

	<p>Objekt: Gärkorb;</p> <p>Museum: Bakonyánai Helytörténeti Gyűjtemény Alkotmány út 12. 8422 Bakonyána +36-88/587-320</p> <p>Sammlung: Tárgyi Gyűjtemény</p> <p>Inventarnummer: 2015.010</p>
--	--

Beschreibung

In solchen Korbformen aus Stroh, auch Gärkörbe genannt, wurde der Brotteig zur Hefe- oder Sauerteiggärung gelegt und anschließend auch zum Backhaus transportiert.

Bis in die 50-er Jahre war es üblich, das Brot selbst zu backen und in vielen Dörfern gab es ein Backhäusschen, das einmal in der Woche beheizt wurde. Alle Dorfbewohner brachten ihren Brotteig in solchen Strohkörben zum Ofen. Der Brotteig wurde dann aus den Körben gestürzt und mit dem Schieber in den Backraum des Ofens "geschossen"

Grunddaten

Material/Technik:

Stroh, geflochten; Handarbeit;

Maße:

Ereignisse

[Geographischer wann
Bezug]

wer

wo

Bakonyána

Schlagworte

- Backen
- Deutsches Landhaus
- Küche
- kenyereskosár
- kenyérkelesztés
- német tájház mintaprojekt
- sváb

- szalma