kialakításúak, hogy egy közös tűz- és sütőterük van. Amikor ezekben a kemencékben tüzet raknak, akkor a kemencék felfűtését követően az izzó faszenet a tűz-/sütőtér egyik felébe kotorják, ahol az lassan tovább ég, a kemence másik felében pedig a kenyereket, pizzákat, vagy a tepsiket és lábasokat helyezik el. Másfajta kemencékből a faszenet ezzel szemben teljesen kikotorják, így azok csak a felhevült anyagukban tárolt hővel sülnek. A következő ábrákon láthatjuk, hogyan néznek ki az ilyen többcélú, előre gyártott tüztérű kemen-

cék. A 29. ábrán a teljes felépítmény belső szerkezetének, valamint a kemencének a metszete látható. Az ábrázolt kemencét hozzáépítették az épülethez, és a füstelvezetőt a falban futó kéménybe csatlakoztatták. A 30. ábrán egy, a vendéglő kertjében található egyszerű építményben elhelyezett, kenyér és pizza sütésére alkalmas kemence látható.



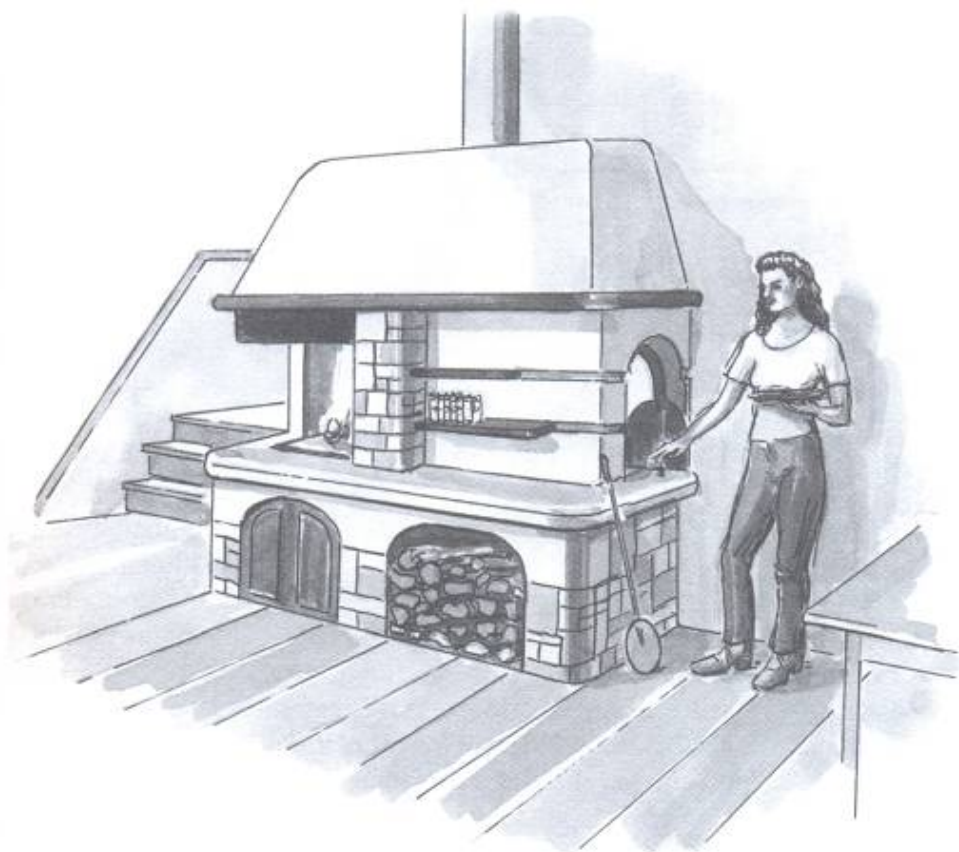
31. ábra. Beépített Vesuvio tüztérrel épített kerti kemence



A 31. ábra egy családi ház kertjében található, magán célra használt pizza- és kenyérsütő kemencét ábrázol. Ennek a kemencének a belső felépítése a 32. ábrán látható. A kemencét úgy is fel lehet építeni, hogy kemencéből az égéstermékek elöl, az ajtó fölött távoznak (pl. a Vesuvio kemence).

32. ábra. Vesuvio tüztérrel épített kerti kemence metszete

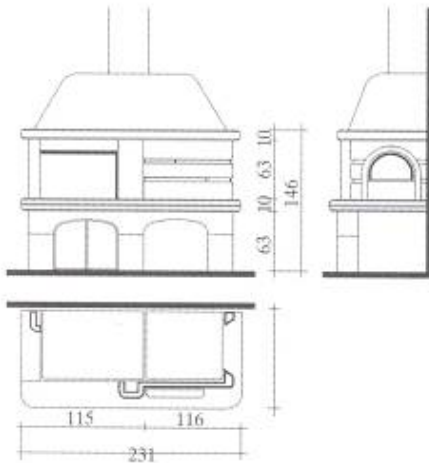
Pizzasütő kemencék



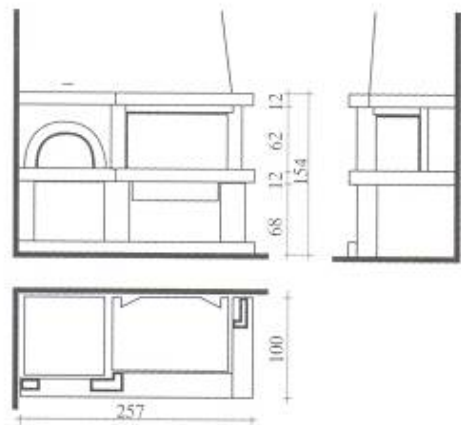
33a ábra. Konyhai Modulare Forno pizzasütő kemence és grillező kandalló (EdilKamin)

Noha a pizzát hagyományos elektromos sütőben is megsüthetjük, az igazi friss házi pizzát mindig és mindenhol különleges pizzasütő kemencékben készítik.

Konyhai pizzasütő kemencék



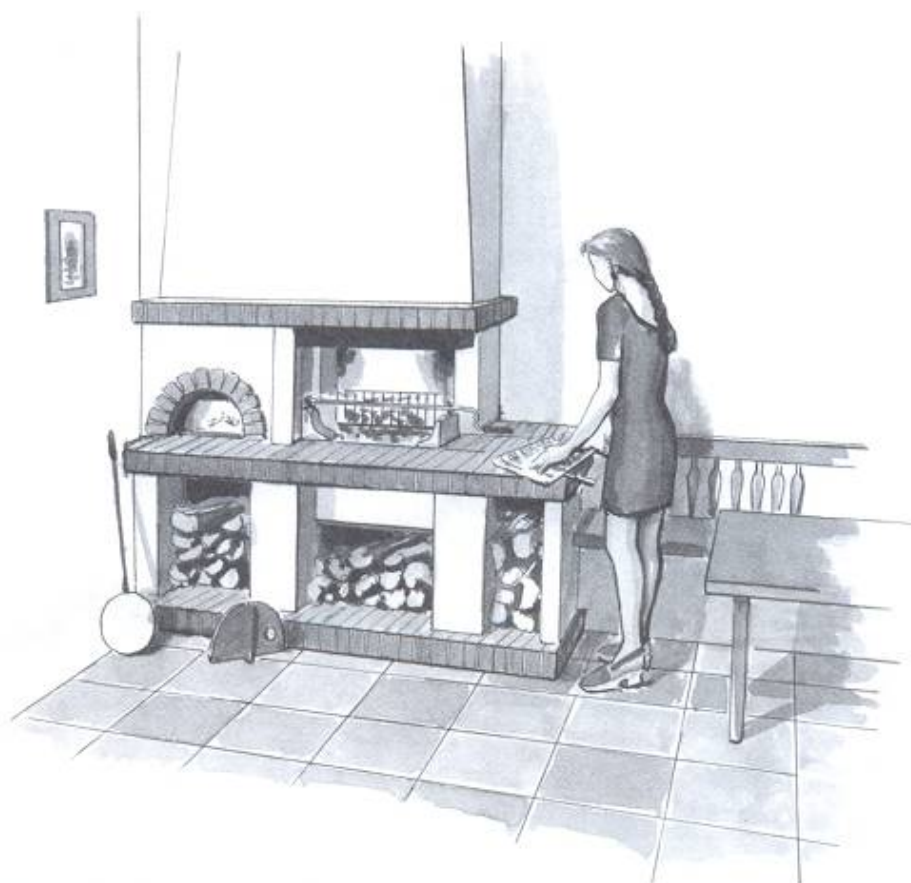
33b ábra. A Modulare Forno összeállítás műszaki adatai



34a ábra. A Combinato összeállítás műszaki adatai

A pizzasütő kemencét a konyha tartozékeként is megépíthetjük. Olaszországban egy kisebb pizzasütő kemence, valamint a nyílt lángú sütőtér gyakran a konyhaberendezés nélkülözhetetlen eleme. A 33a ábrán a Modulare Forno összeállítást láthatjuk, ahol az egyik oldalon az elsősorban rostonsült ételek elkészítésére használt nyitott grillezőkandalló, míg az összeállítás másik oldalán a pizza és egyéb ételek sütésére alkalmas tűztér található. Ebben az összeállításban a nyílt tűzteret kandallóbéléssel és MULTIPLÓ típusú tűztérrel látták el. A méretes alépítményre könnyen tisztán tartható kő munkalapot fektetnek. A kandalló füstelvezetése az esetek többségében közvetlenül a kéményhez csatlakozik, a pizzasütő kemence füstelvezetését a helyiség felső részében található, kéménybe torló füstelvezető csövön keresztül oldották meg. A kandalló kétoldalt nyitott tűztere fölött fentről beépített gát található, amely egyrészt csökkenti a tűztér belmagasságát, másrészt közvetlenül a kéménybe tereli az égéstermékeket. Ez az egyszerű gát hatásosan megakadályozhatja, hogy a kandalló telefüstölje a szobát. Az összeállítást természetesen egyedi el-

képzelés alapján is össze lehet rakni, azonban ebben az esetben is ajánlott valamelyik, az előző fejezetekben feltüntetett tűztér-összeállításba beépíteni. Az együttes műszaki adatai *33b ábrán* láthatók.



34b. ábra. A Combinato KF pizzasütő kemence és grillezőkandalló összeállítás (EdilKamin)

A konyhában felépített kombinált, roston sült ételek elkészítésére alkalmas grillezőkandalló és pizzasütő kemence összeállítás következő példája a *34a ábrán* látható Combinato KF/KFP összeállítás. Az építményt teljes egészében téglából falazzák fel, a vízszintes és függőleges vonalakat a vakolatlan – lehetőleg samott vagy homlokzatburkoló – dísztéglák emelik ki. A téglák kö-

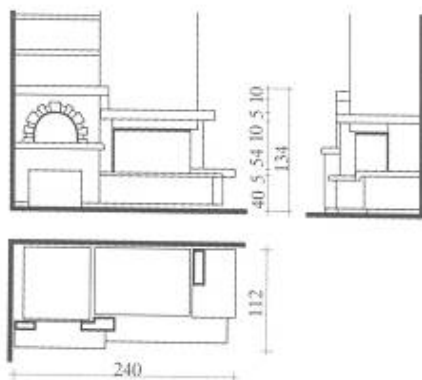
zötti réseket kifugázták, az oszlopok közötti részt bevakolták és fehérre festették. A kandalló tűztere alacsonyabban van, mint a téglából készült szegély, emiatt az izzó parázs nem esik ki a konyhatérbe. A tűzhely fölött, a csiszolt fából készült takaróléc alatt bádogból készült perem található, amely csökkenti a tűztér méretét és segít elvezetni az égéstermékeket. A grillező-kandalló tűzterében egy, a faszén függőleges felhalmozására való betét található, amelyben azonban normál fatuskókat is el lehet égetni.



35a ábra. Vitoria pizzasütő kemence és nyitott kandalló összeállítás (EdilKamin összeállítás)

Végül ismertetjük a Vitoria együttest (35a, b ábra). A sarokban elhelyezett együttes szintén egy nyitott kandallót, valamint pizzasütő kemencét tartalmaz. Ez a tűztérrel ellátott együttes nemcsak ételek elkészítésére, hanem fűtésre is használható.

Ezeket az együtteseket tágas magán-konyhákban, valamint kisebb vendéglőkben, panziókban stb. is felépíthetjük, ahol a kandalló tüze egyrészt hangulati elem, másrészt az ételek elkészítése közben kellemes látvány.



35b ábra. A Vitoria együttes műszaki adatai

A kerti pizzasütő kemence

A kerti pizzasütő kemence valószínűleg számos olvasót már csak azért is érdekelhet, mert saját kezűleg is felépíthető. Azonban először – miként a többi, vendéglátással és étkezéssel kapcsolatos kerti építmény esetében – olyan megfelelő, szélvédett helyet kell neki találni, ahol a kemence kiszolgálásához szükséges megfelelő nagyságú hely is adott.

A kerti pizzasütő kemence részét képezi a beépített, élelmiszerral való foglalatosságra alkalmas integrált munkafelület is. Az a legjobb, ha ennek felületét valamilyen időtálló, lemosható, pl. kerámia- vagy sima kőburkolattal burkoljuk. A kemence körül található munkavégzési felületet kőből, minőségi fugázott téglákból vagy impregnált és megfelelő módon felületkezelt fából alakíthatjuk ki. A kemencét úgy kell felépíteni, hogy annak nyílása könnyen hozzáférhető legyen, illetve hogy közvetlenül a kemence aljára vagy a sütőtér megfelelő részére lehessen helyezni azokat az tepsiket, amelyeken a pizza vagy az egyéb élelmiszerek sülnek.

A pizzasütő kemence felfűtése

A pizzasütő kemencét a kenyérsütő kemencéhez képest viszonylag rövidebb ideig kell felfűteni. Először is a tüzet addig hagyjuk égni, amíg csak izzó paraszak maradnak a fából vagy faszénből. Ezt követően a megfelelő hőmérséklet állandó fenntartására az izzó parázsra további tüzelőanyagot rakunk, ami lehetővé teszi a folyamatos sütést. Ezt úgy érzük el, hogy először hagyjuk, hogy a tüzelőanyag a teljes sütőfelületen teljesen elégjen, majd seprűvel és gereblyével az izzó anyagot a kemence egyik oldalára húzzuk, erre óvatosan további tüzelőanyagot rakunk és a mellette levő részen tovább folytathatjuk a sütést. Egy bizonyos idő elteltével, amikor a kemence aljának lesöpört oldala már elkezd kihűlni, akkor az izzó tüzelőanyagot áthúzzuk erre az oldalra, és további tüzelőanyagot rakunk rá, és a sütést a kemencének azon az oldalán folytatjuk, ahol előbb a tűz volt. Ilyen módon gyakorlatilag a végtelenségig lehet váltogatni a kemence két oldalát, ha az izzó tüzelőanyag ide-oda gereblyézgetése közben a már kihűlt hamut óvatosan mindig kisöpörjük.

Egyes pizzériákban a pizzasütő kemence alja rozsdamentes acéllemez. Ez a lemez a kemence alapjához van rögzítve, hogy ne vetemedjen, körbe pedig benyúlik a falba. Az ilyen rozsdamentes alaplemezen a pizza és az egyéb finomságok viszonylag egyszerűen kisüthetők, ezért a könyvnek a következő, a kerti pizzasütő kemencék építéséről szóló fejezetében is ezt a megoldást javasoljuk.

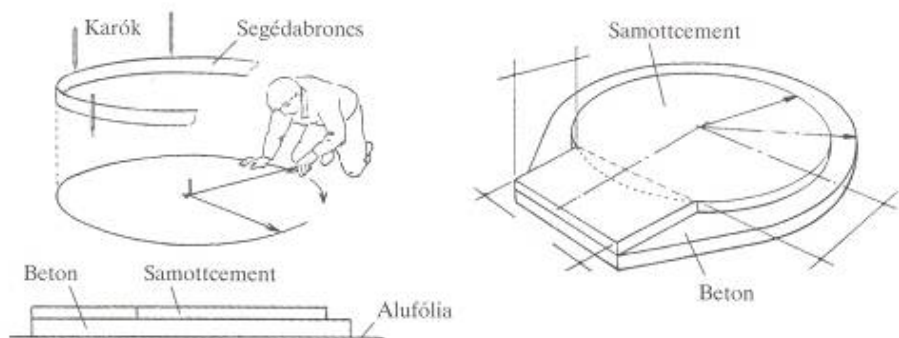
A kerti pizzasütő kemence tervezése és felépítése



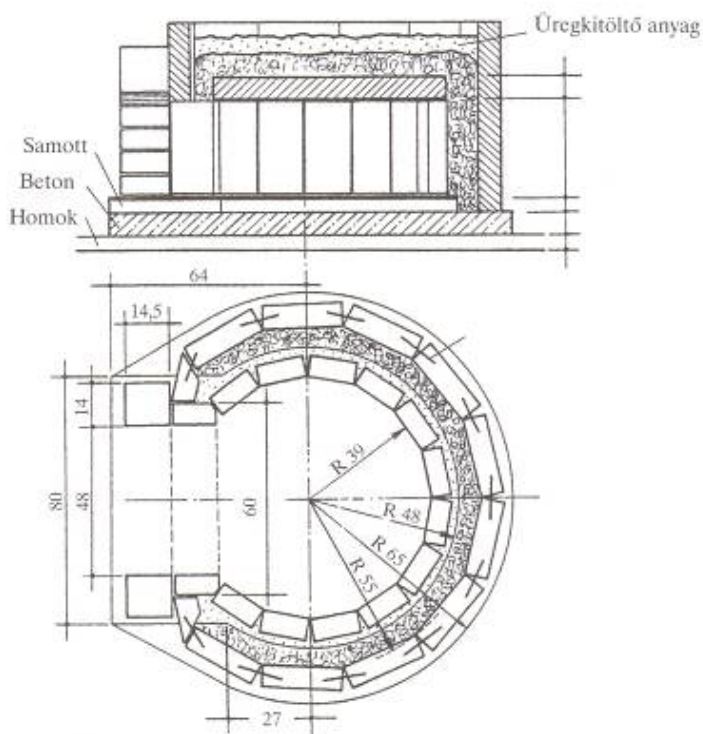
36. ábra. Kerti pizzasütő kemence

A kerti pizzasütő kemencét egyedül is felépíthetjük, mégpedig úgy, hogy a kenyérsütő kemencéhez hasonló felépítménybe beépítjük a tűztér előre megvásárolt, pizza sütésére alkalmas részét, vagy pedig úgy, hogy az egész kemencét teljesen saját kezűleg építjük meg.

A pizzasütő kemencét – mint ahogyan azt a 36. ábra is szemlélteti – a legjobb egy magasított alpra, vagy a terep egy lejtős részére építeni.

