

Chleb domowy na kalmusie z Puńska (Jolanta Suszczewicz)



Chleb domowy wypieka się w piecach chlebowych, stosując głównie mąkę żytnią, wodę, sól i zakwas fermentacyjny pobrany z poprzedniego ciasta. Ciasto wyrabia się w dzieży, do której wlewa się wodę i wsypuje mąkę w odpowiednich proporcjach. Wszystko razem miesza się aż do dokładnego połączenia składników i odstawia w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Aby skórka była pachnąca, chrupiąca i złocistobrązowa, a bochenki bez zakalca, trzeba nie tylko umiejętności, ale i „dobrej ręki”. Dobrze wyrobione ciasto układa się w blaszkach, na dnie których układa się liście kalmusu (tataraku). Następnie znaczy się bochenek znakiem krzyża, żeby w domu nigdy nie zabrakło chleba powszedniego i żeby wystarczyło go dla wszystkich. Sejneńszczyźnie i graniczącej z nią Litwie, bardzo popularny jest właśnie chleb żytni na kalmusie. Jest to odmiana chleba razowego, który wypieka się, kładąc pod jego spód wysuszone liście kalmusu.

