Bíró Bence

**A KOVÁSZKÉSZÍTÉS NYOLC NAPJA**

egyfelvonásos

ÉVI (gasztroblogger)

ATTILA (Évi férje)

KOMMENTKÓRUS (különböző kommentelők, rajongók, trollok)

LITERA

ELSŐ MAGYAR KARANTÉNSZÍNHÁZ

DRÁMAPÁLYÁZAT

2020

1.

*Az első kovászos Youtube-videó.*

*Évi Konyhája szignál. Majd megjelenik Évi, otthon a konyhájában.*

*Egy stabil kamera veszi a telefonjáról vagy a laptopjáról.*

ÉVI Sziasztok kedves követőim, kedves otthon karanténozók, remélem, bírjátok még, örülök, hogy rám kattintottatok. Ez itt az Évi Konyhája, én pedig Évi vagyok. Akik rendszeresen nézik a csatornámat láthatják, hogy megváltozott körülöttem a környezet. A kijárási tilalom miatt nem tudok bemenni a stúdióba, úgyhogy mától itthonról, a saját konyhámból folytatom a csatornát. Elnézést a nem teljesen profi környezetért, de mindenkinek áldozatokat kell hoznia, hát én is meghozom a magamét. Azaz: hashtag maradj otthon, hashtag főzz otthon.

Na, de térjünk is rá a mai témánkra: a kovászkészítés rejtelmeibe foglak titeket bevezetni. Ha szeretnétek a karantén alatt egy jó kis kovászos kenyeret sütni, akkor tartsatok velem, és ígérem, nyolc nap múlva mehet a sütés.

Folyamatosan kapom a kommenteket és a kérdéseket, hogy a kovászkészítés biztosan nagyon bonyolult, úgyhogy most szeretném nektek megmutatni, hogy dehogyis. Sőt. Ebben az élő videósorozatban napról napra láthatjátok, hogy mit is kell csinálni, ha szép kovászt szeretnétek készíteni. Valóban kicsit időigényes, mint mondtam, legalább nyolc napig tart, de ne féljetek, itt vagyok veletek én is, fogom a kezetek, és 8 napon át készülök bejelentkezésekkel, hogy így live-ban együtt tudjuk csinálni. Meglátjátok, nem is olyan bonyolult a dolog.

Hát akkor vágjunk is bele! Nézzük az első nap teendőit! Ha kovászt akarsz készíteni, először is szükséged lesz egy tiszta befőttesüvegre és egy digitális mérlegre. Első nap szükségünk lesz még 50 gramm lisztre és ugyanígy 50 gramm, azaz fél deci vízre. Remélem jól betáraztatok lisztből, és lehetőség szerint abból is a jó minőségű BL 80-asból. De persze csinálhatjátok másféléből is.

*Közben kintről, a háttérből hangokat hallani: kulcscsörgés, ajtónyitás, cipődobogás.*

*Évi alig észrevehetően begyorsít.*

ÉVI Na de nem is szaporítom a szót, könnyű dolgunk van: a hozzávalókat beleöntjük az üvegbe, és jól összekeverjük. Mutatom, így néz ki, a galuskatésztához hasonló állagot fogtok kapni.

ATTILA *(kintről, alig hallhatóan)* Éva! Éva! Gyere már ide!

ÉVI Ha kész, akkor mehet rá a kupak, de fontos, hogy nem kell rátekerni, hogy azért kapjon levegőt – ugyanis a levegőben vannak azok az élesztőgombák, amik segítenek majd beindítani a kémiai folyamatokat.

ATTILA *(kintről, alig hallhatóan)* Éva, nem hallod bazdmeg?!

ÉVI Kezdetnek nem rossz. Ebből lesz a mi kis kovászunk. Eddig nem bonyolult, ugye? Kezdjetek bele ti is, holnap este nézzük tovább, addig is hajrá, hajrá, sziasztok!

*Évi rémülten oldalra fordul, közben hallani, ahogy a férj bejön.*

ATTILA *(képen kívül)* Mi a faszt csinálsz? Nem hallod, hogy szólok?