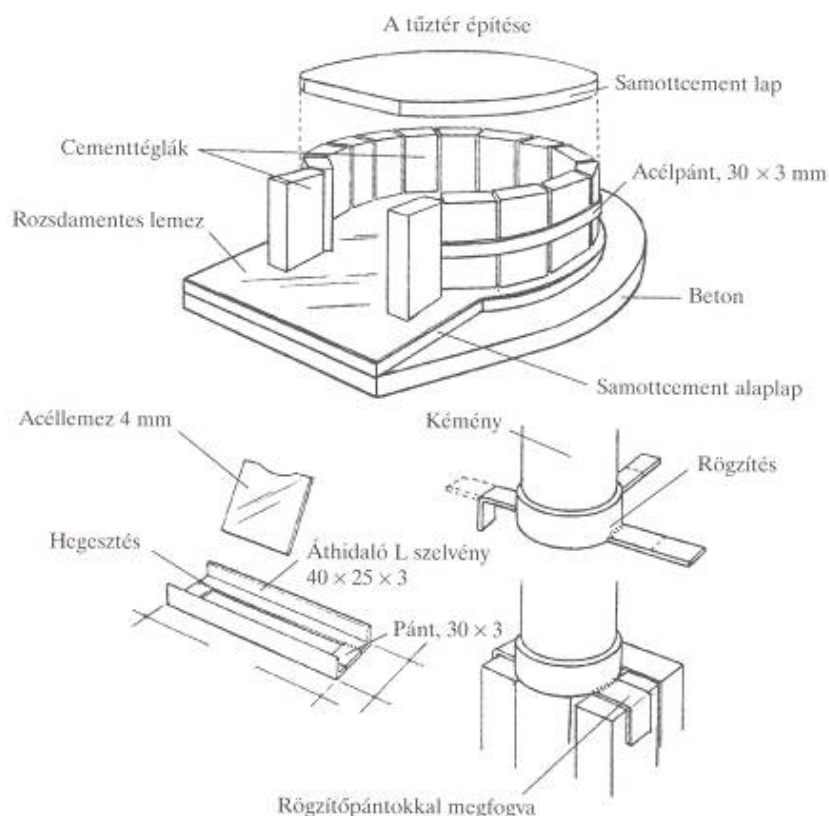


37. ábra. A pizzasütő kemence alatt lévő alaplemez méretei



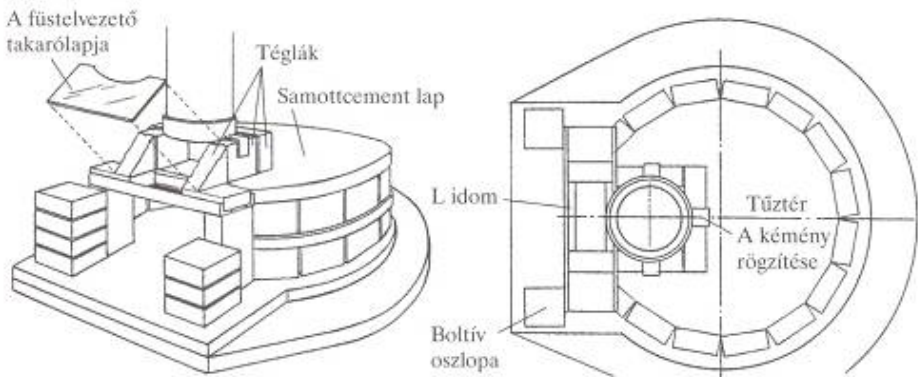
38. ábra. A pizzasütő kemence szerkezete

Amennyiben úgy döntünk, hogy az egész pizzasütő kemencét (beleértve a tűzteret) is saját kezűleg építjük fel, fontos, hogy ismerjük az építésre vonatkozó, lehetőleg pontos útmutatást, a műszaki adatokat, valamint az építmény és a belső részek pontos méreteit. Szükséges továbbá, hogy tisztában legyünk azzal, hogyan kell megépíteni a kemence belső részeit, mivel a pizzasütő kemencék esetében a tűztér egyben a sütőtér is. Gondosan tűzzük ki a kemence helyét, majd ezt követően a 37. ábra szerint szilárd, ledöngölt alapokon építsük fel. Az alsó – lehetőleg vasalt – beton alaplap a elülső részén a sütésre szánt tézta kezeléséhez munkafelületként használt, ellipszis alakú tűzálló betonlapot készítünk. A lapot 4...5 cm vastag samottlapokból is lerakhatjuk, a hézagokat samottliszttel vagy betonnal tölthetjük ki. A samottlapok széleit fűrészszel könnyedén méretre vághatjuk. A 38. ábrán a kemence méretei, valamint kivitele látható. A kemence belső részeihez is tűztér építésére használt samott-téglákat használjuk. A szigetelést és a feltöltést úgy oldjuk meg, hogy az ételek a kemencében semmilyen módon ne szennyeződhesse. A pizzasütő kemence belső terét ideális esetben kör alakúra építjük, azonban az ovális sütőtér kialakítása is lehetséges. A kemence tűzterének falát – amennyiben belülről kifelé haladunk – először hosszában felállított, samottliszt kötőanyaggal összeillesztett samott-téglák alkotják. Ezt az elmetszett kört kívülről samottlisztes kályhaépítőagyaggal vonjuk be, amely mögé szigetelőanyagot fektetünk. A szigetelést úgy oldhatjuk meg, hogy az agyagot keramzittal összekeverünk; ezáltal egy kiváló, egészségre ártalmatlan szigetelőanyagot kapunk. A külső oldalon a kályhaagyagot vagy a szigetelőanyagot kívülről az egész tűztér esetében – felülről is – alumíniumfóliával fedjük be. A következő falat téglából, samott-téglából vagy Ytong falazóelemekből húzzuk fel. Ennél az összeállításnál (a 38. ábra alsó része) az Ytong-elemekből rakott külső fal látható. Az egyes Ytong-elemeket acélkampókkal felülről összekötjük és ezt követően az egyes elemeket tűzálló ragasztóval összeragasztjuk. A külső palástra hóálló vakolatot viszünk fel, amely alá azonban még beépíthetünk egy szigetelőréteget. Ne felejtjük el gondosan megmérni az első oldalon található, a tüzelőanyag és a tézta berakására szolgáló nyílást.

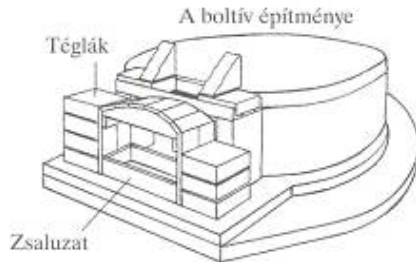


39. ábra. A tűztér lezárása és a füstelvezető rendszer elemei

A tűztér, valamint a kemence előlő részében elhelyezett füstelvezető rendszer építésének menetét a 39. ábra szemlélteti. A 40. ábrán látható, hogy a samott-téglák, a normál téglák, az előkészített fémszerkezetek és a tűzálló betonból készített felső fedőlap felhasználásával miképpen alakítsuk ki az építmény belső szerkezetét. A kerek fedőlappal lezárjuk az alaprészt, és elől, a kemencenyílás helyén két samott-téglát állítunk fel, amelyekre elhelyezzük az L szögvasakból összehegesztett áthidalót. Az áthidalóra ráültetjük a laposvasból, vagy laposvasból és csőből előre gyártott, a kemence torkolatába csatlakozó füstelvezetőt.



40. ábra. A tüztér füstelvezetőjének beépítése

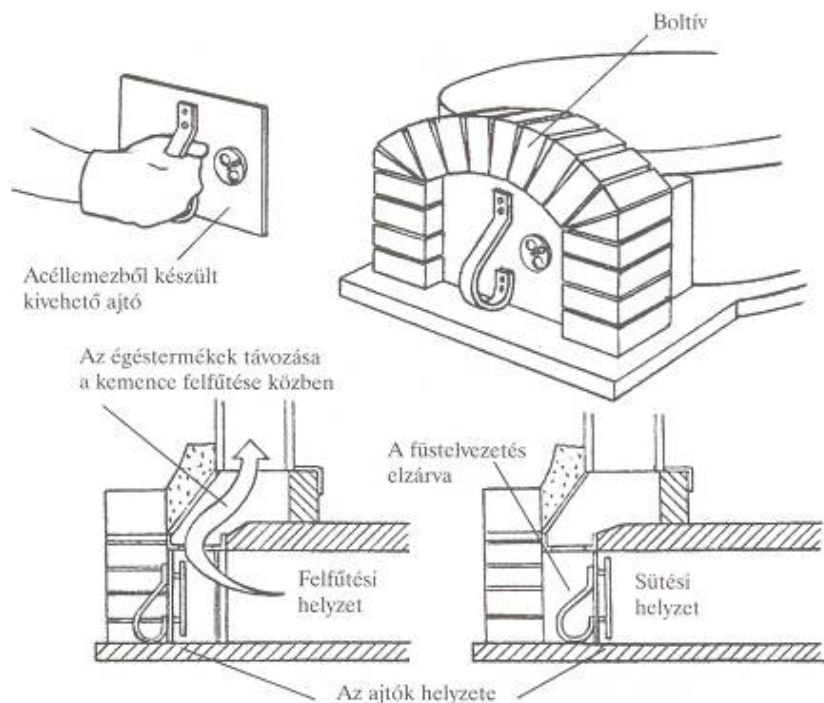


41. ábra. A berakónylás szerkezete

A füstelvezetőt (az építmény magasságától függően) két vagy több Schiedel belső kéményelemből is fel lehet építeni. A kéményt felül minden esetben le kell zárni, hogy abba ne essen bele a csapadék és emiatt ne romoljon az állaga. A füstelvezető nem készülhet egészségre ártalmas anyagból, tehát elkészítéséhez nem lehet azbesztcement csövet felhasználni. A füstelvezetőt készíthetjük pl. kerámiából vagy rozsdamentes acélból.

Amennyiben már megépítettük a kemence alapját és az oldalfalakat is, és áthidaló lappal lezártuk a kemence tüztérét, akkor a kemence száját kell felépíteni, amelyen keresztül a kemencébe a tüzelőanyagot adagoljuk és a tüzet felügyeljük, majd a kemence felfűtését követően a kemencébe vetjük

a nyers pizzákat. Abban az esetben, ha a kemence homlokzatát nem samott-téglából rakjuk ki, akkor precízen megmunkált és felületkezelt klin-kertéglákat is felhasználhatunk. A téglákat – mivel azoknak megfelelő méretűnek kell lenniük – pontosan kell levágni és samottlisztes kötőanyaggal illeszteni. A munka megkönnyítéséhez érdemes zsaluzatot készíteni, és eköré elhelyezni a téglákat, amelyeket habarccsal illesztünk, és – amennyiben szükséges – kiékelünk (41. ábra).

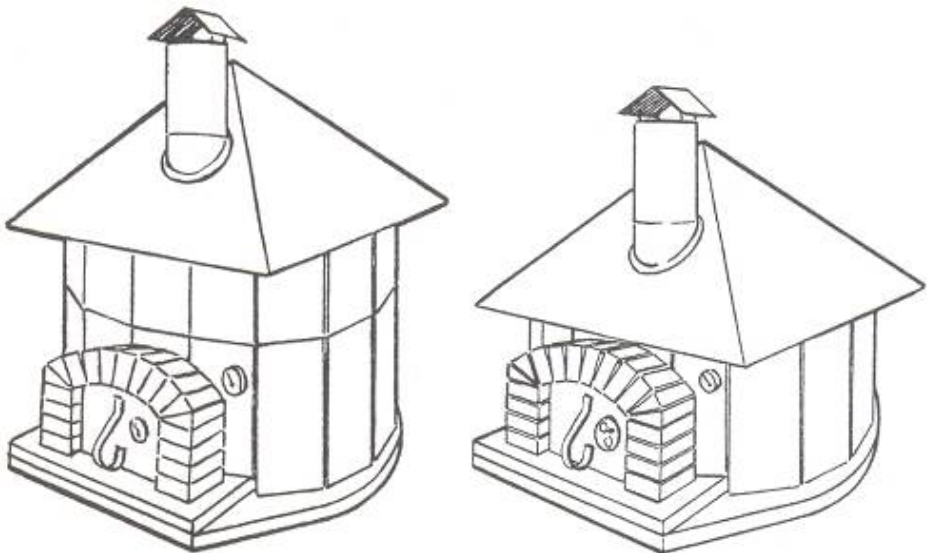


42. ábra. A kemenceajtó és annak helyzete fűtés, ill. sütés közben

Lemezről és laposvasból olyan ajtót készítünk, amely behelyezésekor az alsó peremére és a fogóra támaszkodik. Az ajtó elülső részére hőmérőt szerelhetünk. A kemence hőmérsékletét – a kenyérsütő kemencék esetében bemutatott módon –, a kemence sütőterébe, az annak oldalánba beépített hőmérővel is ellenőrizhetjük.

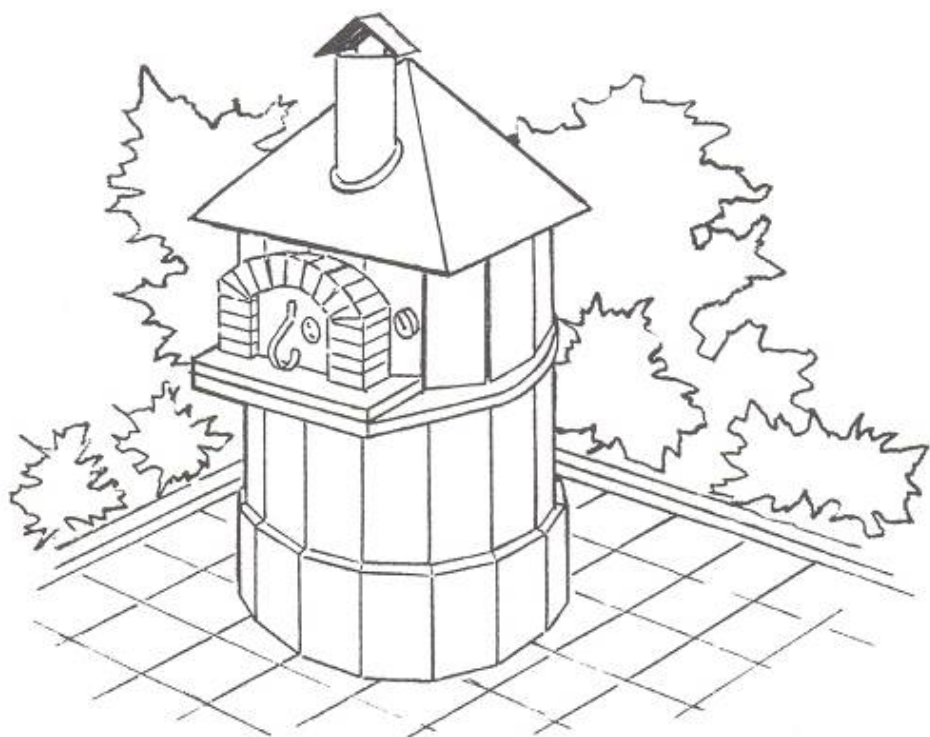
A 42. ábrán látható, hogy a tüztér ajtónyílását úgy alakították ki, hogy az ajtót kétféle helyzetbe lehessen állítani. Az első esetben – tüzelés közben – a kéménybe vezető tér nyitva van és az égéstermékek szabadon távoznak. Az ábra jobb oldali alsó részében látható, hogy az ajtót hogyan lehet beljebb tolni és ezáltal hogyan lehet lezárni a felfűtött sütőteret. Az ajtón apró nyílások vannak, amelyeken keresztül a sütés során keletkezett gőzök eltávozhatnak a kemencéből, de ami még fontosabb, a szabályozott égés során elsősorban ezeken a lyukakon keresztül jut be a levegő a kemencébe.

Amikor az építmény szerkezetkész, ne feledkezzünk meg arról, hogy az egészet alumíniumfóliával be kell burkolni, majd kályhaagyaggal bevakolni, valamint szükség esetén még további, egészségre nem ártalmas hőszigetelő anyaggal beburkolni. A külső burkolatot Ytong-elemekből vagy téglából, illetve egyéb anyagokból készítjük el. Az építmény szintezését vízszintesen lapjára helyzetett Ytong-lapokkal vagy samott-téglákkal állíthatjuk be. Bármilyen tetőt is választunk, azt úgy kell kialakítani, hogy a tető és a ke-



43. ábra. Magasabb és alacsonyabb pizzasütő kemence összeállítás

mence boltozata között maradjon egy rés, ahol a levegő szabadon áramolhasson, hogy a tető ne melegedjen fel. A külső vakolatot a szokásos vakolóanyagból, kályhaagyagból vagy cementes kályhaagyagból készítjük el. A vakolat alá azonban rabic- vagy speciális kályhahálót kell elhelyezni.

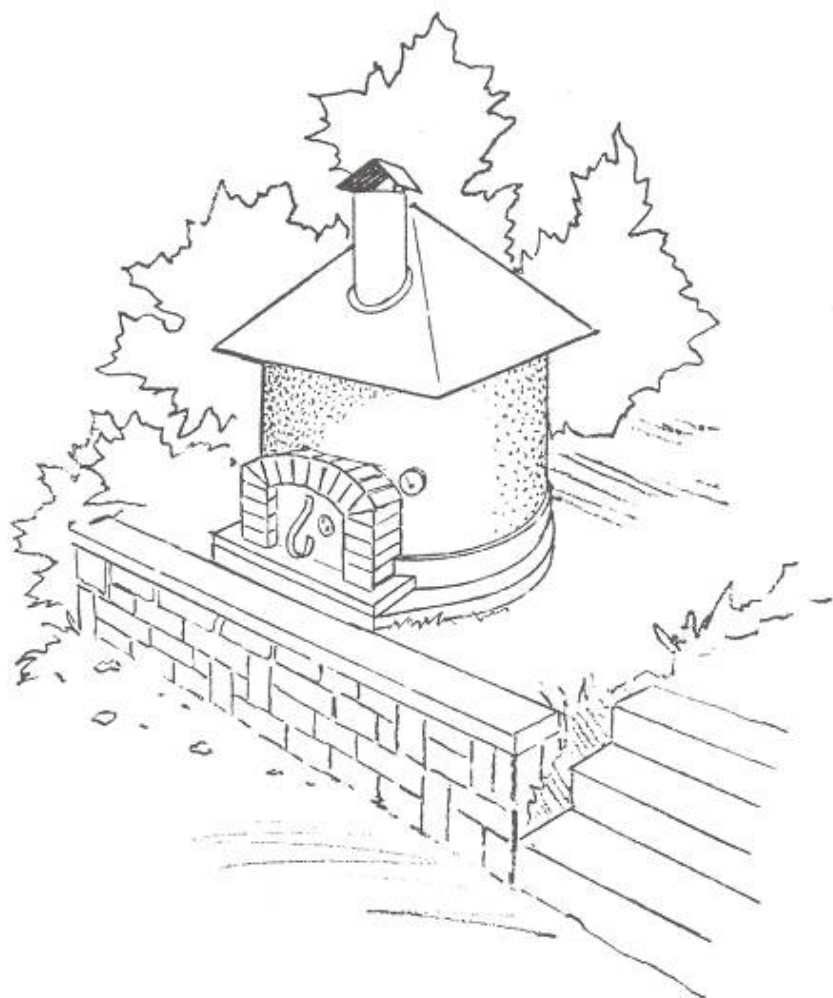


44. ábra. Magasított alapon álló pizzasütő kemence

A következő ábrák azt szemléltetik, hogy milyenek lehetnek a saját kezűleg épített pizzasütő kemencék. A 43. ábrán beton alapon álló, falazott építményt látunk. Ezek a kemencék nincsenek vakolva, és lemeztetővel, valamint lemezből készült kéménnyel vannak ellátva. A 44. ábrán a házi pizza-

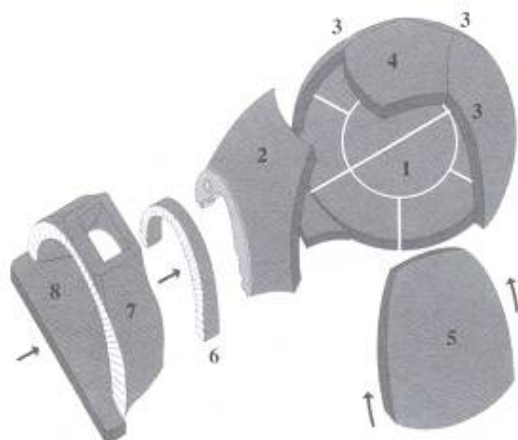
sütő kemence kialakításának egy további lehetséges változata látható. Ebben az esetben a kemencét egy könnyűbeton szerkezetből készült és Ytong elemekkel felfalazott, magasított alapon helyezték el.

