



Mester Györgyi

## Az új kenyér ünnepe - Nóri és a kenyér

Nóri nem volt rossz kislány.

Ha reggel az anyukája ébresztette, azonnal fel is kelt az ágyból, ha reggelizni hívták, asztalhoz ült, és nem volt gond, ha mosakodásról, fésülködésről volt is szó, csak az a fránya kenyér.

Anyukája otthon is látta, na meg az óvó néni is elpanaszolta, hogy Nóri nem eszi meg az óvodai tízórait, ha azt kenyéren találják fel neki. Megeszi a kiflit, a kalácsot, a brióst, de a kenyeret mindig elutasítja. Kínálhatják azt neki akár vajas, akár májkrémes, vagy lekváros formában, ő azt meg nem eszi. Ha rákérdeznek, mi ennek az oka, azt szokta válaszolni:

- *A kenyér nem egy érdekes étel, nincs benne semmi különleges, egyszerűen unalmas.*

Új, fiatal óvó néni érkezett a csoportba. Hamarosan ő is szembe találta magát azzal, hogy bármit tesznek, Nóri nem barátkozik meg a kenyérral.

Tízórai után voltak, Nóri csak egy banánt evett, míg a többi kis társa élvezettel majszolta a finom lekváros kenyeret, s jól lakottan várakoztak az új óvó néni meséjére.

Ági néni ekkor azt mondta:

- *Most nem a megszokott mesekönyvből fogok felolvasni, hanem elmesélem nektek, hogyan születik a kenyér.*

És mondani kezdte az igaz történetet a kenyérről.

- *Először is, a búzamatot elvetik. Jön egy nagy gép, és belenyomkodja a földbe, nehogy a szél felkapja, messzire vigye, mert akkor sohasem kel ki a mag, és nem lesz kenyér. Télen nagyon hideg, vastag hótakaró borul az elvetett magra, amit azonban a mag nagyon is szeret, mert ha nem fedné be a hó, kifagyna, és akkor megint csak nem lenne kenyérünk. Aztán, ha elég eső paskolta a földet, a kis mag kikel, és a búza, szárba szökken. Amikor már eleget érte a forró napsugár, beérik a kalász, szép aranszínűvé válik, és le kell aratni. Korábban éles kaszával, ma már a gépek éles lapátjaival learatják a kalászt, majd kévébe kötik. Szintén gépekkel erősen addig csapkodják, ütik a kalászt, amíg abból az összes mag ki nem hullik. A magokat malomba viszik, és kemény kövek között összetörve, liszté őrlik. A hófehér lisztet aztán a kenyérgyárban vízzel, sóval, kovásszal és egyéb hozzávalókkal összegyúrnak, ütik-verik, dagasztják, majd a tésztát kenyérformára alakítva, régen kemencébe, manapság már forró sütőbe rakják. A kisült*

*kenyeret éles késsel felvágják, de a modern szeletelő gépek se kíméletesek. Aztán a kenyér megcsendesedve, puhán, illatozóan kerül az emberek elé, s átadja magát az őrlő fogainknak, hogy jól lakjunk, megteljen a gyomrunk a finom kenyérral, és ne legyünk éhesek. Ki nem szereti ezek után a kenyeret, ki mondja azt, hogy a kenyér nem érdekes, és nem az egyik legkülönlegesebb eredetű ételünk?*

A gyerekek, az „igaz történet” után, kimentek az udvarra játszani, majd a délutáni alvást követően, elérkezett az uzsonna ideje.

Ha hiszitek, ha nem, Nóri volt az első, aki repetát kért a májkrémes kenyérből, s olyan jóízűen majszolta, hogy, még aki jól lakott volt, annak is megjött újra az étvágya, megéhezett a látványtól. Így lettek barátok egyszer s mindenkorra, Nóri és a kenyér.