*Évi kikapcsolja a videót. Videó vége.*

*A videó alatti kommenteket látjuk/halljuk – Évi rendszeresen válaszol rájuk.*

KOMMENT Kedves Évi! Ez az, ez kell nekem, köszönöm! :-) Mióta készülök, hogy kovászt készítek, de valahogy mindig visszariadtam tőle, mert nagyon macerásnak tartottam. Most elhatároztam, hogy végig kísérem magát a 8 videón, amit egyébként rendkívül jónak tartok, az ilyen esetlen balfékeknek, ami vagyok. :-) Még egyszer nagy köszönet jóakaratú fáradozásáért! Ferenc

ÉVI Kedves Ferenc! Nagyon örülök, ha hasznosnak találja ezt a kovászkészítő videó sorozatot. Anno én is nagyon tanácstalan voltam, hogy álljak neki. Sok sikert kívánok! :)

KOMMENT A múlt században nem volt digimérleg meg befőttesüveg sem, kovász mégis volt.

ÉVI Internet sem volt, most mégis itt kommentelsz. :)

KOMMENT Szia Évi! Lenne egy kérdésem. A járvány miatt már nem tudtam beszerezni kenyérlisztet. Esetleg pizzalisztből meg lehet próbálni?

ÉVI Próbáld meg, jó ötlet. A pizzaliszt a második legjobb megoldás. Ha van otthon esetleg sikér, azzal is segítheted, hogy jobb legyen a kenyér szerkezete. A példa kedvéért, ha kellene 50 dkg liszt a kenyérhez, akkor ez lehetne 40 dkg pizzaliszt plusz 10 dkg sikér. Vagy lehetne 40 dkg BL55 liszt plusz 10 dkg sikér. Ezek csak ötletek, kenyérliszt helyett.

KOMMENT Jó a videó, de mi volt ez a végén???

ÉVI *(hosszan gondolkozik, hogy mit írjon)* Upsz. Reméltem, hogy nem lehet hallani :)

2.

*Második nap. Évi ismét élőben jelentkezik.*

*A háttérben, a szomszéd szobában hangosan szól a tévé, Attila néha felröhög.*

*Évi ezzel szemben halkan, szinte suttogva beszél.*

ÉVI Sziasztok! Elérkeztünk a kovász-készítésünk második napjához.

Itt a kovászunk, vagyis itt lesz, még csak 24 óra telt el ugye. Én mindig este kezdem, és esténként folytatom, tehát most a második nap estéjén vagyunk. És semmi mást nem csinálok, csak ezt az egészet átkeverem. Ez azért kell, hogy ami alul volt, az felülre kerüljön, ami felül volt, az alulra kerüljön. Még semmi bonyodalom, egyszerűen visszateszem rá a kupakot és hagyom állni újabb 24 órát. Holnap este találkozunk, akkor kezdjük majd etetni. Sziasztok!

*Videó vége.*

KOMMENT Haha, ez tényleg nem túl bonyolult XD XD XD

ÉVI Csak várd ki a végét :)

KOMMENT Nem jó a hang, nehéz hallani.

ÉVI Bocsánat, csak kérték, hogy ne legyek túl hangos. Fura, hogy nem a stúdióban vagyok, még szokogatom én is, de figyelek majd rá :)

3.

ÉVI Sziasztok! A kovászkészítés harmadik napján vagyunk.

Bocsánat, egy-két visszajelzés szerint tegnap nehezen voltam hallható, úgyhogy biztos, ami biztos alapon ismételjük át: Első nap összekevertem 50g lisztet fél deci vízzel, majd második nap, azaz tegnap este szimplán átkevertem. Most érkeztünk el oda, hogy újra megkeverjük a kovászt és elkezdjük etetni: adjunk hozzá még 50g lisztet és még 50g vagyis fél deci vizet.

*Évi csinálja. Attila közben bejön, átsétál a képen, a feje nem látszik, kivesz egy sört a hűtőből, majd visszasétál, és közben az asztal alatt rácsap Évi seggére. Évi kissé zavarba jön, de igyekszik leplezni.*

ÉVI Szóval hozzáadtam a második adag lisztet és vizet. Jól összekeverem, látjátok, továbbra is galuskasűrűségű a tészta. Aztán megint ráteszed a kupakot, és jöhet az újabb 24 óra. Jó éjszakát, gyerekek!