A pizzasütő kemence egy érdekes kialakítása látható a 45. ábrán. A kemence külső palástja íves formát kapott.



45. ábra. A pizzasütő kemence külső kialakításának egy további lehetséges változata

Pizzasütő kemencék előre gyártott tűzterei

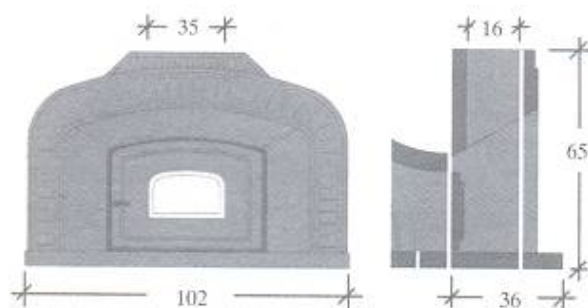


46. ábra. Tűztér kerámia elemei

- | | |
|--|--|
| 1 A tűztér alaplapja | 6 A füstelvezető előtti közbülső idom |
| 2 A boltozat homlokzati nyílásának fedőlapja | 7 A füstelvezető nyílást tartalmazó homlokzati elem |
| 3 A boltozat oldalsó elemei | 8 A kemenceszáj térszta behelyezésére és a tűz táplálásra alkalmas alaplapja |
| 4 A boltozat teteje | |
| 5 A tűztér oldalsó zárólapja | |

A pizzasütő kemence építését lényegesen leegyszerűsíthetjük, ha az építéshez valamelyik előre gyártott tűzteret használjuk fel. A gyártók állítása szerint ezek a tűzterek egyaránt alkalmasak pizzák, kenyerek, kalácsok, kuglófok, lepények, sütemények, péksütemények, húsok, halak és baromfi sütésére. A gyártók szavatolják, hogy a kemencében a pizzák 6 perc alatt, a sertéshússzeletek és a halak, valamint a baromfi és a kenyér 10 perc alatt készülnek el, még akkor is, ha azokat tepsiben, vagy közvetlenül a kemence alján sütjük.

Ezeket a pizzasütő kemencéket néhány kerámiaidomból kell a 46. ábrán látható módon összeállítani. Az elemek összeállítása után az egyes részeket speciális, a tűztér elemeivel együtt leszállított kerámiaragasztóval kell összeragasztani.



47. ábra. Az ajtó elhelyezésének módja



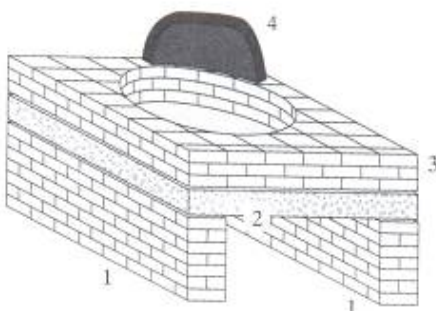
48. ábra. Tűztéri lámpa

Ezeket a tűztereket egyszerűen behelyezhető, vagy jobb minőségben kivitelezett ajtókkal lehet lezárni oly módon, ahogyan azt már a kerti pizzasütő kemencéknél bemutattuk. A zárószerezettel ellátott keretbe foglalt ajtók olyan kerámiaanyaggal vannak kitöltve, amelybe hőálló üvegből készült kémlelőnyílást, valamint a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzésére alkalmas hőmérőt helyeztek el. Ezeknek az ajtóknak a méretét, valamint az ajtóknak a tűztérhez való illesztését a 47. ábra szemlélteti. Egy más típust képviselnek azok az ajtók, amelyek belső részén húsok – az esetek többségében a sütéssel párhuzamosan történő – grillezését lehetővé tévő rostélyokat alakítottak ki. A tűzteret és a kemencét nyitott ajtó mellett is üzemeltetni lehet. Ilyenkor a grillezés az ajtó előterében elhelyezett rostélyon rakott tűzön zajlik. A kémény a sütés során keletkezett égéstermékeket vezeti el.

A tűztér belsejének megvilágítására szolgál a 48. ábrán látható világítótest. Ezek a tűzterek különböző idomokból állíthatók össze, amelyeket az idomokkal együtt kapható ragasztóanyaggal kell összeragasztani. A tűztér összerakását megelőzően meg kell vásárolni azt az idomot, amely tartalmazza a lámpa elhelyezésére előkészített nyílást. A kemence építésekor a külső köpenyen természetesen ki kell alakítani az elektromos vezetékek elhelyezésére alkalmas, valamint az esetleges izzócseréhez szükséges szerelőnyílást.

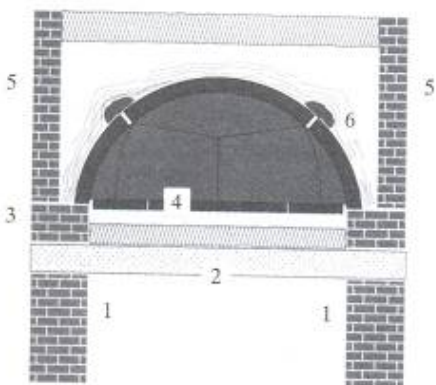
A 49. és az 50. ábra azt szemlélteti, hogy hogyan kell tűztereket összerakni. Az ábrákon a nézetrajz, valamint a beépített tűzteret tartalmazó kemence metsze-

- 1 Téglából felépített alsó rész, amelyen elől a fahasábok elhelyezésére vagy polcok kialakítására használható, nyitott rész van.
- 2 Szigetelő- és fődémlap, amelybe kb. 15 cm vastagságú szigetelőanyagot helyeztek. Ezáltal a lap teljes vastagsága 20 cm. Abban az esetben, ha az építményt nem vakoljuk be és homlokzatburkoló vagy samott-téglával burkoljuk, akkor a szigetelőanyagot úgy helyezzük el, hogy az oldalfalakon azt ne lehessen látni.
- 3 Felső falazott rész, amelyet úgy kell megépíteni, hogy közepén egy, az előre gyártott tüztér alsó részével egyező méretű nyílás maradjon.
- 4 A kerámia tüztér első idomrészze, amelyet az alacsonyabban fekvő rész szélére helyeztek el.



49. ábra. A pizzasütő kemence tüztérének összeállítása

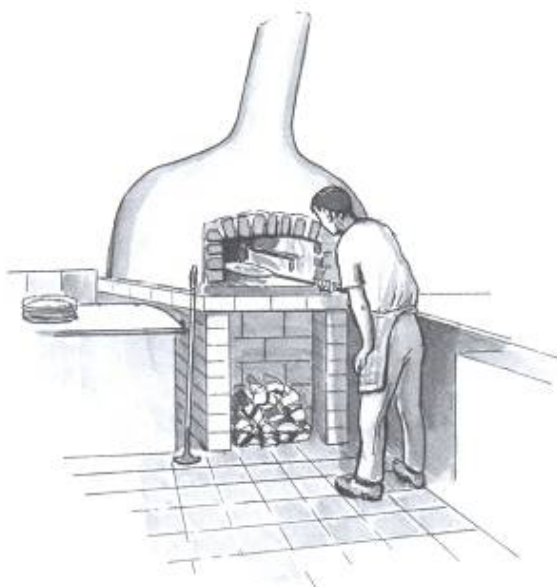
- 1 Az építmény alsó része, amely a fődémlapig mérve 55 cm magas és kb. 30 cm vastag téglafalból van felfalazva
- 2 Áthidaló és fődémlap
- 3 Középső, kb. 20 cm magasságú falazott rész, amelyre az előre gyártott kerámiaidomokból felépítik a tüztér. A mélyedés aljára száraz homok kerül, amelyre alumíniumfóliával kasírozott szigetelőanyagot helyezünk el. Némelyik, nálunk forgalomba hozott, alumíniumfóliával kombinált szigetelőanyag a felmelegedést követően erős szagot áraszt, ezért a szigetelőanyagot a beépítést megelőzően ki kell próbálni
- 4 Az egyes idomokból – beleértve az alsó részt is – felépített tüztér.
- 5 15...20 cm vastag és 100 cm magas külső falazat, valamint a felső fődémlap.
- 6 A tüztér teljes boltozatát befedő szigetelőanyag. Az idomok illesztéseknél a kötőanyagból átfedéseket lehet kialakítani



50. ábra. A pizzasütő kemence tüztérének körbefalazása

te látható. A teljes összeállítást a füstelvezetéssel és a szigeteléssel zárjuk le. A professzionális pizzasütő kemencék felül leggyakrabban kör alakúak. A tüztér boltozatát fölül szigeteléssel kell ellátni és töltőanyaggal kell kitölteni. Ezeket a kenyérsütő kemence építésére vonatkozó leírás alapján lehet elkészíteni.

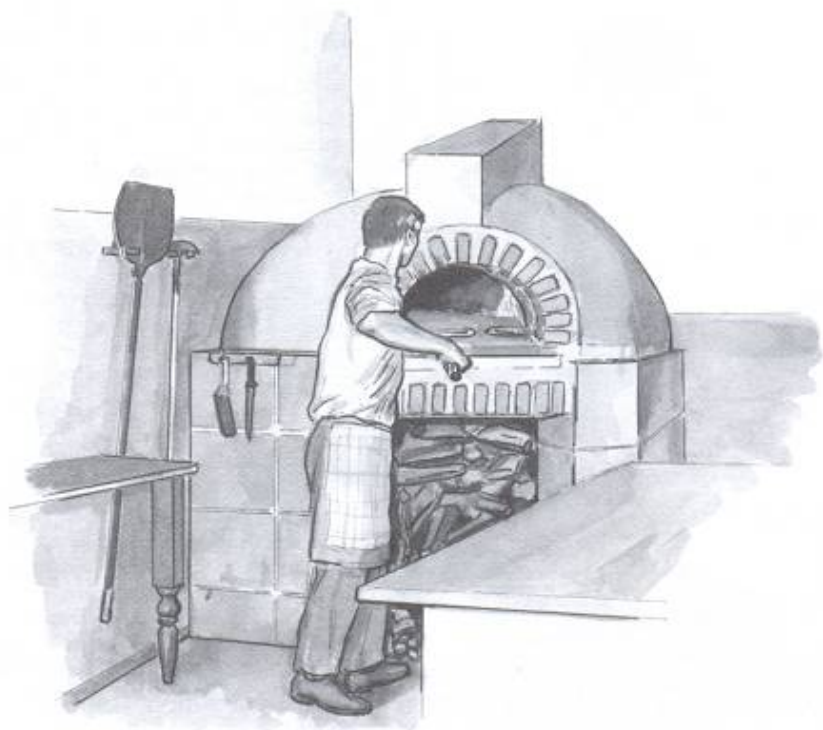
Az eddigiekben leírtuk, hogyan kell felépíteni egy pizzasütő kemencét. Arról van ugyanis szó, hogy a pizzasütő kemence felépítését nem csak a kémény elhelyezése határozza meg, hanem néhány más körülményt is figyelembe kell venni, ha azt akarjuk, hogy a kemence megfelelően működjön.



51. ábra. Egy prágai pizzériában található boltíves pizzasütő kemence

A kemence körül például megfelelő helyet kell hagyni a pizzák kemencébe vetéséhez és kiszedéséhez. Ezen felül a kemence mellett ki kell alakítani a tészta elkészítéséhez, valamint egy nagy gyúródeszka vagy asztal elhelyezéséhez szükséges helyet is, amelyen a pizzatésztát szétterítjük, illetve széthúzzuk kerek lepénnyé. A kész tésztalepényre felrakjuk az első sorban paradicsomból és fűszerekből elkészített pizza alapszószt, majd ezt követően a receptek alapján különböző feltéteket (különböző szalámikat, sajtokat, zöldségeket, halat stb.) helyezünk a pizzatésztára. Ezeknek az összetevőknek a tárolásához megfelelő nagyságú helyre van szükség, ahol úgy helyezhetjük el az üvegeket, fémdobozokat és adagolókat, hogy azok ne legyenek útban.

Ha már tudjuk, hogy mi mindenre lesz szükségünk, már csak azt kell kitárlnunk, hogyan is nézzen ki a kemence külső palástja, hogy az ne csak nekünk, hanem vendégeinknek is tetszen. A kemencének elegánsnak kell lennie, és megfelelő kezelőtérrel kell rendelkeznie. A kemencét azért, hogy az kellemes hangulatot teremtsen – úgy kell kialakítani, hogy a vendég láthassa a kemence tűzét és a pizza sülését is (51. ábra).



52. ábra. Boltíves, közvetlenül a kéménybe csatlakozó füstelvezetővel kialakított pizzasütő kemence

Az 52. ábra egy, közvetlenül a kéménybe csatlakozó füstelvezetővel kialakított, tehát olyan rövid kéményhuzatú pizzasütő kemencét ábrázol, amelynek a füstelvezetőjét rögtön a falban lévő kéménylyukhoz csatlakoztatták. A kemencét a jobb tisztíthatósághoz kerámialapokkal burkolták.

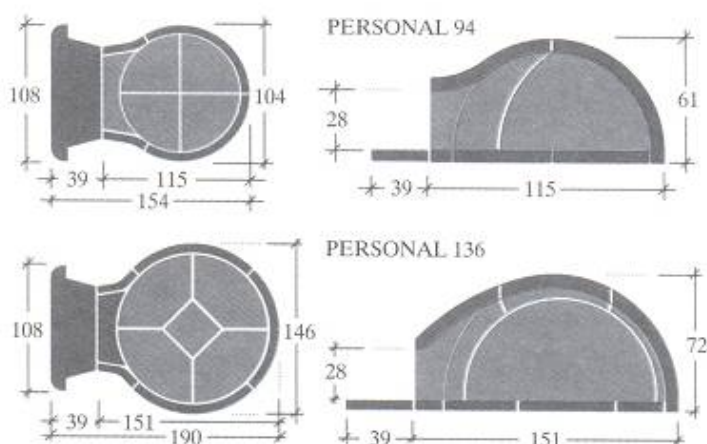
Az 53. ábrán az épület alaprajzi adottságai miatt a vendéglő sarkába épített pizzasütő kemence látható.

Azokat a tűztereket, amelyekről a következőkben lesz szó, pizzasütő kemencékbe, kerti és egyéb más kemencékbe, valamint berendezésekbe lehet beépíteni. Az előre gyártott tűztereket nagy mennyiségben, különböző méretekben és számos változatban gyártják. A hatalmas kínálatból a könyvben csak egy kisebb mintát mutatunk be.

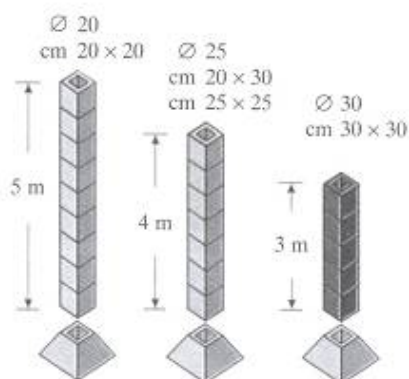


53. ábra. Sarokban elhelyezett pizzasütő kemence

Ezek közül az egyik, a két különböző nagyságú tűzteret bemutató 54. ábrán látható Forno Personal tűztér. Az 55. ábrán a Personal tűzterek füstelvezetőjére köthető kémények láthatók. A pizzasütő kemencékre illeszthető kéményekre megadott magasságokat és átmérőket általános, a pizzasütő kemencék tűzterének többségére érvényes meghatározásként kell kezelni. A sütni való kenyeret a sütőlapáttal közvetlenül a kemence aljára vetjük, a kalácsokat alumíniumtepsikben, az ételeket pedig például hőálló üvegtálban helyezük el a kemence alján. A bemutatott kemencetípus kivethető ajtóval és a kemence kerámiatestébe beépített hőmérővel készül.



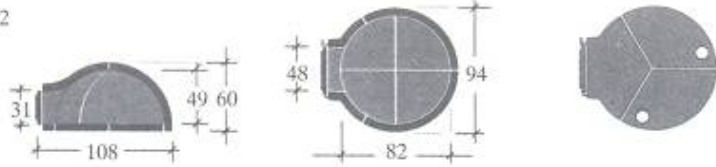
54. ábra. Forno Personal tűztér (Alfa Refrattari)



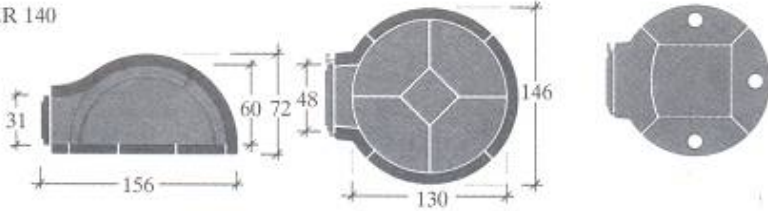
55. ábra. A Forno Personal tűztér füstlevezetésének méretei

A Master tűztér (előlnézete a 47. ábrán látható) a következő, pizza (de nem csak pizza) sütésére használható tűztér. Ez a típus változatossága miatt érdekes: egyaránt gyártják kerek és ovális tűztérrel is. A világítótest beépítésének lehetőségével kialakított tűztereket Master Vision-nak hívják. Az 56. ábrán a tűzterek méreteit is feltüntettük. Képet alkothatunk az ezekhez a kemencékhez tartozó tűzterek variációjának és kombinációjá-

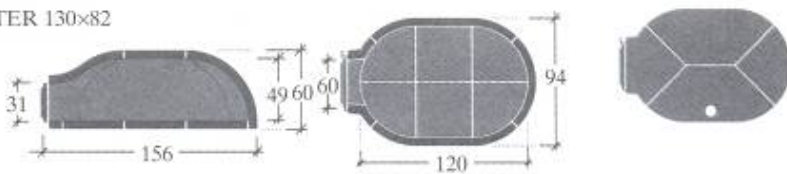
MASTER 82



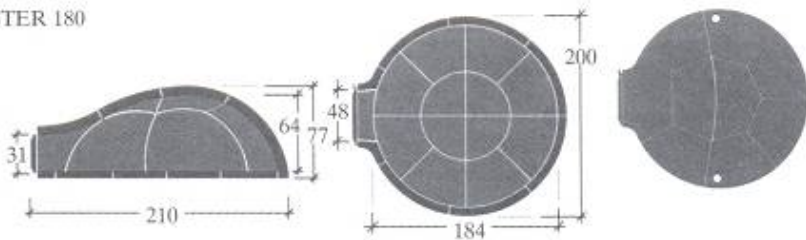
MASTER 140



MASTER 130x82



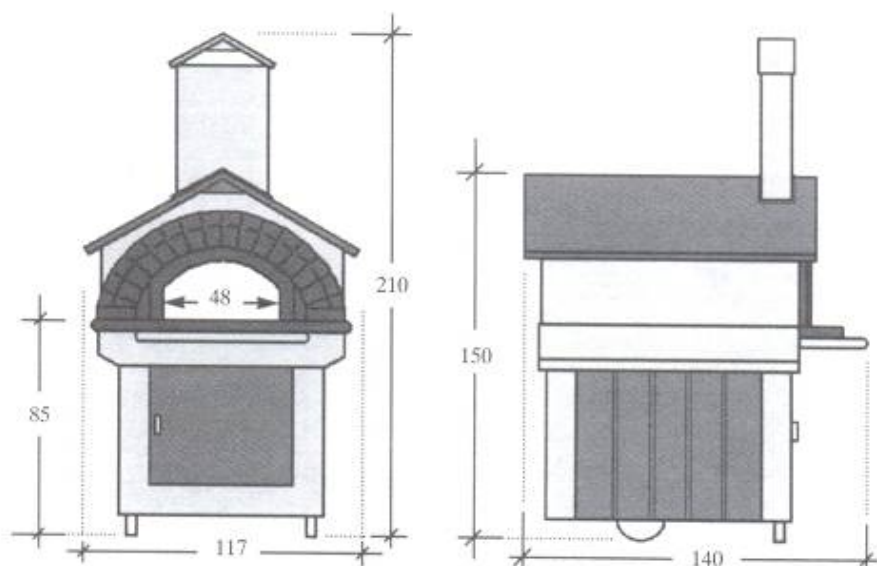
MASTER 180



56. ábra. A Forno Master pizzasütő változatos tűztere

nak a sokaságáról. A következő táblázat, amely az egyes típusokhoz tartozó tömeg- és teljesítményadatokat tartalmazza, segítséget nyújt a tűztér méretének kiválasztásához.

