**Wypiek chleba**

Tradycyjnie podstawowym pożywieniem ludności wiejskiej był chleb, wytwarzany w gospodarstwie domowym na potrzeby całej rodziny. Pokazy wypieku chleba, odbywające się podczas imprez muzealnych w Muzeum Narodowym Rolnictwa w Szreniawie przeprowadzane są w dwóch zabytkowych, wolnostojących piecach chlebowych. Pierwszy piec, pochodzi z miejscowości Górki k. Trzebawia, woj. wielkopolskie i został zrekonstruowany w 1980 roku. Piec jest wymurowany z cegły, z dachem dwuspadowym krytym dachówką oraz paleniskiem wyłożonym cegłą szamotową. Drugi egzemplarz pochodzi z miejscowości Albertowsko, woj. Wielkopolskie i zasadniczo różni się wielkością paleniska. Obydwa piece opalane są drewnem liściastym. W procesie wypieku chleba piece nagrzewane są do temperatury ok. 200 C – odpowiedniej do wypieku. Po wypaleniu się drewna z paleniska wygarniano powstały popiół za pomocą tzw. *pocioska* oraz wymiatano je do czysta miotłą. Na tak przygotowane palenisko wkładano uformowane bochenki ciasta, sprawdzając uprzednio temperaturę przy pomocy mąki,. Chleb wypiekany był z różnych gatunków mąki zarówno żytniej jak i pszennej, a w okresach niedostatku często używano innych zbóż lub dodawano korę brzozy czy mielone żołędzie. Przygotowanie ciasta na chleb było domeną pracy kobiet, a ta umiejętność przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Gospodynie zarabiały ciasto w domu, w drewnianych naczyniach - *dzieżach lub nieckach*. Pierwszym etapem produkcji chleba było przygotowanie zakwasu. W *dzieży* zalewano ciepłą wodą kilka garści mąki i stawiano blisko pieca w celu ułatwienia fermentacji. Jeżeli chleb pieczono często, jako zaczynu używano resztki ciasta *wyskrobanego* z dzieży. Gdy zaczyn był już sfermentowany dosypywano do niego pozostałą część mąki przeznaczoną na chleb oraz dodawano wodę i sól. W celu poprawienia smaku i nadania aromatu, dodawano niewielkich ilości przypraw, takich jak: anyż, kminek, lub chmiel. Następnie wyrabiano ciasto ręcznie aż *samo odchodziło od rąk* i pozostawiano na kilka godzin *by wyrosło*. Przed włożeniem do pieca formowano je w bochenki. Uformowane ciasto wkładano do pieca przy pomocy długiej łopaty. Ciasto przed włożeniem często zwilżano z wierzchu wodą lub posypywano mąką. Chleb wypiekano na podsypce z mąki lub też wkładano pod bochenek liście tataraku, kapusty lub chrzanu. Wypiek trwał średnio około 1,5 do 2 godzin, w zależności od wielkości bochenków. Często po wypieczeniu chleba temperatura w piecu była na tyle wysoka, że można było wypiekać w nim ciasto drożdżowe.

**Przepis na chleb**

**Zakwas**

*składniki: mąka żytnia, woda .*

Mąkę żytnią mieszamy z ciepłą wodą i odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce na kilka dni.

**Składniki ciasta**

*500 g zakwasu żytniego*

*500 g mąki żytniej (najlepiej tej samej, z której jest zakwas)*

*200 g letniej wody*

*15 g soli (dość płaska łyżka stołowa)*

Wszystkie składniki mieszamy. Wyrabiamy ciasto i po uformowaniu bochenka odstawiamy w foremce w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 4 godziny. Przed wsunięciem do pieca wierzch ciasta nacinamy i lekko zwilżamy wodą. Chleb pieczemy w temperaturze ok. 2000C. Chleb jest upieczony jeśli pukając w jego spód usłyszymy głuchy odgłos.

opr. M. Pietrzak