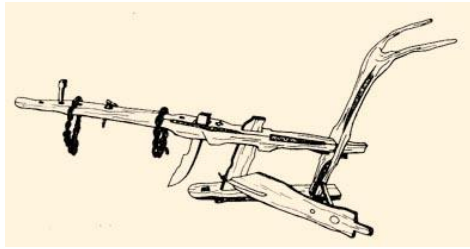
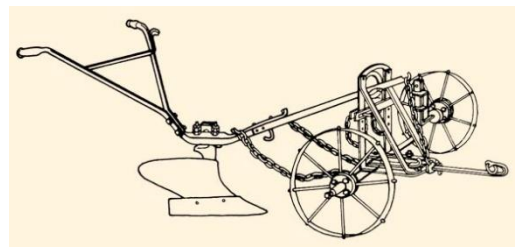


Manapság is tapasztalhatjátok azt, hogy ha nincs otthon kenyér, akkor az emberek úgy érzik, hogy nincs otthon étel. Pedig a hűtőszekrény roskadozik a finomságoztól, de ha nincs kenyér, hiányérzetünk van. Régen a legfontosabb ételmszer volt a kenyér, életnek is nevezték és minden családnak magának kellett előteremtenie, hiszen nem volt bolt, ahol megvásárolhatták volna. Mindenkinek szüksége volt annyi földterületre, amelyen meg tudta termelni a kenyérhez szükséges gabonáját. A kenyérsütésről még fogunk bővebben tanulni, most azonban lássuk, hogyan is lesz liszt, a kenyérhez.

1. Csak az 1850-es években találták fel a vasekét, addig bizony faekével szántották fel, nagyon nehéz fizikai munkával kevés földcskájüket a szegény parasztemberek. Ha nem volt lovuk vagy marhájuk, akik húzták az ekét, akkor bizony saját magukat fogták be az eke elé.



Faeke

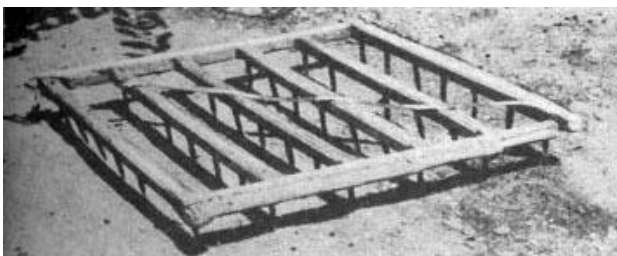


Vaseke



Szántás

2. Az ekével való szántást követően, fogas boronával aprózták és egyengették el a földet.



Fogas borona



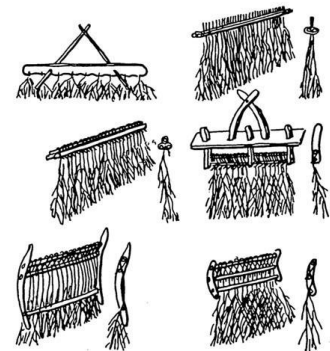
Boronálás kézi erővel

3. Ezután következett a magok elvetése. Ezt kézzel végezték, az Alföldön zsákokat kötöttek a nyakukba, abba tették a magot és minden lépésnél szétszórtak egy marokkal. A Dunántúlon úgy tartották, hogy a karácsonykor az asztalra helyezett abrosznak varázsereje van, ezért ők azt kötötték a nyakukba és abból vetettek.



Vetés

4. Ha végeztek a vetéssel, tövisboronával besöpörték a magokat a földbe és hagyták, hogy a finom tavaszi meleg és eső, előcsalogassa a növényeket. A vetés ideje kb. március közepe, természetesen az időjárástól nagyon sok függ.
5. Április végére már szárba kell szökennie a gabonának.



Tövisboronák

6. Június közepére pedig már befejeződik a növény növekedése és kezdődik a szemek érése.
7. Szent Iván napjára megszakad a búza töve, nemsokára kezdődhet az aratás.
8. Június 29-én, Péter-Pál napján szokták kezdeni az aratást, de legkésőbb július 2-án, Sarlós Boldogasszony napján. Persze, ha az időjárás nem volt megfelelő, akkor pár napot csúszhatott ez az időpont.