Az Alfa Refrattari cég saját célú (rekreációs) felhasználásra már előre szerelt, tűztérrel ellátott kerti kemencéket gyárt. A kemencéknek egyszerű, kivehető ajtaja van, és beépített hőmérővel rendelkeznek. A hátsó részükben levő keréken a sütés végeztével védett helyre lehet tolni. Ezt, az



57. ábra. A Fiesta kemence műszaki megoldása és méretei

A Forno tűztér típusa	Tömeg, kg	A tűztér mérete, m ²	A kemence felfűtésének ideje, perc	A pizzák száma, db	A kenyér mennyisége, kg
PERSONAL 94	310	0,72	40	4	8
PERSONAL 136	550	1,35	55	8	16
MASTER 82	230	0,52	40	3	6
MASTER 140	460	1,35	55	8	16
MASTER 130 × 82	365	0,85	50	6	10
MASTER 180	980	2,70	70	15	32

57. ábrán látható szerkezetet Fiesta-nak hívják. A kemence oldalai az időjárásnak ellenálló, felületkezelt lemezidomok, a tűztérből a füst tetővel fedet kéményen keresztül távozik. A kemence teljes tömege 360 kg, a belső tűztér mérete 80 × 80 cm és a kemence 50 percnyi felfűtést követően melegszik fel a kívánt hőmérsékletre.

A pizza- és kenyérsütő kemencékben készíthető ételek receptjei

A következőkben a kenyér- és pizzasütő kemencékben elkészíthető finomságok receptjeit mutatjuk be. Figyelembe véve, hogy az egyes kemencék használhatósága tekintetében bizonyos átfedések vannak, nem különítjük el szigorúan, hogy az egyes típusokban milyen ételleket lehet elkészíteni. Sokszor a kemence típusánál is fontosabb, hogy az ételt hogyan készítjük el. A könyvben felsorolt ételek java részét, gyakorlatilag valamennyi receptet (az alapanyag mennyiségeit esetleg módosítva) a cserépkályhák sütőjében is el lehet készíteni. Az elektromos és gázfűtésű kemencékben és sütőkben elkészített ételek már kevésbé finomak. Ahhoz, hogy a gázfűtésű sütőben ízletes ételt készítsünk, igazán képzett szakácsnak kell lennünk, mivel a gázsütők kiszáritják az ételleket. Tehát lássunk munkához a klasszikus kenyérsütő kemence felfűtésével!

A kemence felfűtése

Először is gondosan kiséperjük a kemence alját. Előkészítjük a megfelelő (száraz, gyantamentes fenyő- vagy lombos fa) tüzelőanyagot. A tűzifa nem lehet penészes, korhadt, élősködő gombával fertőzött. A kemence felfűtéséhez nem használunk fel olyan fát sem, amelytől a kemencének nem kívánatos szaga lehet, ezért a bodzafa, néhány nyers állapotban lévő lombos fa, valamint a füstöléshez ajánlott fák, mint például a szilva-, illetve cseresznyefa nem megfelelő tüzelőanyagok.

A tüzelőanyagot egyenletesen szétterítjük a kemence aljának teljes felületén (a felület közepén a tüzelőanyagból egy kis máglyát alakítunk ki) és egy papírdarabbal meggyújtjuk. A klasszikus kemencében legalább három órán át hagyjuk égni az egyenletesen szétterített tűzifát, a többi kemencé-

ben a tűzifát addig égetjük, amíg a kemence megfelelően felfűtődik. Nem célszerű a kemencét gyorsan felfűteni, mert a külső falak hidegek maradnak és a kemence gyorsan lehűl, tehát nem lehet benne megfelelően sütni. A megfelelő sütéshez a kemencét 220...250 °C-ra kell fűteni, amit a hőmérőn nyomon követhetünk. A felfűtést követően a tüzelőanyag és hamu maradékát nyírfavessző vagy cirokseprűvel kiséperjük (soha ne seperjük lószórból vagy műanyagból készült seprűvel!). Egy kevéske lisztnek a sütőfelületre szórásával megállapíthatjuk, hogy a kenyér jól fog-e sülni a kemencében. Amennyiben a liszt gyorsan sötétedik és elkezd perzselődni, akkor a kemence túlfűtött és hagyni kell egy kicsit kihűlni. Ha viszont a liszt csak enyhén megsárgul és ezt követően nem sötétedik tovább aranybarnára, akkor a kemence még nincs megfelelően felfűtve és tovább kell melegíteni. Egy jól fűtött kemencében – amelyet lassan fűtöttek fel, és ezáltal nagy lett a hőtárolása – a kenyér sütését követően még lángost, zsömlét vagy kalácsot, piskótát is süthetünk.

A jó kenyér titka

A kenyér sütéséhez szükséges a legtöbb tűzifa, valamint a kenyérsütéshez kell a kemencét a leghosszabb ideig felfűteni. Kenyeret különböző típusú lisztből lehet sütni. Az utóbbi időben a teljes kiőrlésű lisztből készült, valamint a különböző adalékokat tartalmazó kenyerek a legnépszerűbbek. Az ilyen kenyereknek állítólag jótékony hatásuk van az ember testi és szellemi állapotára.

A liszt képezi a kenyér alapját. Fontos a gabona őrlésének a módja. A XIX. században a hagyományos malmok még malomkövek között őrlték a gabonát. A hengermalmok ugyan felgyorsították az őrlést és leegyszerűsítették a fizikai munkát, azonban úgy látszik, hogy a liszt minőségének nem igazán tettek jót. A liszt „túlőrlése” előnytelenül befolyásolja a kenyér biológiai értékét és ízvilágát. A fehér és lángliszt típusú gabonaliszteket teljes mértékben megfosztották a jótékony hatású rostanyagoktól (korpától), a gabonacsírától, valamint a gabonaszemek felületi rétegeitől. A lisztben csak a keményítőanyagok, valamint a sikér marad. A rostanyagok, a vitaminok, az ásványi anyagok, a növényi enzimek és az egyéb táp-

anyagok hiánya a fehér kenyérben nemcsak a kenyér íztulajdonságait rontja le, de nehezíti annak emészthetőségét is. A teljesség kedvéért említést kell tenni a liszt őrlési finomsága szerinti megjelöléséről is. A nagyobb őrlési fokozatú liszt sötétebb, a gabona több felületi rétege maradt benne, ezért több benne az értékes tápanyag (a B-csoportba tartozó vitaminok, E-vitamin, növényi enzimek, ásványi anyagok). Ezzel szemben a kis őrlési fokozatú lisztet (fehér liszt, lángliszt, 00-ás liszt stb.) olyan gabonaszemekből állították elő, amelyeket teljes mértékben megfosztottak a felső rétegüktől; az ilyen gabonaszem elsősorban szénhidrátokat és növényi fehérjéket tartalmaz.

A kenyér és sós péksütemények sütéséhez leggyakrabban búza- és rozslisztet használnak fel. Fehér búzalisztból magas és rugalmas kenyeret lehet sütni. Teljes kiőrlésű lisztből, illetve korpa- vagy daratartalmú lisztből valamelyest „nehezebb” állagú kenyeret kapunk. Rozslisztból csak az élesztő mennyiségének növelésével, illetve jó minőségű savanyú kovász vagy fermentációs szer segítségével lehet kenyeret sütni. A kenyértésztát azonban különböző egyéb típusú lisztek, darák és gabonapelyhek hozzáadásával is elkészíthetjük.

Az eredeti parasztkemencében történő kenyérsütéshez több ember egész napos munkájára van szükség. Korán reggel bekeverik a kovászt, előkészítik a lisztet és elkezdik tisztítani a nagy kemencét. Ezt követően dagasztóteknőben kézzel dagasztják a tésztát, majd cipókban pihenni hagyják. A tésztát kelés közben még kétszer vagy háromszor átdolgozzák. A tészta dagasztók félmeztelenül dolgoznak, homlokuk egy kendővel van letakarva, hogy az izzadság ne csöpögjön bele a tésztába. Eközben folyamatosan fűtik a kemencét. Ahhoz, hogy a kenyér pont abban a pillanatban legyen kellően kelt, amikor a kemence megfelelően fel van fűtve, fontos a jó időzítés. Ezt követően kisöprik és kitörlik a kemence alját, elviszik az izzó paraszt, és még egyszer kipróbálják, hogy valóban a megfelelő hőfokra van-e felfűtve a kemence. Majd elkezdik a kemencébe vetni a kenyeret, az egyik közreműködő a lehető legrövidebb időre kinyitja a kemence ajtaját (nehogy „megfázzon” a kenyér), ketten – egy valaki, aki veti és a segítője – pedig a nyitott ajtón át vetik a kenyereket. A segítő szórja alá a lisztet és a szakajtóban előkészíti a következő kenyeret. Majd bezárják a

kemencét és várnak. A kemencébe vízzel teli edényt is el lehet helyezni azért, hogy belső légtere párás legyen. A kenyeret 1...1,5 órán keresztül sütik. Ezt követően kiszedik és hagyják kihűlni.

Ahhoz, hogy a kenyér jól megkeljen, kovászt kell készíteni, még akkor is, ha számos olyan recept ismert, ahol a kenyértésztát élesztővel hagyják megkelni. A felsorolt receptek némelyikének leírásában szerepel az élesztő. Abban az esetben azonban, ha tényleg a hagyományos eljárás szerint szeretnénk sütni, akkor saját magunk is kipróbálhatjuk a kenyérvkovász elkészítésének egyik lehetséges módját. Nagyanyáink ezt úgy csinálták, hogy a kenyértészta egy részét félretették, kiszárították és a következő kenyérsütéskor (4...6 napos áztatás után) kovászként felhasználták. Németországban és Ausztriában a kovászt „Backferment” vagy „Sauerteigextrakt” néven boltban árulják. Napjainkig mindkét országban nagy mennyiségben sütnék otthon kenyeret.

A tészta elkészítése egy kicsit az alkímiához hasonlít. A lisztet egy meleg helyiségben kell „pihentetni”, a kovászt elő kell készíteni, a tésztát pedig addig kell kézzel megdolgozni, amíg megszűnik ragadni. A kigyúrt, tiszta konyharuhával letakart tésztát huzattól védett helyen kell keleszteni. A rozslisztből és házi kovászból készült tészták néha egész nap is kelnek. A kenyértésztát csak meleg időben készítjük a szabadban. Hidegben zárt helyiségben dolgozzuk ki, nehogy „megfázzon”. A „megfázott” tészta rosszul kel, rosszul lehet sütni és mállós lesz.

A kenyértésztából, kevés élesztő hozzáadásával készült kovász

Hozzávalók: 200 g teljes kiőrlésű búza- vagy rozsliszt, illetve ezek keveréke, víz, 5 g élesztő.

A teljes kiőrlésű lisztből víz hozzáadásával a kenyértésztához hasonló tésztát dagasztunk. Cipót formálunk belőle, amelynek a tetejét liszttel beszórjuk, konyharuhával letakarjuk és 2-3 napig szobahőmérsékleten állni hagyjuk. Ha ennek letelte után a cipó felülete megrepedezett, akkor ez azt jelzi, hogy már beindultak benne az erjedési folyamatok. Amennyiben ez nem következett be, akkor a cipót újból átgyúrjuk és a melegben még két napig pihenni hagyjuk. Ha a cipó felszíne még nem töredezett meg elég-

gé, akkor a tésztához hozzáadunk kb. 5 g élesztőt (semmi esetre sem többet), a tésztát ismét összegyúrjuk és ezt a kovászt a kenyér sütéséhez felhasználjuk. Ezzel azt érjük el, hogy a kenyérben nem csak mesterségesen kitenyésztett erjesztőgombák lesznek. Abban az esetben, ha a kovászcipónak megrepedezett a felszíne, akkor a kenyértésztához már nem kell élesztőt hozzáadni. A cipót langyos vízben felengedjük és élesztő hozzáadása nélkül használjuk fel a kenyértészta elkészítéséhez. Az ilyen kovászt tartalmazó tésztát hosszabb ideig – kb. 6...12 óráig – hagyjuk kelni.

Élesztőből készült kovász

Hozzávalók: 0,4 L langyos víz, 2 kiskanál cukor, 60 g élesztő

Az élesztőt belemorzsoljuk a vízbe, hozzáadjuk a cukrot, és meleg helyen legalább 15 percig állni hagyjuk.

Kenyerek

Falusi fuvaros kenyere

Hozzávalók: 0,5 kg finomliszt és 0,5 kg rozsliszt keveréke, 3 főtt burgonya, 3 kiskanál só, 2 kiskanál köménymag, 3 kiskanál ecet.

A receptben leírt kenyér 1 kg lisztből készül. Érdeemes azonban kétkilós cipót sütni, mert ennél a tészta jobban kel és egyszerűbb is a kidolgozása, emellett pedig a kemencét is jobban kihasználhatjuk. Az edénybe belehelyezzük a szitált lisztet, a finomra összetört burgonyát, hozzáadjuk a köménymagot, a sót és a kovászt. A tésztát oly módon dolgozzuk ki, hogy az megfelelően kemény legyen és ne ragadjon. Kiszakítjuk belőle a cipók alapjául szolgáló részeket, azokat lisztes kendőbe helyezzük, letakarjuk és a melegben kelni hagyjuk. Körülbelül egy óra múlva a gyúródeszkán ismét átgyúrjuk őket, és kenyércipókat alakítunk ki belőlük. A cipókat belisztezett fapelületre (gyúródeszkára) helyezzük és szobahőmérsékleten még körülbelül 20 percig kelni hagyjuk. A nyers cipót kenőtollal bekenjük langyos vízzel és a felső részét pálcikával több helyen átszúrjuk, hogy a sütés közben eltávozhasson belőle a levegő. A vetőlapátra egy marék finomlisztet szórunk és a nyers cipót óvatosan ráhelyezzük. Egy marék lisztet szórunk a felfűtött kemence aljának arra a részére, ahová a kenyeret vetjük.

A vetőlapátot betoljuk a kemencébe, majd hirtelen megrántva letoljuk róla a cipót. Vetés közben a kemenceajtót csak egy-egy pillanatra nyitjuk ki és az egyes vetéseket követően gyorsan be is zárjuk. A kenyér méretének és a felhasznált lisztnek a függvényében a kenyeret 90...110 percig sütjük. A jól megsült kenyeret a héja színéről ismerjük meg. Amint kész van, a vetőlapáttal kiszedjük, és langyos vízzel bekenjük. A megsült kenyeret lassan hűlni hagyjuk.

Hagyományos búzakenyér (egy nagy vagy két kis cipó receptje)

Hozzávalók: 1,5 kg búzaliszt (finom- vagy teljes kiőrlésű liszt, esetleg a kettő 1 : 1 arányú keveréke), 150 g házi kovász, 1-2 kiskanál só, kb. 300 mL víz, 500 g főtt burgonya.

Amennyiben nincs házi kovásznak, kovász helyett 20 g élesztőt használunk, majd a recept szerint ugyanúgy járunk el (házi kovással azonban a kenyér értékesebb, táplálóbb). Délután a lisztet egy mélyebb tálban átszitáljuk és a közepén egy gödröt alakítunk ki, amelybe beleöntjük a kovászt és a maradék lisztet, majd ezekből tésztát gyúrunk. A tálal konyharuhával letakarjuk és reggelig kelni hagyjuk. Reggel a tésztához hozzáadjuk a megpárolt, megfőzött és összetört burgonyát, a sót, valamint annyi langyos vizet, hogy rugalmas tésztát készíthessünk. A tésztát addig gyúrjuk, amíg nem ragad rá sem a kézre, sem a gyúródeszkára. Amikor megfelelő, egy vagy két cipót formázunk belőle. Liszttel beszórjuk, tiszta konyharuhával letakarjuk és két órán át kelni hagyjuk. A kelés vége előtt kb. 15 perccel nagyobb hőmérsékletre – kb. 220 °C-ra – felfűtjük a sütőteret és közvetlenül a kenyér vetése előtt forró vizes edényt helyezünk a sütőtér aljára. A cipókat liszttel meghintett tepsibe egymás mellé borítjuk és a kemencébe vetjük őket. 10...15 perc elteltével a kemence hőmérséklete 150 °C-ra csökken; a cipókat további 40...60 percig sütjük. A kenyereket kivesszük a kemencéből, majd rögtön ezután vízzel kenjük be őket. Ezt követően a kenyereket vászonkendőbe csomagoljuk és lassan (néhány órán keresztül) hagyjuk azokat kihűlni. A kenyeret csak akkor szeleteljük fel, amikor már teljesen kihűlt.

Egy másik változat: Abban az esetben, ha a kenyeret hamar el szeretnénk fogyasztani, főtt burgonya nélkül is kiszűthetjük. Viszont a burgonya nélküli kenyér gyorsan kiszárad.

Házi fehér kenyér – édesapánk receptje (egy nagyobb cipó vagy két vekni receptje)

Hozzávalók: 1,2 kg finomliszt, 2 kiskanál só, 1 kiskanál köménymag, 1 kiskanál ecet, 42 g élesztő, 1 kiskanál cukor, kb. 0,5 L langyos víz.

1 kg átszitált lisztet egy edényben összekeverünk sóval, köménymaggal és ecettel. Az élesztőt 2 dL langyos vízben fölfuttatjuk, ha megkelt hozzáadjuk az előkészített lisztkeverékhez és a megmaradt langyos vízzel, egy nagy fakanállal fánktésztá sűrűségű tésztát készítünk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk mindaddig, amíg a térfogata meg nem kétszereződik. Ezt követően belisztezett gyúrolapra helyezük, a megmaradt liszttel megszórjuk és kézzel addig gyúrjuk, amíg jól alakítható és egységes állagú nem lesz. Ha szükséges, közben adunk hozzá lisztet. Ügyeljünk rá, hogy ne legyen túlságosan kemény. Kialakítjuk a cipót – amelyet visszahelyezünk az edénybe – meghintjük liszttel és konyharuhával letakarva kb. 30 percig kelni hagyjuk. Ezt követően a tésztát lisztes gyúródeszkán ismét átgyúrjuk, cipót alakítunk belőle, belisztezett tepsire helyezük és hagyjuk, hogy a konyharuha alatt ismét megkeljen. A kemencét ezalatt felfűtjük 200 °C-ra. A tepsire helyezett kenyeret a forró kemencében vetjük. Kb. 30 percig sütjük, kivesszük a tepsit és a kenyeret kenőtollal hideg vízzel bekenjük. Visszatesszük a kemencébe és kb. 30 perc elteltével megint bekenjük vízzel. Ezt követően a kemence hőmérsékletét 160 °C-ra csökkentjük és a kenyeret még kb. 30 percen keresztül lassan sütjük. A teljes sütési idő tehát kb. 90 perc. A kenyeret – miután kivettük a kemencéből – egy deszkára helyezük és konyharuhával letakarva hűlni hagyjuk. A házi fehér kenyér foszlós, és frissen a legfinomabb. Az előző kenyértípusoktól eltérően már langyos állapotában is szeletelhető.

