



ΦΟΥΡΝΟΣ

Απαραίτητο στοιχείο για τις λειτουργίες του σπιτιού ήταν ο φούρνος, που τον έφτιαχνε ο κάθε νοικοκύρης στην αυλή του σπιτιού του. Εκεί έψηνε το νόστιμο χωριάτικο ψωμί, τις πίτες, τα φαγητά, τα γλυκά και τα κουλουράκια. Σήμερα οι περισσότεροι φούρνοι στα Βασιλικά σταμάτησαν να καπνίζουν.

Ελάχιστες γυναίκες του χωριού συνεχίζουν μέχρι σήμερα όμως με αξιοθαύμαστη επιμονή την παράδοση δημιουργώντας μοναδικά, νοστιμότατα και υγιεινά προϊόντα.

Ο φούρνος είναι ένας λιτός τετράγωνος όγκος που συνήθως χτιζόταν στην άκρη της αυλής. Στεγαζόταν πολλές φορές σε ιδιαίτερο λιθόχτιστο υπόστεγο ή κάποιο κλειστό χώρο.

Παρασκευή Ψωμιού

Το ψωμί θεωρούνταν ιερό και ευλογημένο. Ψωμί έφτιαχναν κατά κανόνα μια φορά την εβδομάδα. Η νοικοκυρά σηκωνόταν πολύ πρωί για να ζυμώσει και να αφήσει τη ζύμη να φουσκώσει για να πλάσει στη συνέχεια το ψωμί και να το ψήσει. Είχε φροντίσει να κρατάει προζύμι από την προηγούμενη φορά που είχε ζυμώσει ή να δανειστεί προζύμι από κάποιον που είχε κάνει πρόσφατα ψωμί. Το ξινισμένο αυτό

προζύμι γινόταν μαγιά. Η νοικοκυρά το έβαζε μαζί με το αλεύρι και νερό και το ζύμωνε με τα χέρια της σε μια μεγάλη ξύλινη σκάφη για να ανακατευτεί το προζύμι και να γίνει η ζύμωση. Το ζυμάρι αυτό το σκέπαζε μετά και περίμενε να φουσκώσει. Όταν είχε φουσκώσει το έβαζε σε μια βάση (Πλασταριά) για να το πλάσει. Πάνω στα ψωμιά χάραζε με τα χέρια της το σχήμα του σταυρού και έβαζε τα ψωμιά σε πινακωτές, έτοιμα για να πάνε να ψηθούν.

Τότε ετοίμαζε το φούρνο. Στην αρχή έβαζε μέσα στο φούρνο διάφορα κλαδιά και ξύλα και τα άναβε. Αφού είχε καεί ο φούρνος, "έσβηνε" το φούρνο, βγάζοντας έξω τα ξύλα που έκαιγαν ακόμα για να μη καπνίζει και μυρίσει το ψωμί. Με μια ξύλινη τσουγκράνα τραβούσε στην είσοδο του φούρνου τα μικρά καρβουνάκια που ήταν ακόμα αναμμένα και τα άφηνε εκεί για να διατηρήσουν την θερμοκρασία που ήταν απαραίτητη για το ψήσιμο του ψωμιού. Ύστερα με μια βρεγμένη πάνα, την Πανιάρρα, καθάριζε τη βάση του φούρνου για να τοποθετήσει τα ψωμιά. Έφερνε την πινακωτή με τα ψωμιά και με την βοήθεια ενός ξύλινου φτυαριού και τα έβαζε πάνω στις πέτρες που έκαιγαν. Στην συνέχεια έκλειναν το "στόμιο" του φούρνου με μια λαμαρίνα για να κρατήσουν την θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου και περίμεναν να ψηθούν τα καρβέλια.