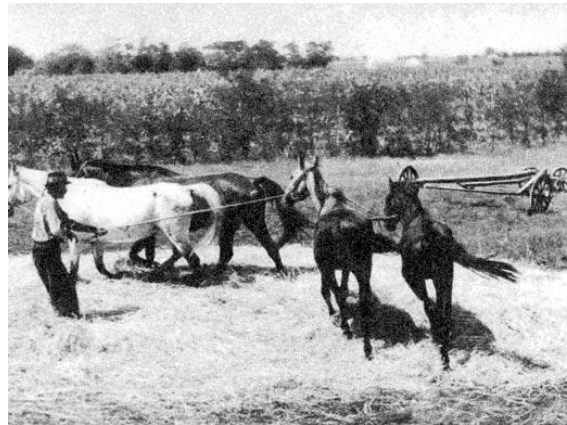


Aratás

Nagyon régen az asszonyok arattak sarlóval, de amikor feltalálták a kaszát, akkor a férfiak átvették ezt a nehéz feladatot. Az aratással nagyon gyorsan kellett haladni, ezért napkeltétől, napnyugtáig szakadatlanul dolgoztak addig, amíg minden gabonát learatták.

Hármas csapatokat alkottak, egy kaszás, egy marokszedő, egy kötélterítő állt össze és dolgozott együtt, nagyon összehangoltan. A kaszás vágta el a gabona szárát közel a földhöz, a kötélterítő pár szál gabonából sodort kötélszerű szálat, a marokszedő erre helyezte a levágott gabonát és kötötte össze vele. Egész nap dolgoztak, csak egyszer álltak meg étkezni. El tudjátok képzelni, hogy milyen fáradtak voltak, ha reggel kb. 5 órakor kezdték a munkát és este 9 óráig dolgoztak? Szerintem senki sem cserélné most velük.

9. Amikor learatták a gabonát, ki kellett szedni belőle a szemeket. Ezt az Alföldön úgynevezett nyomtatással végezték az aratás helyszínén, hegyvidéken, csapadékos területeken pedig félve az esőtől, elszállították a gabonát a csűrökbe és csak később, jó idő esetén cséplték ki belőle a szemeket. Az Alföldön tehát az aratás helyszínén szétterítették a gabonát és ráengedték a lovat, hogy a patájával kinyomja a szemeket.



Nyomtatás

A csapadékos területeken viszont féltek attól, hogy elered az eső, ezért mielőbb védett helyre vitték a gabonát. A csűrbe állították be a szálas gabonát és napos, szeles időben végezték a cséplést, kézi erővel. Egy ún. cséphadaróval, ami egy hosszú bot, a végén néhány szem lánc, ezen még egy bot, de rövidebb. Ezzel verték meg a gabonát és így ki tudták nyerni belőle a szemeket.



Cséplés

10. Ezután következett az ún. szórás, amikor elkülönítik a tiszta szemeket. Egy ember lapáttal belemerít a gabonaszemekbe, majd feldobja a levegőbe a szél irányába. A szél pedig ügyesen háromfelé választja a szemeket. A nehéz és a könnyű szemekre, illetve a polyvára. Ezután vékával kimérték és zsákokba rakták.



Szórás

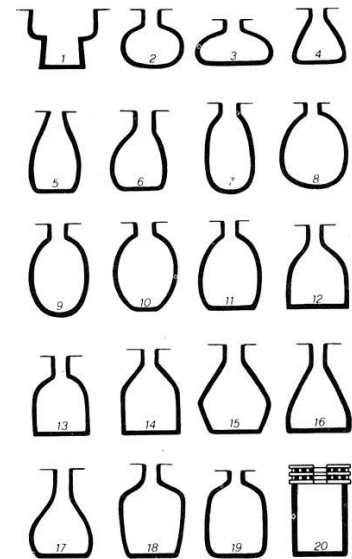
11. A gabonaszemeket vagy vermekben, vagy a padláson szétterítve tárolták, hogy száraz maradjon, nehogy bepenészedjen. A gabonátároló vermeket a földbe ásták, kitapasztották agyaggal, lassú tűzzel kiégették a falát, kiszárították. Az ebben tárolt gabona akár évekig is száraz maradt. A verem száját betakarták földdel, hogy senki se lássa.

Őseink többféle gabonát is termesztettek:

- többféle búzát
- kölest
- árpát
- rozst
- zabot

12. A gabonaszemeket megőröltették a malomban, de csak annyit, amennyire szükség volt, mert szemes gabona formájában jobban elállt, mint liszt formájában.

Manapság kezdenek az emberek ráébredni, hogy nem csak a fehér búzalisztból készült kenyér létezik, hanem sokkal egészségesebb, táplálóbb gabonafélék is.



Gabonátároló vermek formái

Házi feladat: Kérlek, rajzold le, hogyan képzeled az aratást!