Íróskenyér (egy nagyobb cipó receptje)

Hozzávalók: 430 g kenyér-rozsliszt, 570 g finomliszt, 1,5 kiskanál só, 20 g búzakeményítő, 500 mL író, 30 g sima teljes zsírtartalmú szójaliszt, 50 g házi kovász, 20 g élesztő, 1 kiskanál ecet, víz.

A tálban összekeverjük a búza-, a rozs- és a szójalisztet. A keverékben öklünkkel egy kis gödröt alakítunk ki, amelybe beleszórjuk a szétmorzsolt élesztőt, megszórjuk a keményítővel, kevés vízzel felhígítjuk és az élesztőt kelni hagyjuk. Hozzáadjuk a kovászt, amelyet előzőleg összekevertünk a

szobahőmérsékletű íróval, valamint a sót és az ecetet. A tésztát szükség szerinti mennyiségű víz hozzáadásával az edényben gyúrjuk. A víz mennyiségét óvatosan, csak annyira növeljük, hogy a tészta lágy és rugalmas maradjon. Ezt követően a tésztát kézzel vagy dagasztógéppel addig dagasztjuk, hogy ne ragadjon az edény falára vagy a gyúródeszkához. A szükséges víz mennyisége a felhasznált liszt minőségétől függően változik. A tésztából cipót formázunk, amelyet konyharuhával letakarva az edényben vagy a gyúródeszkán kelni hagyunk. A tésztát a kelés ideje alatt legalább kétszer egy-két mozdulattal átgyúrjuk. Amikor a tészta térfogata legalább a másfélszeresére nőtt, a belisztezett gyúródeszkán cipót formázunk belőle, amelyet aztán lisztezett tepsiben vagy tiszta konyharuhával kibélelt tálban egy hűvösebb helyiségben legalább 45 percen keresztül kelni hagyunk. A kemencét 200 °C-ra felfűtjük és belevetjük a megkelt kenyeret (a tálban a kelesztett kenyeret liszttel meghintett tepsire helyezük). A kenyeret 15 percig nagyobb hőmérsékleten sütjük, majd a kemence hőmérsékletét 160 °C-ra csökkentjük és a kenyeret lassan kisütjük. Néha felülről vízzel megfröcsköljük. A kenyér átsülését kb. 45 perc múlva pálcika beleszúrásával ellenőrizzük. A megsült kenyeret kivesszük, kenőtollal hideg vízzel bekenjük és hagyjuk kihűlni.

Dr. Kneipp-féle korpakenyér (12 hosszúkás kis vekni receptje)

Hozzávalók: 500 g teljes őrlésű búzaliszt, 100 g búzakorpa, zsír a sütőlap bekenéséhez

A korpát és a lisztet fa- vagy kerámia- (semmiféleképpen sem fém-) edényben összekeverjük. Beleöntünk annyi vizet, hogy szivacsos szerkezetű tésztát készíthessünk belőle. A víz mennyiségét nem lehet pontosan meghatározni, az a liszt és a korpa minőségétől függ. Az edényben lévő tésztát nedves konyharuhával leterítjük és éjszakára meleg helyiségben állni hagyjuk. A tésztába nem kerülhet sem kovász, sem élesztő, só vagy fűszer. Másnap a gyúródeszkán a tésztát 12 egyforma részre osztjuk, kicsi, hosszúkás vekniket alakítunk ki belőle, amelyeket zsírral kikent tepsire helyezünk. A kemencét vagy a sütőt 200 °C-ra felmelegítjük, a vekniket tartalmazó tepsit a kemencébe helyezük és vekniket aranybarnára sütjük. A sütés befejezése előtt kb. 10 perccel a hőmérsékletet 160 °C-ra csökkentjük. A cipókat kivesszük a sütőből és rögtön 3...4 percre forró vízbe merítjük azokat. Ezt követően vissza-

helyezzük őket a forró sütőbe vagy kemencébe, hogy megszáradjanak. A ki-sült kenyeret hűvös helyen tároljuk. Amennyiben megkeményedik a héja, a kenyeret nedves konyharuhába tekerjük. Dr. Kneipp egyes emésztési zavarok esetében javasolta ennek a kenyérnek a fogyasztását. Nagy rosttartalmának köszönhetően székrekedés ellen is hatásos.

Csemege darakenyér (30 cm-es, hosszúkás kenyér)

Hozzávalók: 300 g búzadara, 300 g rozs-, vagy tritikáledara (rozs és búza hibridje), napraforgóolaj, 42 g élesztő, 1 kiskanál méz, 1 kiskanál só, 1 kiskanál őrölt ánizs vagy bazsalikom, szükséges mennyiségű víz, zsír a sütőforma kikenésére.

A búza- és a rozs- (vagy tritikále-) szemeket gabonadarálóban vagy az elektromos turmixgépben finom darára őröljük és fa- vagy kerámiaedénybe helyezzük. Hozzáadjuk a fűszereket és a mézet, majd összekeverjük. A közepében mélyedést alakítunk ki, belemorzsoljuk az élesztőt, amit mézzel leöntünk. Egy kis idő múlva a darához egy kevéske vizet adunk, majd egy kevés liszttel megkeverjük a „ritka” tésztát. Az edényt konyharuhával letakarjuk és hagyjuk, hogy az élesztő megkeljen. A megkelt élesztőhöz hozzáadjuk az olajat, és megfelelő mennyiségű langyos vízzel rugalmas tésztát keverünk. Az edényben elrendezzük a kész tésztát, meghintjük liszttel és meleg helyen kb. 45 percig kelni hagyjuk. Ezt követően a tésztát még egyszer átdolgozzuk, a kikent sütőformában megformázzuk és még kb. 30 percig kelni hagyjuk. A sütőformában lévő tészta felületét olajjal bekenjük, és a 190 °C-ra felfűtött kemencében vagy sütőben kisütjük. A darakenyérnek sajátosan jellegzetes íze van.

Korpás fekete rozskenyér (30 cm hosszú vekni, vagy egy alacsony, ovális formájú kenyér)

Hozzávalók: 350 g búzadara (vagy tritikáledara), 350 g kenyér-rozsliszt, 25 g búzakorpa, 20 g élesztő, 50 g házi kovász, 1 kiskanál cukor, 2 kiskanál só, 4 kiskanál gabonapehely, amellyel a kenyér tetejét szórjuk be. Sütőmargarin a sütőforma vagy a tepszi kikenésére.

A darát, a lisztet, a korpát és a sót az edényben szárazon összekeverjük. Közepében mélyedést alakítunk ki, amelybe belemorzsoljuk az élesztőt;

meghintjük cukorral, hozzáadjuk a házi kovászt és egy kevéske langyos vízzel, valamint liszttel a mélyedésben kevés lágy tésztát keverünk. Az edényt konyharuhával letakarjuk és egy meleg helyiségben addig hagyjuk állni, amíg a kovász meg nem kelt. Ezt követően fokozatosan és óvatosan langyos vizet adunk hozzá és formálható, rugalmasabb tésztát gyúrunk belőle. A tészta nem lehet kemény, mivel a korpa és a dara kelés közben megduzzad. Ezután jól megdagasztjuk, elrendezzük a tálban, finoman beszórkjuk liszttel és konyharuha alatt 45 percig kelni hagyjuk. Ezután hosszúkás kenyérformát alakítunk belőle. A konyharuha alatt további 45 percig kelni hagyjuk. Végül a felületét vízzel bekenjük és gabonapelyhekkel megszórjuk. A sütit 200 °C-ra előmelegítjük és a kenyér vetését megelőzően forró vizes edényt helyezünk bele. A kenyeret 200 °C-on addig sütjük, amíg a felszíne barnulni nem kezd. Ezt követően a sütő hőmérsékletét 160 °C-ra csökkentjük. A sütés teljes időtartama 45...50 perc. A megsült, forró kenyeret vízzel lespricceljük és konyharuhával letakarva állni hagyjuk, hogy teljesen kihűljön. A kenyeret csak a sütést követő napon szeleteljük. A kenyérben lévő sűrű rostoknak jótékony hatása van az emésztésre, így megelőzhető a székrekedés. Különösen ízletes különböző zöldségسالátákkal.

Apró péksütemények

A klasszikus kemencék a kenyér sütését követően még elég forróak ahhoz, hogy még valamit megsüssünk bennük. Régebben ezek elsősorban kiflik, kis cipók, bucik, valamint édes péksütemények voltak. A modern kemencék használata során ezeket szintén megsüthetjük a kenyér, pizza elkészítését követően, vagy akár külön, nekik is befűthetjük a kemencét.

Klasszikus cseh kiflik (mérettől függően 20...40 db)

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, kb.1/2 L tej, 60 g sütőmargarin, 30 g cukor, 50 g élesztő, 1 kiskanál ecet vagy citromlé, víz, 1 kiskanál só, tojásfehérje a kiflik tetejének kenésére, 20 g mák, 10 g köménymag és durva tengeri só a kifli tetejének megszórására, finomliszt a gyúródeszkára, növényi zsiradék a tepsi megkenésére.

Az élesztőt egy bögrében cukorral, kiskanálnyi liszttel, valamint egy kis langyos tejjel összekeverjük és kelni hagyjuk. A lisztet a gyúródeszkán átszitáljuk és megsózzuk. A lisztben egy kis mélyedést alakítunk ki, amelybe lassan adagoljuk a megkelt élesztőt, a tejet, a megolvasztott zsírt, valamint a kiskanálnyi hígított ecetet. Ezt követően áttesszük egy edénybe, és addig dagasztjuk, amíg a felszínén hólyagok nem keletkeznek. A tésztát elrendezzük az edényben elrendezzük és egy hűvösebb helyiségben kelni hagyjuk. A kelés ideje alatt a tésztát fakanállal néhányszor megmozgatjuk. Amikor a térfogata megkétszereződik, gyúródeszkán kinyújtjuk, csíkokra vágjuk, a csíkokat pedig háromszögre. A háromszögek méretét a kívánt kifli mérete határozza meg. A háromszögekből az alábbiak szerint formázzuk meg a kifliket: amíg jobb kézzel a szélesebb végéről csavarjuk a kiflit, bal kézzel folyamatosan húzzuk a tészta csücskét azért, hogy a tészta a lehető leghosszabb legyen és így minél többször megcsavarhassuk. A csücsöknek a csavarás végén felül kell maradnia. Az egész művelet egy kis gyakorlatot igényel. A kifliket a kikent tepsire rakjuk, ahol patkó alakúra formázzuk azokat. A tepsit konyharuhával letakarjuk és a kifliket kb. 15 percig kelni hagyjuk. Ezt követően a kiflik tetejét tojásfehérjével megkenjük és megszórjuk durva szemcsés sóval összekevert mákkal vagy köménymaggal. A kemencét 200 °C-ra előmelegítjük, behelyezzük a tepsit, és a kifliket addig sütjük, amíg felszínük rózsaszínű lesz. Ekkor 170 °C-on még lassan tovább sütjük. A megsült kifliket meghintjük hideg vízzel és a gyúródeszkán vagy az árnyékban hagyjuk kihűlni.

Hagymás zsömlék (20 db)

Hozzávalók: 400 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 150 g teljes kiőrlésű rozsliszt, 1 kiskanál só, egy késhegynyi őrölt bors, 42 g élesztő, 1 kiskanál cukor, napraforgóolaj a kisütéshez, 50 g szalonna, 2 nagy vöröshagyma (250 g), kb. 350 mL víz, teljes kiőrlésű rozsliszt a meghintésre, növényi zsír a tepszi kikenésére. Az edényben összekeverjük a kétféle lisztet a borssal. A keverék közepén mélyedést alakítunk ki és abban szétmorzsoljuk az élesztőt, amelyet cukorral meghintünk, majd egy kis idő múlva egy kevés lisztet és vizet adunk hozzá. Lágy tésztát keverünk belőle, amelyet konyharuha alatt meleg helyen 15 percig kelni hagyunk. Ezalatt olajban kisütjük az apró kockára vágott szalonnát és az apróra vágott hagymát, majd az egészet hűlni hagyjuk.

Amikor az élesztő megkelt, sőt adunk hozzá és a maradék langyos vízzel kidolgozzuk a tésztát, amit jól megdagasztunk. Kb. 20 percig kelni hagyjuk, majd ezt követően az olajjal együtt beledolgozzuk a lehűlt, kisütött hagymát és szalonnát. Ezután 20 egyforma részre osztjuk. Ezekből hosszúkás kis cipókat formálunk, vagy, ha időnk engedi, akkor háromcopfos zsömlét fonunk belőlük. Valamennyi kis cipót vagy fonott zsömlét alaposan megforgatjuk az előkészített teljes kiőrlésű rozslisztben. A cipókat (fonott zsömléket) rárajuk a kikent tepsire és konyharuháva letakarva még tíz percig kelni hagyjuk. A kemencét kb. 180 °C-ra előmelegítjük és belehelyezzük a tepsit. Amint a cipók (fonott zsömlék) aranybarnára sülttek, egy kicsit kinyithatjuk a kemence ajtaját, és a cipókat (fonott zsömléket) bennhagyhatjuk. Amint a kemencéből kivettük a tésztát, hideg vízzel megfröcsköljük, és hűlni hagyjuk azokat.

Rozslisztből készült buci (mérettől függően 20...40 db)

Hozzávalók: 100 g főtt burgonya, 500 g kenyér-rozsliszt, 100 g sima, teljes zsírtartalmú szójaliszt, kb. 3/8 L kis zsírtartalmú tej vagy víz, 1 kiskanál só, 1 kiskanál cukor, 50 g élesztő, köménymag és só a buci megszórásához, finomliszt a gyúródeszka meghintésére, zsír a tepszi kikenésére.

Az élesztőből és egy kevés langyos tejből vagy vízből, továbbá egy kevés lisztből és cukorból bögrében lágy kovászt keverünk, amelyet hagyunk megkelti. A tálba rozs- és szójalisztet, valamint sőt teszünk, és ezeket jól összekeverjük. Ezt követően hozzáadjuk a szényomott burgonyát. Kiöntjük az élesztőből készített kovászt és a megmaradt tejjel vagy vízzel sűrűvé gyúrjuk a tésztát, amelyet meleg helyen kb. egy órán át kelni hagyunk. Kelés közben a tésztát fakanállal néhányszor megmozgatjuk. A megkelt tésztából a liszttel meghintett gyúródeszkán hosszúkás buciakat alakítunk ki, majd ezeket a kikent tepsire helyezzük és kb. 20 percig konyharuha alatt kelni hagyjuk. A megkelt buciakat hosszanti irányban éles késsel megvágjuk, bekenjük vízzel, megszórjuk köménymaggal és sóval, majd közepesen meleg kemencében aranybarnára sütjük.

Mandulás rudacskák (20 db)

Hozzávalók: 200 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 200 g finom búzaliszt, 1 kiskanál só, 1/2 kiskanál őrölt édeskömény, 1/2 kiskanál őrölt ánizs, 42 g élesztő, 1 kiskanál természetes cukor, 250 mL kis zsírtartalmú tej, 150 g hámozott mandula, 20 g mák, növényi zsiradék a sütőtepsi kikenésére.

A kétféle lisztet tálban összekeverjük, hozzáadjuk a fűszereket, ismét megkeverjük és a keverék közepén egy mélyedést alakítunk ki. A mélyedésben összemorzsoljuk az élesztőt, meghintjük cukorral, majd a tej és a liszt egy részéből lágy tésztát gyúrunk, amelyet konyharuha alatt meleg helyen kelni hagyunk. Hozzáadjuk a sót, folyamatosan adagoljuk a maradék tejet és meggyúrjuk a sima, rugalmas tésztát, amelyet 20 percig kelni hagyunk. Ez idő alatt előkészítjük a mandulát. A hámozott mandulát durvára reszeljük, egy részüket félretesszük. A maradékot mákkal összekeverjük és serpenyőben illatosra pörköljük. A lehűlt mandulákat bedolgozzuk a tésztába, majd azt kb. 20 részre osztjuk. A gyúródeszkát meghintjük a félretett mandulareszeléssel és a tésztaadagokból a reszelt mandulán kicsi hengereket, rudacskákat sodrunk. Ezeket a kikent tepsire helyezük és konyharuhával letakarva kb. 15 percig kelni hagyjuk. A kemencét 200 °C-ra melegítjük, behelyezzük a tepsin megkelt rudacskákat, és kb. 20 percen keresztül aranybarnára sütjük. A megsült rudacskákat a tepsin hideg vízzel meghintjük és a szitára téve hűlni hagyjuk.

Margarita (egy nagy margarita receptje)

Hozzávalók: 250 g finomliszt, 120 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 50 g szárított búzacsíra, 50 g teljes zsírtartalmú sima szójaliszt, napraforgóolaj a golyók kenéséhez, 30 g élesztő, 1/2 kiskanál só, 1/2 C-vitaminos pezsgőtabletta, kb. 1/8 L víz, napraforgóolaj a részek kenésére, 1 tojássárgája a kenéshez, 20 g kék mák, 20 g fehér szezámmag, 20 g természetes szezámmag és 20 g lenmag a megszóráshoz, finomliszt a gyúródeszka meghintésére, margarin a sütőforma kikenésére.

Az élesztőt a vízmennyiség felével elkeverjük, hozzáadunk 50 g finomlisztet és megkeverjük a tésztát, amelyet meleg helyen kelni hagyunk. A C-vitaminos pezsgőtablettát feloldjuk egy kiskanálnyi vízben. A tálba beleszítáljuk a búza- és a szójalisztet, hozzáadjuk a búzacsírákat és a sót, majd az egészet megkeverjük. A keverékben mélyedést alakítunk ki, amelybe beleöntjük a megkelt

élesztőt, az oldott C-vitaminos pezsgőtablettát és az olajat. Az egészhez lassan hozzáöntjük a vizet és lágy, de homogén tésztává gyúrjuk össze. A tésztát elektromos dagasztóval addig dagasztjuk, amíg hólyagos lesz. Ezt követően elrendezzük a tálban, konyharuhával letakarjuk és 30 percig kelni hagyjuk. A kelés ideje alatt a tésztát fakanállal néhányszor megmozgatjuk. A megkelt tésztából kiskanállal apró darabokat szaggatunk, amelyekből pingponglabda nagyságú golyókat formálunk. Mindegyik golyót bekenjük olajjal, hogy a sütés során ne ragadjanak össze, majd ezt követően egy nagy, kerek kalács- vagy tortaformába helyezük azokat, konyharuha alatt 15 percig kelni hagyjuk. Amikor a gömbök térfogata megkétszereződik, vízben felvert tojássárgájával bekenjük és felváltva különböző színű magokkal hintjük be azokat. A margaritát 170 °C-ra felfűtött kemencében aranybarnára sütjük.

Egy másik variáció: ugyanebből a tésztából kis hengereket is formázhatunk, amelyeket felkavart tojássárgájával bekenünk és mákkal, köménymaggal, vagy sóval besórozunk. A rudacskákat svédasztalnál szolgálhatjuk fel.

Azok, akik Görögországban nyaraltak, tudják, hogy errefelé elég olcsón meg lehet úszni az ebédet egy „gyros pitával”. Valószínűleg mindenki tudja, hogy mi az a gyros: speciálisan sültött húsdarabokból, általában sertéshúsból készül (még akkor is, ha gyakran borjúhúsként árulják), de létezik csirke és más fajta gyros is. A „gyros pitával” gyros-szal töltött pitát jelent, amelyet ketchuppal vagy mustárral, esetleg valamilyen speciális szósszal és zöldséggel ízesítenek.

Pita – száraz gabonalepény – keleti kenyér (4 személyre)

Hozzávalók: 400 g teljes kiőrlésű búzaliszt (illetve a teljes kiőrlésű liszt és a finom búzaliszt, zab-, kukorica- vagy rozsliszt 1 : 1 arányú keveréke), kb. 150 mL víz, 2 kiskanál só.

A lisztet egy tálba tesszük, hozzáadjuk a sót és a víz adagolásával kidolgozzuk a tésztát. A vizet lassan adjuk hozzá, mivel a tésztának keménynek, ugyanakkor a sodrófával vékony tésztává nyújthatónak kell lennie. A tésztát a gyúródeszkán a tállal leborítva kb. 30 percig pihenni hagyjuk, majd ezt követően – a serpenyő vagy a tűzhelylap méretétől függően – néhány darabra osztjuk, az egyes részekből golyókat formálunk és azokat a sodrófával kb. 2 mm vastag lepénnyé nyújtjuk. A lepényeket közvetlenül az elektromos tűzhely főzőlapján, vagy egy száraz, nehéz serpenyőben meg-

sütjük. A kemencében a pitát tepsin sütjük, ugyanúgy, mintha pizzát készítenénk. Sütés közben a lepényeket mozgatjuk és néhányszor megfordítjuk azokat. Egy pitát kb. 10 percen keresztül sütünk. A jól kidolgozott tésztából készült piták sütés közben felfúvódnak és közepükön „zseb” alakul ki.

Gabonapelyhekből készült lepények

Hozzávalók: 300 g búza- vagy zabpehely, illetve ezek keveréke, ízlés szerinti fűszerek (pl. majoránna, köménymag, koriander, petrezselyem zöldje, zúzott fokhagyma, reszelt vagy apróra vágott vöröshagyma), víz, só, zsír vagy növényi olaj a sütéshez.

Alapjában véve kétféleképpen, hideg tésztából vagy forró vizes tésztából készíthetjük el a gabonapehely-lepényeket. Valójában ez csak rajtunk, jobban mondva a rendelkezésünkre álló időn múlik. A különböző módon elkészült lepények íze egy kissé eltérő.

A hideg tésztából készült lepények

A tálkában lévő gabonapelyhet leöntjük hideg vízzel úgy, hogy az jól megszívja magát vízzel, 24 órán keresztül a hűtőben duzzadni hagyjuk. A gabonapehely ugyanakkor nem „úszhat” vízben. Ezt követően sót és ízesítő adalékokat adunk a nedves keverékhez (az ízesítő adalékok fajtájának és azok mennyiségének megválasztása egyéni ízlés alapján történik). Az elegyet jól megkeverjük és a serpenyőben vagy a lepénysütőben rögtön lepényeket sütünk belőle. A lepényeket mindkét oldalon rózsaszínűre sütjük. Amennyiben spórolni szeretnénk a zsírral és ügyelünk az egészségünkre, akkor a tésztából a sütőben vagy a kemencében a csupán jól kikent tepsin egy nagy vagy több kicsi lepényt süthetünk. Sütés közben a lepényeket egyszer átfordítjuk.

A meleg tésztából készült lepények

A gabonapelyhet kb. 3/8 L meleg, sós vízzel vagy zöldséglevessel leöntjük. Az elegyet megkeverjük és ötpercenyi pihentetést követően elkezdhetjük a sütést. A lepény tésztája nem lehet sem túl kemény, sem túl lágy. Hasonlóképpen ízesíthetjük, mint a hideg tésztából készült lepényeket. Ugyanúgy sütjük, mint a hideg tésztából készült lepényeket.

Pirogtészta

Hozzávalók: 500 g liszt, 1 dL tejjől, 1 kiskanál vaj vagy margarin, 2 tojás, fél kiskanálnyi só, csipetnyi cukor.

A hozzávalókat alaposan összegyúrjuk és a tésztát fél órán keresztül hűvös helyen pihenni hagyjuk.

Egy másik változat:

Hozzávalók: 500 g liszt, 1 dL tejjől, 1 kiskanál vaj, 1 kiskanál cukor, 2 tojás, fél kiskanál só, 15 g élesztő.

Az élesztőt egy kis lisztet tartalmazó kevéske sós, meleg vízben megfuttatjuk, majd a hozzávalókkal kidolgozzuk és a tésztát egy órán át kelni hagyjuk. Egy óra elteltével kinyújtjuk, elkészítjük a töltelék tartalmazó pirogokat, majd még egy negyed órán át kelni hagyjuk azokat.

Csirkehússal töltött pirog

Hozzávalók: 1 csomag leveles tészta vagy 500 g sós kelt tészta vagy sós vajás tészta, 1 tojás, néhány kiskanál tej.

Töltelék: 300 g csirkehús, 1 nagy vöröshagyma, só, bors, 2 kiskanál tejjől, 2 kemény tojás, 2 kiskanál vágott petrezselyem vagy egy kevéske kapor, 1 kiskanál vaj.

A tepsiben megolvasztjuk a vajat, üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a darált vagy apróra vágott csirkehúst (főtt és nyers húst, valamint a maradékokat is fel lehet használni, illetve felvágottakat is hozzá lehet adni). Az egészet megsütjük, sót, borsot, petrezselymet adunk hozzá. A tepősit levesszük a tűzről és hozzáadjuk az apróra vágott kemény tojásokat. Amennyiben a töltelék száraz lenne, tejjőt vagy egy kiskanálnyi húslevest adunk hozzá. A tésztát majd a kihűlt töltelékkel töltjük meg. A tésztát kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, és nagyobb pohárral köröket vagy négyzeteket vágunk ki belőle. Ezekre a tésztadarabokra egy kiskanálnyi töltelékot helyezünk, összehajtjuk, majd a tészta széleit összenyomjuk, hogy a kis táskák sütés közben ne nyíljanak szét. A pirogot úgy is elkészíthetjük, hogy a tésztát kettéosztjuk, mindkettőt kinyújtjuk, majd az egyikre egyenletesen felvisszük a töltelékot. Ezt a másik tésztalappal letakarjuk és egy pohárral köröket vágunk ki belőle. A széleket felvert tojással kenjük be. Az elkészült tekereseket felvert tojással és tejjel bekenjük, majd a kikent tepsibe helyezzük, majd a felfűtött kemencében kb. 10...15 percen keresztül aranybarnára sütjük.

Empanadas

(tömény alkoholhoz és sörhöz illő falatok)

Hozzávalók. A tésztához: 500 g liszt, 1/2 kiskanál sütőpor, 2 tojás, egy kevéske tej, só, 200 g feldarabolt sütőmargarin. A hozzávalókból tésztát gyúrunk, amelyet egy órára beteszünk a hűtőbe.

Töltelék: 250 g darált vagy szeletelt főtt hús, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 szeletelt zöldpaprika, 2 kiskanál olaj, 2 főtt kemény tojás, 8 olajbogyó (nem feltétlenül szükséges), 50 g mazsola (ízlés szerint), paprika, bors, majoránna, vadmajoránna, ízlés szerint chilipaprika vagy cayenne bors, tabasco vagy őrölt csípős paprika; az empanadának „tüzesnek” kell lennie.

A tésztát kinyújtjuk, 10 cm átmérőjű kör alakú darabokat vágunk ki belőle, a széleit tojásfehérjével megkenjük, beletesszük a tölteléket, majd félbehajtuk (a tölteléket a hús jellege szerint előtte megpároljuk, hozzáadjuk a megpirított hagymát, fokhagymát, paprikát és az egyéb hozzávalókat). Olajban kisütjük vagy a sütőben megsütjük.

Avset (töltött kenyér)

Hozzávalók: 250 g főtt csirkehús, 500 g fehér kenyér (vekni), olaj, egy csésze mogyoró és egy csésze mandula, só, bors, 4 kiskanál zöldfűszer (petrezselyem, menta, turbolya, borsfű, kapor, tárkony, izsóp), egy fél citrom leve, 4 kiskanál húsleves, egy csésze pecsenyelé.

A húst apró darabokra vágjuk és olajon hirtelen kisütjük. Hosszában felvágjuk a meleg – lehetőleg frissen sült – fehér kenyeret. Kiszedjük belőle a belet és mandulával, a zöldfűszerek felével, hússal, citromlével, valamint a húslevessel, borssal és a sóval összekeverjük. Megtöltjük a kibelezett kenyeret, majd összefordítjuk a két felét, leöntjük pecsenyelével és meghintjük az apróra vágott zöldfűszerekkel. A kenyeret fogyasztás előtt szeleteljük, majd fejes salátával tálaljuk.

Halak

Mivel a halak sütéséhez nem szükséges nagy hőmérséklet, ezért a kenyérsütés befejezését követően a kemencében készíthetünk halételt. A halakat a kemencében párolhatjuk is. Valószínűleg mindenkinek van saját halreceptje. Ennek ellenére szeretnénk bemutatni néhány érdekes receptet.

Zöldfűszerekkel ízesített párolt hal

Hozzávalók: 4 szelet halfilé, két zsenge vöröshagyma, 1 citrom, 100 g vaj, 1/2 pohár fehérbor, petrezselyem, tárkony, 4 zsályalevél (illetve provance-i fűszerkeverék), só, bors.

A halszeleteket citromlével meglocsoljuk. Ezalatt a felszeletelt hagymát és vajat a tepsiben megpároljuk, hozzáadjuk a halat, megsózzuk és megborsozzuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldfűszereket felét, a vaj egy részét ráaprítjuk a halszeletekre, borral leöntjük és 40...45 percig sütjük. Ezt követően hozzáadjuk a megmaradt zöldfűszereket és ízlés szerint citromlével ízesítjük. Az ételt petrezselymes főtt burgonyával és friss zöldségsalátával tálaljuk.

A következő receptekben a tőkehalat tengeri csukával vagy ponttyal is helyettesíthetjük.

Trieszti tőkehal

Hozzávalók: 1 kg hal, 2 kiskanálnyi olaj, 1 kiskanálnyi kapribogyó, 6 olíva-bogyó, 1 dL bor, 1 kiskanál citromlé, só, bors.

A tőkehal (tőkehalfilé) mindkét oldalát hirtelen kisütjük, megsózzuk, megborsozzuk, hozzáadjuk a felszeletelt kapribogyókat és olíva-bogyókat, borral és citromlével lelocsoljuk és húsz percig pároljuk. A halakat különböző dresszingsekkel is tálalhatjuk. A tőkehalhoz és a kapribogyóhoz joghurtos dressing illik.

Kapribogyós, vajas tőkehal

Hozzávalók: 800 g halfilé, só, bors, olaj, 100 g vaj, 1 kiskanál citromlé, 1/4 kiskanál reszelt citromhéj, 1 kiskanál petrezselyem, 1 kiskanál kapribogyó.

200 g-nyi halszeletet megsóznak és megborsoznak, leöntjük citromlével és olajon megsütjük. Eközben a citromlével, citromhéjjal, sóval, petrezselyemmel és a feldarabolt kapribogyókkal elkeverjük a vajat, majd lehűtjük. A kisült tőkehalszeletekre zöldfűszerrel ízesített vajgömböcskéket teszünk.

Lisztben megforgatott fokhagymás ponty

Hozzávalók: 8 pontyszelet, finomliszt, 4 kiskanál olaj, köménymag, zsálya, 2 nagy vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 160 g olvasztott vaj, 1 kg burgonya, petrezselyem, citrom.

A pontyszeletet megsózzuk, lisztben megforgatjuk és mindkét oldalát olajban pirosra sütjük. Ezt követően köménymaggal megszórjuk és szárított zsályával enyhén megfűszerezzük. Az apróra vágott vöröshagymát és a fokhagymagerezdeket üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a fele vajat. A nagy tepsiben a ponty köré helyezük a megtisztított nyers burgonyát, amelyet megsóznak és köménymaggal megszórunk. Egy kevés vizet öntünk alá és pároljuk. Hozzáöntjük a megmaradt vajat és a kemencében fedő nélkül lassan befejezzük a sütést. Petrezselyemmel megszórva, citromkarikával és uborka- vagy paradicsomsalátával tálaljuk.

Ponty halcsősz módra

Hozzávalók: 8 pontyszelet, 8 gerezd fokhagyma, só, finomliszt, 4 kiskanál olaj, őrölt kömény, 80 g vaj, petrezselyem.

A pontyot bekenjük a sóban szétnyomott fokhagymával és hűvös helyen állni hagyjuk. Lisztben megforgatjuk és mindkét oldalát olajban pirosra sütjük. Megszórjuk köménymaggal, hozzáadjuk a vajat és a kemencében lassan befejezzük a sütést. A sütés alatt egy kis vizet öntünk alá és pecsenyelével locsoljuk. Tálaláskor megszórjuk petrezselyemmel. Főtt burgonyával és salátával, vagy főtt babbal és sós péksüteménnyel tálaljuk.

Kanadai ponty

Hozzávalók: 8 pontyszelet, finomliszt, őrölt paprika, só, 6 kiskanál olaj, petrezselyem, citrom, 2 gerezd fokhagyma.

A pontyot felszeleteljük és megforgatjuk pirospaprikás lisztben. A kemencében mindkét oldalát olajon finoman megpirítjuk és ezt követően hagyjuk lassan megsülni. A pecsenyelébe tehetünk apróra vágott fokhagymát is. A sütés során csak akkor öntünk kevés vizet a ponty alá, amikor a pecsenyelés olaj túlságosan besűrűsödik. A sütést követően a halat petrezselyemmel megszórjuk és karikára vágott fokhagymával tálaljuk.

Csirke

Amikor az ember már végképp nem tudja, hogy mitévő legyen, mindig kéznél van a bármikor bevethető csirke. Manapság a mélyhűtők korában a csirke tartalékként gyakorlatilag mindig rendelkezésre áll. Tervezzük meg előre, hogy a kenyérsütés után még forró sütőben milyen módon készítjük el a csirkét vendégeinknek.

Kvéta néni parasztos csirkéje

Hozzávalók. Pikáns szósz: 1 dL ketchup, 2 kiskanál olaj, 1 fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál pikáns mustár, 1/2 kiskanál őrölt csemege és csípős paprika, 1/4 kiskanál őrölt bors, 1 kiskanál só, citromlé, 1 pohár barna sör, 1 csirke

A pikáns szósz elkészítéséhez az összes alapanyagot összekeverjük és nagy lángon kiforraljuk. A megtisztított csirkét tepsibe helyezük, egy kis vizet öntünk alá és behelyezzük a még forró sütőbe. A sütés alatt a csirkét a pikáns szósszal öntözgetjük. Az aranybarnára sült csirkét kenyérrel, pitával vagy péksüteménnyel tálaljuk. Ne feledkezzünk meg a zöldségsalátáról sem!

A csirke sütését meggyorsíthatjuk, ha a kemencében mindig előre elkészített, feldarabolt csirkeszeleteket sütünk.

Tabasco csirke

Hozzávalók: 1 közepes méretű csirke, só, őrölt bors, 6-8 gerezd fokhagyma, 1 dL olaj, 1 nagy fej vöröshagyma.

A csirkét négybe vágjuk (a hátsontot eltávolítjuk). Óvatosan kiklopfoljuk, megsózzuk, megborsozzuk és bekenjük az összetört fokhagymával. Megkenjük az olaj egy részével és hűvös helyen pár órát állni hagyjuk. Ezt követően egy lábasba – bőrével lefelé – forró olajba tesszük és kb. 10 perc alatt hirtelen kisütjük. Megfordítjuk, és további 8...10 percig sütjük. A csirke mindkét oldala aranybarna legyen. A sütés alatt ügyelünk arra, nehogy az olaj égjen. Tálaláskor apró szeletekre vágott vöröshagymával szórjuk meg.

Fokhagymás, currys pikáns csirke

Hozzávalók: 1 közepesen nagy csirke, 2 gerezd fokhagyma, só, 3 kiskanál olaj, 30 g vaj, 1 kiskanál őrölt piros csemegepaprika, őrölt bors, 1 kiskanál curry fűszer, 1 kiskanál finomliszt.

A megtisztított csirkét sózott fokhagymával bekenjük és betesszük sülni az olajjal aláöntött lábasba. Sütés közben saját levével locsolgatjuk, majd később paprikával, borssal, valamint fűszerekkel kevert vajjal kengetjük és szükség szerint húslevest öntünk alá. Az aranybarnára sült csirkét egy tálra helyezzük, a pecsenyelét zsírjára sütjük, liszttel megszórjuk, finoman megpirítjuk, vízzel felöntjük, szükség szerint megsózzuk és jól átfőzzük. Burgonyakéddel és spenóttal tálaljuk. Amennyiben sört is kínálunk, soha nem kell attól tartanunk, hogy zúgolódnának, mert túlságosan sok curryt tettünk az ételbe, vagy hogy az őrölt csemegepaprika egy részét erős paprikára cseréltük.

Pulyka, kacs, nyúl

Sült pulykacomb

Hozzávalók: Pulykacombok, ízlés szerinti mennyiségű fokhagyma, kb. 50 g szalonna, grillfűszer, őrölt bors, só és egy csésze joghurt.

A joghurtot összekeverjük az őrölt borssal, bekenjük vele az éles késsel bevágdosott combokat. A bevágásokba fokhagymagerezdeket nyomunk. A húst pár óráig hűvös helyre tesszük. A pulykacombokat a csíkokra vágott szalonnával együtt lábasba helyezzük. Egy kevés vizet öntünk alá, lefedjük és betesszük a kemencébe, szükség szerint forró vizet öntünk alá és pecsenyelével locsoljuk. A sütés befejezése előtt a lábas fedelét levesszük, és a húst bőrösre sütjük.

Sült pulykaszeletek

Hozzávalók: 4 szelet pulykahús, 8 szelet soványabb angolszalonna vagy fokhagymás füstölt oldalas, 1 fej vöröshagyma, őrölt bors, kakukkfű, őrölt köménymag, só, 3 friss paradicsom, 2 paprika, 1 narancs vagy mandarin.

A hússzeleteket kisebb szeletekre vágjuk, ezután kiklopfoljuk, megfűszerezzük és megsózzuk. A vékony hússzeleteket a szalonnacsíkokra helyezzük, majd összetekerjük és fogpiszkálóval összetűzzük azokat. A hústekerceseket tepsibe rakjuk, vastagra vágott hagymaszeletekkel, paradicsommal, paprikával és narancsdarabokkal körberakjuk, alufóliával letakarjuk és megsütjük. Szükség szerinti mennyiségű vizet öntünk alájuk. A sütés befejezése előtt levesszük a fóliát és a tekerceseket aranybarna színűre sütjük.

Kacs olasz módra

Hozzávalók: 1 kacs, 2 gerezd fokhagyma, egy kevés finomliszt, zsálya, só.

A megtisztított kacsát kívül-belül fűszerkeverékkel (szétnyomott fokhagyma, zsálya, só) bekenjük, tepsibe helyezzük, vizet öntünk alá és puhára sütjük. Sütés közben vizet öntünk alá és többször meglocsoljuk. A sütés befejezését követően a kacsát kivesszük és a pecsenyelét zsírjára sütjük. Ezt liszttel megszórjuk, megpörköljük, vízzel felöntjük, jól megkeverjük és kiforraljuk. Ezalatt felszeleteljük a kacsát és visszahelyezzük a pecsenyelébe. Fehér kenyérral és vörösbort kínálunk hozzá. Salátával tálaljuk.

Sült fokhagymás kacs

Hozzávalók: 1 kacs, kb. 5 gerezd fokhagyma vagy fokhagymakrém, 1 kiskanál zsír, 2 fej vöröshagyma, finomliszt, kakukkfű, só.

A megtisztított kacsát kívül-belül jól bekenjük szétnyomott fokhagymával, megsózzuk és kakukkfűvel beszórjuk. Egy kis ideig pihenni hagyjuk. A zsírban üvegesre pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, beletesszük a kacsát, vizet öntünk alá és puhára sütjük. A sütés ideje alatt vizet vagy húslévest öntünk alá és a levével locsolgatjuk. A megsült kacsát kivesszük a serpenyőből, a levet zsírára sütjük, liszttel megsózzuk és megpörköljük. Kenyérrel, esetleg cipóval tálaljuk.

Sült nyúl pikáns körettel

Hozzávalók: 1 feldarabolt nyúl, 1 üveg pikáns zöldségkonzerv, 2 kiskanál olaj, 1 pohár barna sör, 1 vöröshagyma, 2-4 gerezd fokhagyma, 1/2 kiskanál őrölt csemegepaprika, só, őrölt bors.

Olajon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a megsózott húsdarabokat és mindkét oldalukat pirosra sütjük. Ezt követően hozzáadjuk a konzervzöldségeket, valamint ezek levét is, továbbá a szétnyomott fokhagymát és az őrölt paprikát. Az egészet behelyezzük az előmelegített sütőbe. Puhára sütjük, közben szükség szerint vizet és borsal összekevert sört öntünk alá.

Nyúlsaslik mexikói módra

Hozzávalók: Nyúlgerinc vagy nyúlcomb, 200...250 g soványabb angolszalonna, 2 fej vöröshagyma.

Pác: 1 tojás, 3 kiskanál olaj, 2 kiskanál keményítő, Worcester-szós, Tabasco, szójaszós, Végeta, curry, őrölt csípős paprika, só.

A tojást olajban felferjük, hozzáadjuk a keményítőt, a Worcester-szószt, a szójaszószt, valamint a Tabascót, és megsózzuk. A kicsontozott nyúlhúst kockákra vágjuk és ebbe a pácba helyezzük. Hűvös helyen lehetőleg másnapig állni hagyjuk. Másnap a húsdarabokat, a szalonnakockák egy részét és a hagymaszeleteket vastúkre vagy hurkapálcikákra fűzzük. A serpenyő alján elhelyezzük a megmaradt szalonnát, a hagymakarikákat és a saslikokat puhára sütjük azokat. Szükség szerint vizet öntünk alájuk. A kész ételt zöldségkörettel tálaljuk.

Nyúl vadász módra

Hozzávalók: 1 egész nyúl, egy kevés finomliszt, 3 fej vöröshagyma, kb. 200 g friss gomba, 6-8 burgonya, 6 szelet soványabb angolzalonna, egy kevés húsleves vagy felfőzött húsleveskocka, néhány kiskanál édes tejszín, só, zsír a tepsi kikenésére. Pác: 2 kiskanál olaj, kakukkfű, őrlött fehér bors, 2 gerezd fokhagyma, petrezselyem zöldje.

Az olajhoz hozzáadjuk a fűszereket, a szétnyomott fokhagymát, az apróra vágott petrezselyem zöldjét és jól összekeverjük. Ízlés szerint szójaszószt, esetleg borókabogyót adunk hozzá. A hússzeleteket bekenjük ezzel az elkészített páccal, hűvös helyre tesszük és egy éjszakán át állni hagyjuk. A zsírral kikent serpenyőbe behelyezzük a megszózott és liszttel megszórt hússzeleteket, ezek tetejére hagymakarikákat rakunk, körberakjuk megtisztított gombafejekkel és hozzáadjuk a meghámozott, negyedekre vágott burgonyadarabokat. Az egészet letakarjuk szalonnaszeletekkel, fedővel lefedjük és az előmelegített sütőbe helyezzük. A rövid elősütést követően tejföllel kevert húslevest öntünk alá és puhára sütjük. A sütés befejezése előtt levesszük a fedőt, hogy a szalonna ropogósra süljön.

Hússal töltött káposztatekercek

Hozzávalók: 1 egynapos zsömlé vagy kifli, 1 fej (kb. 1,25 kg) fehérkáposzta, só, 2 fej vöröshagyma, 1 pirospaprika, 1 kg darált hús, 1 tojás, 3 kiskanál olvasztott vaj, 1 kiskanál kukoricakeményítő, 400 mL tejszín, 1 kiskanál csemegepaprika, 1 csokor petrezselyem zöldje.

A péksüteményt hideg vízbe áztatjuk. Megtisztítjuk a káposztát és kivágjuk a torzsáját, forró sós vízbe tesszük, majd óvatosan lehántunk 8 levelet. A levelek középső bordáit kivágjuk. A maradék káposztát vastag csíkokra szeleteljük. Meghámozzuk és felszeleteljük a hagymákat. A paprikát megmossuk és kockákra vágjuk. A zömléből kinyomjuk a vizet és összekeverjük a darált hússal, tojással, hagymával és paprikával, majd megsózzuk és megborsozzuk. A keveréket 8 részre osztjuk és mindegyik káposztalevélre egy-egy adag keveréket helyezünk. A káposztaleveleket összetekerjük és fehér cérnával összekötjük. A serpenyőben megforrósítjuk a vaját és a káposztatekerceket kb. tíz perc alatt mindkét oldalukon átsütjük. Ezután tepsibe rakjuk őket, és befedjük a megmaradt káposztával, és kb. 1/2 L vizet öntünk alá. Fedővel lefedjük és a 200 °C-ra előmelegített sütőben

kb. 40 percig pároljuk. A tejszínt összekeverjük a kukoricakeményítővel és sóval, csemegepaprikával ízesítjük, majd a káposztatekercesekre öntjük. Ugyanazon a hőmérsékleten fedő nélkül további 10 percig sütjük. A petrezselymet megmossuk, apróra vágjuk és megszórjuk vele a káposztatekerceseket.

Pizzák

A pizza – egy kicsit leegyszerűsítve – egy olyan sós kalács vagy lepény, amely különböző hozzávalókkal, elsősorban zöldséggel, felvágottakkal, sajtokkal és egyéb hozzávalókkal van megszórva.

Alapjában véve – annak ellenére, hogy rengetek fajta pizza létezik és azokat különböző módon készítik el – a pizzákat két fő csoportra lehet osztani. Nálunk általában az *eredeti olasz pizzát*, vagy annak a lehető legjobb utánzatát sütik, amelynek sajátossága a vékony, a különböző finomságok többé-kevésbé gazdag választékával borított tészta. Olaszországban, elsősorban a turistaközpontokban, olyan pizzát is lehet kapni, amelyet pl. a Garda-tónál *pizza Americano*-nak hívnak; ez egy vastag pizza. Mielőtt még rátérnénk a pizzák receptjeire, röviden szót ejtünk a sütés technikájáról is. Elsősorban az eredeti olasz pizzával fogunk foglalkozni. A házilag elkészített kelt tésztát (l. a következő recepteket) pl. készen vásárolt leveles tésztával is helyettesíthetjük. A tésztából vékony lepényt nyújtunk és ezt követően kétféleképpen járhatunk el:

A tésztát tepsiben sütjük meg. Ez az amatőrök számára egyszerű sütési eljárás és nem fenyeget az a veszély, hogy a pizza a sütés közben a kemence aljához ragad.

Az eredeti olasz sütési eljárás szerint a kész pizzatésztát az előzőleg liszttel meghintett sütőlapára helyezük és a kemencébe vetjük. Érdeemes meglátogatni egy olyan pizzériát, ahol a pizzát igazi kemencében sütik, és alaposan megfigyelni, hogy ezt a személyzet hogyan is csinálja. A könyvből tanult eljárás ugyanis sohasem az igazi.

A sütés

A kemencét a sütést megelőzően – az adott ténytavastagsághoz és a különböző hozzávalókhoz igazodva – fel kell fűteni. A pizzát először kb. 220...250 °C hőmérsékleten sütjük, 5 perc múlva a hőmérsékletet a felére csökkentjük. Eleinte a pizzát a hőforráshoz közelebb helyezük, majd 5 perc múlva messzebb toljuk. A sütés alatt a pizza szélét felvert tojással vagy tojásfehérjével kenegethetjük. A pizzát süthetjük a kemence alján, a hagyományos fémtepsiben, teflontepsiben, sütőformában, alufóliával vagy sütőpapírral kibélelt tepsiben. Amennyiben fémtepsiben sütjük, a pizzát sütés előtt vékonyan bekenjük zsírral vagy minőségi olajjal. A felhasznált olajnak el kell viselnie a nagy hőmérsékletet, így fritőzben használhatót válasszunk. A többi olajfajta ugyanis sütés közben elég.

A kelt tésztát kézzel vagy sodrófával, lisztezett gyűrődesházán érdemes megformázni. A feltét felrakása előtt a tésztát be kell kenni olajjal, amely megakadályozza a tészta sütés közbeni átnedvesedését. Ha a feltétekben olyan alapanyagokat használunk fel, amelyeknek a sülése hosszabb időt igényel, érdemes vastagabb, kb. 6 mm vastagságú tésztát készíteni. Ellenkező esetben vékonyabb tésztát készítünk. A pizzát melegen tálaljuk, így a legfinomabb.

Nápolyi pizza (Napolitana)

Hozzávalók. Tészta: 40 g élesztő, 1,5 csésze langyos víz, csipetnyi cukor, 4 csésze liszt, 1/2 kiskanál só, 1 csésze (lehetőleg szűz) olívaolaj.

Töltelék: 3 leveseskanál olaj, 3 fej vöröshagyma, 6 paradicsom, 4 kiskanál paradicsomsűrítmény, 1,5 leveseskanál frissen aprított bazsalikom (vagy egy kiskanál szárított bazsalikom), 3/2 kiskanál cukor, só, bors, csipetnyi vadmajoránna (oregánó), 3 gerezd fokhagyma, 500 g kockára vágott szalámi, 4 kiskanál reszelt sajt, 8 db szardínia, 16 (mag nélküli) olívaolaj, 4 pácolt csípős paprika.

Az élesztőt összekeverjük 4 leveseskanálnyi cukros vízzel és meleg helyre téve kelni hagyjuk. A sót és a lisztet egy tálba tesszük, a liszt közepén egy mélyedést alakítunk ki, amelybe az élesztőt, valamint a maradék vizet és az olajat öntjük. A tésztát hólyagosra gyúrjuk és egy órán keresztül állni hagyjuk. Az olajból, a hagymából, a paradicsomsűrítmenyből, a bazsalikomból, a fok-

hagymából, a cukorból, a sóból és a borsból sűrű öntetet készítünk, amelybe belerakjuk a szalámit, a felszeletelt olívbogyókat és a csípős paprikát. A tésztából 25...48 cm átmérőjű lepényeket készítünk, amelyekre rárakjuk a feltétet. Az egészet megszórjuk reszelt sajttal és szardíniával díszítjük. A végén olajjal megcsepegtetjük és a jól megkent tepsin kisütjük. Ugyanezen a lepényen, valamint fűszeres paradicsomos alapokon számos különböző típusú pizzát lehet készíteni. Valamennyi, a következőkben ismertetett recept esetén – kezdve a csiperkegombással és befejezve a tenger gyümölcseissel – érdemes, hogy már adottak az alapok, vagyis a tésztalepény és a paradicsomalap. Vannak olyan receptek, amelyek a pizzaalap elkészítéséhez ketchupot írnak elő. Ez azonban alapjában véve helytelen. Manapság konzerv formájában már nálunk is kaphatóak az eredeti pizzafeltétekhez való alapok.

Eredeti olasz paradicsomos pizza-alapszósz

Paradicsomból vagy paradicsomsűrítményből, olajból, bazsalikomból, fokhagymából, kevéske cukorból, sóból és borsból sűrű szószt keverünk és megpároljuk (lásd az előbbi Napolitana receptjét).

A továbbiakban csak a feltétek receptjeit ismertetjük.

Csiperkegombás pizza (Galzone)

Hozzávalók: 250 g csiperkegomba, 200 g reszelt sajt, 4-6 szelet kockára vágott sonka vagy angolszalonna, oregánó.

Cseresznyepaprikás pizza

Hozzávalók: A paradicsomalapba 4-5 zöldpaprikát, 500 g szalámit, 150 g (6 kiskanál) reszelt sajtot és ízlés szerint 2-4 cseresznyepaprikát teszünk.

Szalámis pizza

Hozzávalók: 350 g puha szalámi, 100 g csíkokra vágott ementáli sajt, 50 g angolszalonna, 200 g karikára vágott hagyma, 150 g csiperkegomba, 250 g paradicsom, kevéske oregánó vagy bazsalikom, majoránna.

Tojásos-tejfölös pizza

Hozzávalók: 4 friss zöldpaprika, 4 kiskanál tejföl, 4 tojás, szerecsendió.

A paradicsomalapba belekeverjük az apróra vágott hagymát, a főszeletelt zöldpaprikát, 4 kiskanál tejfölt, amelyben 4 tojás fehérjét (a koleszterinszegény diéta miatt tojássárgája nélkül) és egy kevéske őrölt szerecsendiót kevertünk el.

Hongkongi pizza

Hozzávalók: 5 kanál (kb. 150 g) reszelt sajt, egy kisebb tonhalkonzerv (leve nélkül), esetleg néhány szardíniaszelet (esetleg még rákot is), 200 g puha szalámi.

Dolce vita pizza

Hozzávalók: 350...400 g sonka (lehetőleg a csont melletti részről), néhány ananászkarika (lehet konzerv is), 300 g reszelt sajt vagy sajtszeletek.

Margarita pizza

Hozzávalók: 450 g mortadella, 250 g póréhagyma, 3 karikára vágott paradicsom.

Különleges pizza

Hozzávalók: 200 g sonka, 200 g mortadella, 100 g csiperkegomba, 100 g szeletelt ementáli sajt, 4 paradicsom, 1 paprika (a zöldségeket szeletekre vágjuk), oregánó.

Velencei pizza

Hozzávalók: Egy kis tonhalkonzerv, 2 szeletekre vágott paradicsom, 2 szeletekre vágott főtt tojás, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 100 g szeletelt sajt.

Vegetáriánus pizza

Hozzávalók: 200 g csiperkegomba, 3 szeletelt paradicsom, 2 szeletelt zöldpaprika, 100 g konzerv vagy friss borsó.

Veronai pizza

Hozzávalók: 300 g mortadella, 2 főtt vagy felvert tojás, 20 olívbogyó (ha pikáns pizzát akarunk, akkor az ún. „con anchoanas” azaz marinált szardellás spanyol olívbogyók), kb. 6 evőkanál reszelt sajt.

Szicíliai pizza (Siciliano)

Hozzávalók: 250 g mortadella, 2 apróra vágott vöröshagyma, összezúzott vagy apróra vágott fokhagyma, 3 cseresznyepaprika, 200 g sajt.

Mexikói pizza

Hozzávalók: 200 g mozzarella sajt, 200 g virsli, 150 g póréhagyma, 3 db paradicsom, 2 vöröshagyma, 100 g angolszalonna.

Libamelles pizza (Polo)

Hozzávalók: 400 g füstölt libamell, ún. olasz fűszerkeverék (bazsalikom, oregánó, gyömbér, káposzta) 200 g csiperkegomba, 2 szeletelt paprika, 200 g sajt, 10 db olívbogyó, 150 g paradicsom.

Stella pizza

Hozzávalók: 350 g csont mellől származó vagy egyéb minőségi sonka (megfelel a szeletelt sonka is), 5 darab felszeletelt nagy paradicsom, 300 g szeletelt vagy reszelt ementáli sajt.

Al Capone pizza

Hozzávalók: 300 g paprikás szalámi, 1 kiskanál paprikakrém, 2 fej szeletekre vágott vöröshagyma, 250...350 g sajt (lehetőleg ementáli, de megfelel az eida-mi vagy hasonló reszelhető is).

Spárgás pizza

Hozzávalók: 300 g (lehetőleg konzerv-) spárga, 3 kanál csemegekukorica, 100 g konzerv vagy friss zöldborsó, 2 paprika, 3 paradicsom (mindkettőt felszeleteljük), 100 g reszelt sajt.

Pulykás pizza (Pizza Tacchina)

Hozzávalók: 400 g füstölt vagy főtt pulykahús, olasz fűszerkeverék (lásd a libamelles pizzát), 100 g csiperkegomba, 2 szeletelt paprika, 200 g reszelt sajt.

Francesco pizza

Hozzávalók: 150...200 g angolszalonna, 1 maréknyi kapribogyó, 4 kanálnyi csemegekukorica, 3 felszeletelt paradicsom, 100 g csiperkegomba, 4 kanál reszelt sajt.

Római pizza

Hozzávalók: 100 g marinált szardella (aki elviseli a jellegzetes illatot, többet is tehet bele), 3 fej apróra vágott vöröshagyma, 3 szeletelt paprika, 200 g szeletelt vagy reszelt sajt.

Kalózpizza

Hozzávalók: Eredeti, fagyasztott fekete polipok (ezeket először felengedjük), 2-4 fej szeletekre vágott vöröshagyma, 200 g sajt.

Tenger gyümölcsei pizza („Frutti di mare”)

Hozzávalók: Paradicsomalap, egy vagy több adag tenger gyümölcsei, 200 g mozzarella, 150 g póréhagyma, 4 gerezd fokhagyma és ízlés szerinti fűszerek. Az elkészítés előtt érdemes megkóstolni a profi szakácsok művét, esetleg tanulmányozni a „Frutti di mare” elkészítését.

Azoknak, akik előnyben részesítik a részletesebben leírt recepteket, felsorolunk néhány fémtepsin, vagy serpenyőben elkészíthető pizzareceptet. Valamennyi, a következőkben felsorolt pizzához lehetőleg kelt tésztát használjunk, azonban – miként azt már az előzőekben említettük – leveles tésztát is felhasználhatunk.

A következő mennyiségek 4 személyre vonatkoznak.

Paprikás pizza

Hozzávalók: 500 g paprika (zöld, piros, sárga), 200 g paradicsomalap, 150 g vöröshagyma, 100 g mozzarella, só, bors, kakukkfű, olaj a tészta bekenésére, zsír a tepsi kikenésére.

A paprikákat megmossuk és kiszedjük belőlük a magházat. A vöröshagymát megpucoljuk és a paprikákkal együtt karikákra vágjuk. A tésztát lisztezett gyúródeszkára helyezük és a kívánt alakra, vastagságra formáljuk. Ezt követően a kikent tepsibe helyezük és bekenjük a paradicsomalappal. A tészta felületén elrendezzük a hagyma- és a paprikakarikákat, majd megsózzuk, megborsozzuk és kakukkfűvel megszórjuk. A zöldségeken elrendezzük a sajtszeleteket.

Ördögi pizza

Hozzávalók: 200 g darált sertéshús, 100 g szalonna, 2 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2 cseresznyepaprika, 200 g paradicsomalap, 150 g sajt, 1 dL sör; só, bors, paprika, oregánó, chili bors, káposzta zöldje, olaj a tészta bekenésére, zsír a tepsi kikenésére.

A szalonnát kockára vágjuk és a tepsibe helyezzük. A vöröshagymát meghámozzuk, apróra vágjuk és a cseresznyepaprikával együtt hozzáadjuk a szalonnához. Folyamatos keverés mellett a hagymát üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a húst. Az egészet hirtelen átsütjük. A keveréket felöntjük sörrel és egy kis idő múlva 3 kiskanálnyi paradicsomalapot és zúzott fokhagymát adunk hozzá, megkeverjük, megsózzuk, fűszerekkel megszórjuk és tovább pároljuk.

A tésztát megformázzuk, áttesszük a kikent tepsire és bekenjük a hozzávalókat tartalmazó paradicsomos alappal. A tésztára helyezük a párolt húskeveréket és megszórjuk sajttal.

Zöldborsós, csiperkegombás és csemegekukoricás pizza

Hozzávalók: 150 g eidami sajt, 1 db camembert típusú sajt, 150 g paradicsomalap, 100 g konzerv zöldborsó, 100 g csiperkegomba, 100 g csemegekukorica, só, oregánó, kakukkfű, olaj a tészta bekenésére, zsír a tepszi kikenésére.

Lereszeljük az eidami sajtot, a camembert típusú sajtot csíkokra vágjuk, a csiperkegombát felaprítjuk (gombakonzervet is használhatunk). A tésztát behelyezzük a kikent tepsibe, majd bekenjük paradicsomalappal és camembert típusú sajszeletekből, csiperkegombából, valamint a kukoricából és a zöldborsóból váltakozó csíkokat alakítunk ki rajta. A pizzát beszórkjuk oregánóval és kakukkfűvel, majd enyhén megsózzuk.

Tükörtojásos pizza

Hozzávalók: 300 g paradicsom, 4 tojás, 150 g eidami sajt, só, oregánó, őrölt bors.

A paradicsomot megmossuk és karikákra vágjuk, a sajtot finomra reszeljük. A tésztát lisztezett gyűrűdeszkára helyezük és a megfelelő alakúra formázzuk, majd átrakjuk a zsírral kikent tepsibe és bekenjük olajjal. Ráhelyezzük a paradicsomkarikákat, megsózzuk, megborsozzuk és az előre felfűtött kemencében folyamatos ellenőrzés mellett 15 percig sütjük. Közben a pizza széleit vízzel vagy tojással párszor megkenjük. 15 perc elteltével a pizzát kivesszük a kemencéből és ráütünk egy tojást. Az egészet megszórkjuk oregánóval, rozmaringgal és reszelt sajttal, majd 10 percre visszatesszük sülni.

Padlizsános pizza

Hozzávalók: 150 g padlizsán, 100 g csiperkegomba, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, 50 g olívbogyó, 50 g eidami sajt, só, oregánó, őrölt bors.

A friss padlizsánt megmossuk és kb. 3 mm vastag (hámozatlan) szeletekre vágjuk. Megsózzuk és egy ideig állni hagyjuk. Egy kis idő elteltével konyharuhával vagy szalvétával a szeleteket szárazra törölgetjük. A csiperkegombákat megmossuk, a vöröshagymát megtisztítjuk és szeletekre vágjuk. A fokhagymát szét nyomjuk, majd összekeverjük kevéske sóval, oregánóval és köményaggal. A tésztát áthelyezzük a kikent tepsire, majd bekenjük a paradicsomalappal és elrendezzük rajta a padlizsánszeleteket,

amelyeket előzőleg bekenünk fokhagymával. Ezt követően a tésztára a vöröshagymával együtt elhelyezzük a csiperkegomba-szeleteket.

Zelleres pizza

Hozzávalók: 200 g friss zeller, 200 g paradicsom, 150 g sonka, 100 g reszelhető sajt, 1 fej vöröshagyma, majoránna, só, citromlé.

A zellert megtisztítjuk, kb. 3 mm vastag szeletekre vágjuk és rögtön enyhén sós és citromos vízben odatesszük főni. Kb. 5 percig főzzük. A paradicsomot megmossuk, a hagymát megtisztítjuk és mindkettőt karikákra vágjuk. A sonkát apró kockákra vagy csíkokra vágjuk. A zeller zöldjét megmossuk és a lehető legapróbbra vágjuk. A tésztát áttesszük a kikent tepsibe és bekenjük olajjal, majd elrendezzük rajta a paradicsomokat, egy kicsit megsózzuk és megszórjuk oregánóval és majoránnával. Ezt követően a fűszerrel megszórt paradicsomdarabokra ráhelyezzük a zellerszeleteket, és a végén megszórjuk a reszelt sajttal, valamint zeller zöldjével és 3...5 percig sülni hagyjuk.

Cukkinis pizza (nagyobb salátauborka is felhasználható)

Hozzávalók: 400 g cukkini vagy uborka, 200 g paradicsom, 200 g sonka, 100 g csiperkegomba, 100 g eidami sajt, 50 g kakukkfű, só, oregánó, bazsalikom.

A cukkinit vagy az uborkát megmossuk, megtisztítjuk és kb. 3 cm széles és 6 cm hosszú hasábokra vágjuk. A paradicsomot megmossuk, a csiperkegombát megtisztítjuk. Ezt követően felszeleteljük a sonkát, a csiperkegombát és a paradicsomot, a sajtot lereszeljük. A tésztát beterítjük a paradicsommal, elrendezzük a cukkini-, illetve az uborka- és a sonkaszeleteket, majd az egészet megszórjuk a felszeletelt csiperkegombával. Oregánóval, bazsalikommal és kakukkfűvel ízesítjük, megszórjuk sajttal, és 5 percig sütjük.

Szalonnás pizza

Hozzávalók: 250 g finomliszt, só, csipetnyi cukor, 20 g élesztő, 8 kiskanálnyi tej, 1 db (450 mL) hámozottparadicsom-konzerv, 100 g ementáli sajt, 3 kiskanál olaj, 200 g szalonna, egy csokor friss, vagy egy kiskanál szárított zsálya, durván őrölt bors, sütőfólia.

Az edénybe lisztet és 1/2 kiskanálnyi sót teszünk. A liszt középebe mélyedést készítünk, amelybe beletesszük a szétmorzsolt élesztőt és azt meghintjük cukorral. Felmelegítjük a tejet, 3 kiskanálnyi mennyiséggel megöntözzük az élesztőt és felfuttatjuk. Ezt követően összekeverjük a liszttel, meleg helyre tesszük és 15 percig – amíg a tészta térfogata kétszeresére nő – kelni hagyjuk. A konzervparadicsomról leöntjük a levet, és pürévé préseljük. A sajtot finomra reszeljük. A tésztát finoman megkeverjük, hozzáöntjük a maradék tejet és az olajat és addig dagasztjuk, amíg a tál szélétől el nem válik. Ezt követően egy nagy és két kisebb pizzát gyúrunk belőle. A pizzákat a sütőfóliával letakart tepsire helyezük és még 15 percig kelni hagyjuk azokat, majd bekenjük paradicsompürével, megszórjuk sajttal és az előmelegített (az elektromos sütő esetében 200 °C, gázsütőnél a 3. fokozat) sütőben kb. 30 percig sütjük. Ezalatt kockára szeleteljük a szalonnát és serpenyőben ropogósra sütjük. A zsálya leveleit apróra vágjuk és hozzáadjuk a megpirult szalonnához. A kész pizzát bekenjük ezzel a keverékkel és megszórjuk a durvára őrölt borssal.

Tepsin sült pizza (12 szelet)

Hozzávalók: 500 g finomliszt, 1 kocka (50 g) élesztő, só, csipetnyi cukor, 4 kiskanál olaj, 1 (kb. 400 g) póréhagyma, 1 csomag petrezselyem, 3 doboz egyenként 150 mL-es tejfől, bors, 100 g szeletekre vágott angolszalonna, 125 g reszelt sajt (gauda vagy ehhez hasonló), 4 kiskanál vaj vagy margarin, zsír a tepszi kikenésére, valamint liszt a tepszi meghintésére.

A tálba beletesszük a lisztet, és mélyedést alakítunk ki benne, amelybe belemorzsoljuk az élesztőt. Egy kiskanálnyi sót, olajat és 1/4 L langyos vizet adunk hozzá. A tésztát simára gyúrjuk, konyharuhával letakarjuk és meleg helyen kb. 30 percig kelni hagyjuk. A hagymát meghámozzuk és vékony karikákra vágjuk. A petrezselymet megmossuk és apróra vágjuk. A tejfölt a petrezselyemmel, sóval, borssal együtt simára keverjük. A 38 × 32 cm méretű tepsit vagy serpenyőt zsírral kikenjük és meghintjük liszttel. Beletesszük a tésztát; az edény oldalaihoz húzzuk és elrendezzük rajta a hagymakarikákat. Megsózzuk, megborsozzuk és szalonnával körberakjuk. A fűszerekkel ízesített tejfölt a tészta felszínén kiskanállal szétkenjük, majd megszórjuk sajttal. A tésztára ízlés szerint zsírt is csepegtethetünk. Előmelegített sütőben 40 percig sütjük.

A valóságban az összes pizzarecept csak tájékoztató jellegű. A pizza azért kedvelt étel, mert gyakorlatilag bármit rá lehet rakni, és a végeredmény elsősorban a szakácson múlik. A pizzából soha nem hiányozhat az ízesített paradicsomalap, annak ellenére, hogy sokan nélküle is készítenek pizzákat. Ez azonban inkább a kivételek közé tartozik. Ha valahol találunk egy új receptet, nyugodtan próbáljuk ki! Bátran kísérletezzünk!

Saláták

A mai fiatalok szerint a kerti lakoma saláta nélkül „nem az igazi”. A kertben felszolgált salátáknak elsősorban frisseknek kell lenniük, és megfelelő mennyiségben kell az asztalon állniuk. Aki járt már Spanyolországban, az tudja, hogy ott hatalmas tányérokra szolgálják fel az igazi salátát.

Spanyol saláta („Ensalada Mixta”)

Hozzávalók: Nagy zöld-piros paradicsomok, vöröshagyma, friss paprikák, magvas vagy paprikával, illetve marinált szardellával töltött olívabogyók (különféle [de mindenképp olasz vagy spanyol] fekete olajbogyók; semmiképpen se legyen másmilyen illatú és ízű görög olívabogyó), kemény tojás, spárga, tonhal. Ennek a salátának az a sajátossága, hogy a zöldségek nagy, durva szeletekre vannak felvágva. Ezekből egy-egy nagy tányérral jut egy személyre. A saláta: szeletekre vágott nagy darab zöld-piros paradicsomok, megfelelően nagy darab, karikára vágott vöröshagyma, friss szeletelt paprika, olívabogyók, félbevágott kemény tojások; néha főtt (esetleg konzerv-) spárgát is adnak hozzá. A minőségi salátából nem hiányozhat a tonhalszelet. Minél jobb minőségű a tonhal, annál jobb a saláta.

Ami viszont a saláta felszolgálásakor soha sem hiányozhat az asztról: a szűz olívaolajat tartalmazó, hosszú nyakú, csiszolt üvegpalack, a borecet, a bors és a só. A salátát mindenki saját ízlése szerint fűszerezi és ízesíti. Ez a minőségi olívaolajjal nyakon öntött saláta az egyik olyan étel, amelyről a spanyolok azt gondolják, hogy a vörös borral és a napfényel együtt a hosszú élet titka.

Káposztából és karottából készült saláta

Hozzávalók: 1 fej zsenge vagy kínai káposzta, 300...400 g karotta, fél citrom, 100 g majonéz, 1/2 csésze natúr joghurt, őrölt bors, só.

A káposztát megtisztítjuk és a torzsa kivételével vékony szeletekre vágjuk. A karottát megtisztítjuk és karikákra vágjuk vagy durvára lereszeljük, majd összekeverjük a zöldségeket. Majonézből, joghurtból, citromléből, csipetnyi sóból, borsból – és ha kedvünk tartja vagy különlegessé szeretnénk tenni a salátát – 2 dL fehérbor hozzáadásával elkészítjük az öntetet. Megkeverjük és egy órán át hűvös helyen állni hagyjuk.

Paradicsomból és almából készült saláta

Hozzávalók: 150 g alma, 250 g paradicsom, 250 g hagyma, (szűz) olívaolaj, só.

Az almát meghámozzuk és kisebb darabokra vágjuk. A paradicsomot karikákra vagy darabokra vágjuk. Egy csipetnyi sót adunk hozzá, leöntjük olívaolajjal és citromlével adunk hozzá. A salátához ízlés szerint hozzáadhatunk néhány csepp fűszeres ecetet. Összekeverjük a zöldségeket, hűvös helyen állni hagyjuk és azt követően tálaljuk.

Paradicsomból és paprikából készült francia saláta

Hozzávalók: 350 g paradicsom, 200 g friss paprika, 1-2 fej vöröshagyma, 1 fejes saláta vagy a kínai saláta egy része, olaj, 3 gerezd fokhagyma, só, esetleg egy kevéske ecet.

A paradicsomot, a paprikát és a hagymát karikákra vágjuk. A fejes salátát levelekre bontjuk (a kínai salátát csíkokra vágjuk). A fokhagymát szétnyomjuk, a sót és az olajat addig keverjük, amíg az öntet összeáll (az öntetet készen vett franciasaláta-öntettel helyettesíthetjük). A francia salátákat általában közvetlenül a tálalást megelőzően öntjük le az öntettel. (Ennél a salátánál különösen figyeljünk arra, hogy az öntetet közvetlenül a tálalást megelőzően öntsük a salátára). A francia öntetet helyettesíthetjük készen vásárolt sajtos dresszingsel vagy fűszernövényes öntettel. Esetleg többféle öntetet készíthetünk – mint ahogy az manapság szokás –, hogy a vendégek maguk választhassanak.

Paradicsomból, paprikából és fűszernövényekből készült saláta

Hozzávalók: 2-3 paprika, 2-3 paradicsom, 1-2 fej hagyma, 2 zellerlevél, egy kevés fodroskáposzta-levél, korianderág vagy egy kevés őrölt koriander, zsenge lestyán zöldje, zsenge fokhagymaszár vagy 4 gerezd fokhagyma, zsenge vöröshagymaszár, néhány szál snidling. Ha van, akkor hozzáadhatunk zsázsaszárat, egy kevéske tárkonyt, provance-i fűszerkeveréket, borsot, (szűz) olívaolajat, borecetet, sót.

A paradicsomot, a hagymát és a paprikát felszeleteljük. A különböző fűszerek szárát (zöldjét) apróra vágjuk, megsózzuk és összekeverjük. A vendégeknek – hogy saját maguk ízesíthessék a salátát – egy-egy hosszú nyakú üvegbe olívaolajat és borecetet töltünk. Ezt a salátát tavasszal a legjobb elkészíteni, amikor még zsengek a fűszernövények.

Francia zöldsaláta sajttal

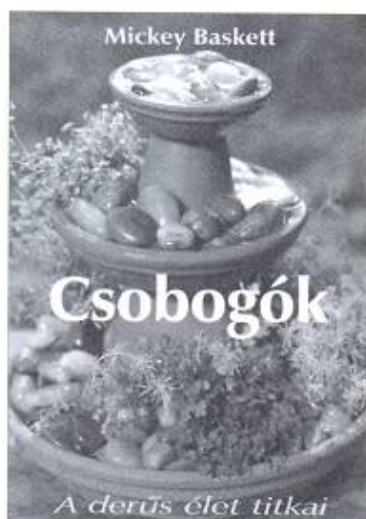
Hozzávalók: 1 fejes saláta (vagy a kínai saláta egy része), 1 zsenge karalábé, 3-4 paradicsom, 3-4 paprika, kisebb salátauborka, 1-2 fej vöröshagyma, egy csomag retek, szeletelt metélőhagyma, citrom, 2-3 gerezd fokhagyma, 100...150 g minőségi sajt (kecskesajt is lehet).

A paradicsomot, paprikát, karalábét, retket és uborkát vékony szeletekre vagy karikákra vágjuk (a retket és a karalábét le is reszelhetjük). Egy kevéske citromlét öntünk rájuk, ezt követően a széttört sós fokhagymát, majd a végén sajtot adjuk hozzá. Az egészet összekeverjük és tálalás előtt kb. egy órán át állni hagyjuk. (Dresszingsel is tálalhatjuk.)

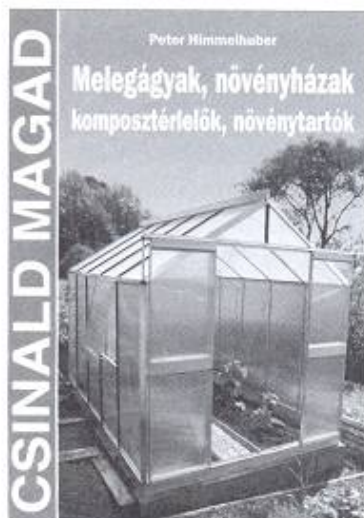


A szép kiállítású színes könyv számtalan példát mutat be – részletes elkészítési leírással – a legkülönbözőbb alakú, illetve méretű kerti tavakról, patakokról.
 Ára: 3998,- Ft

Kertek, teraszok, télikertek kedves színteljei a csobogók, kis vízesések. Ezekre találunk sok példát a szép, színes könyvben.
 Ára: 2998,- Ft



Egy hasznos kertből nem hiányozhatnak a melegágyak, növényházak, komposzt-érlelők és növénytartók sem. Ezek építéséhez nyújt segítséget a könyv.
 Ára: 1698,- Ft



ISBN 963-9418-97-1



1698,- Ft



CSER Kiadó
 1114 Budapest, Károli Gáspár tér 3.
 Tel.: 386-9019, 209-2982, 209-3909
 Fax: 385-6684 • E-mail: cser@chello.hu
 Honlap: www.cserkiado.hu



**Bel- és kültéri kemencék
(kenyer-, pizza-, hússütő),
kerti grillek, kandallók,
csempekandallók,
cserépkályhák egyedi
tervezése kivitelezése.**



Tel./Fax: 24/404-814

Mobil: 30/9445-978; 30/2107-201

Honlap: www.kandallohungaria.hu;
www.pizzakemencek.hu

E-mail: hevesisandor@vnet.hu;
kandallo@t-email.hu

LAK Kft.

Kerakomplex Kályha és Kandallóstúdió

Központi üzlet:

Bemutatóterem, tervezés, rendelés felvétel, szerződéskötés.

1147 Budapest, Lócsei út 41. • ☎: 384-0476

Mobil: 20/952-3928 • E-mail: kerakomp@axelero.hu

Gyártóüzem: Csak kályhacsempe eladás.

2111 Szada, Corvin u.24. • ☎: 28/503-260

**Viszonteladói hálózat
az ország 116 különböző pontján.**

Termékek, szolgáltatások:

- exkluzív, különlegesen méret pontos kályhacsempék
- egyedi tervezésű cserépkályhák
- csempe-, kő- és márványkandallók
- öntöttvas kandallóbetétek, kályhaajtók
- vizes hőcserélővel szerelt kandallók



Gargano Forno



PALAZZETTI

AITA STUDIO

1093 Budapest Lónyay utca 24.

1461 Budapest, Pf. 393

Tel./fax: (36-1) 216-1673, -4, -5

Mobil: +36(30)950-5999

E-mail: aita@interware.hu

Kérje ingyenes katalógusunkat!