*Évi puszit küld a kovásznak, majd a nézőknek is. Videó vége.*

KOMMENT Szia! Elkezdett "kelni" és most már kb. a duplája. Ez normális?

ÉVI Kedves Judit! Örülj neki, ez nagyon jó! Azt jelenti, hogy jó sok élesztőgomba van a konyhád levegőjében, és szuper erős lesz a kovászod. Csináld végig a 8 napot, és csodálatos kenyeret fogsz sütni. Akinek nincs elég élesztőgomba a konyhája levegőjében, annak ilyenkor nemhogy felfut a kovásza, hanem el is pusztul. Sok sikert, holnap este találkozunk! :)

KOMMENT Szia! 4. naptól nem tálalom.

ÉVI Mert még nem tartunk ott :) Én is csinálom veletek élőben. Várlak holnap!

KOMMENT Ki volt az a fószer, aki csak így átsétált? Szakadtam :D

ÉVI A férjem :) Még neki is szoknia kell, hogy otthonról vlogolok.

4.

ÉVI Sziasztok! Elérkeztük a kovászkészítés negyedik napjához. A mai nap lesz az első, amikor igazán izgalmas dolgok fognak történni. Hát akkor kezdjünk is hozzá. Próbálom megmutatni a kamerának, hogy milyen szép kis buborékok keletkeztek az elmúlt 24 órában, ha belenézünk, még jobban láthatjátok, milyen jó állaga van. *(belekavar)* Ezek a szálak, amiket itt látsz, ezek a sikér szálak, nagyon jó, hogy ezek már elkezdtek megjelenni, ez azt jelenti, hogy a kovászunk jól van és szépen fejlődik.

Az üvegben most ugye összesen 200 gramm kovász található. A kovász etetésénél azt a fontos dolgot kell megértenetek, hogy mindig annyi lisztet és vizet kell hozzáadni, amennyi a kiinduló kovásznak a mennyisége. Ennyi kell ahhoz, hogy jól érezzék magukat az élesztőgombák. Tehát ehhez most, ha meg akarom etetni, 200 gramm lisztet és 200 gramm vizet kéne hozzáadnom, csak akkor ugye összesen már 600 gramm lenne. Ez pedig azt jelentené, hogy holnap már 600 gramm lisztet és 6 dl vizet kéne hozzáadnom. De ugye így pár nap alatt nagyon eldurvulna a helyzet, és a végén már mázsás súlyokat pakolásznánk ide oda a konyhában. Szóval ezt mi nem csináljuk, mert nem akarjuk, hogy a kovász egyszerűen kitúrjon minket a saját konyhánkból. Ezért azt csináljuk, hogy a már meglévő mennyiségből, mindig eldobunk egy nagy részt, és csak 50 grammot fogunk használni.

ATTILA *(kintről)* Jössz már lefeküdni?

ÉVI Szóval veszünk egy másik befőttesüveget, ebbe átteszünk 50 grammot, és azt fogjuk etetni tovább. Így történhet meg, hogy fejlődik is a kovászunk, de nem járunk úgy, hogy hamarosan öt vödör kovász vesz minket körbe.

ATTILA *(kintről)* Süket vagy bazdmeg? Azt kérdeztem, jössz lefeküdni?

ÉVI De hülye vagyok. Nem hoztam be a mérleget. Bocsánat.

*Évi kiszalad a képből. De a beszélgetés valamennyire, foszlányaiban hallható.*

*Attila szinte üvölt, Évi próbálja suttogva nyugtatni.*

ATTILA Na végre! Gyere már!

ÉVI Halkabban, légy szíves, live-ozok. Mindjárt jövök.

ATTILA Mi a faszt csinálsz?

ÉVI Vlogolok. Tudod. Mondtam.

ATTILA Már megint az a szar? Ne szórakozz már, bazdmeg.

ÉVI Százhetvenen néznek. Várj már egy kicsit.

ATTILA Ennyire ráérnek az emberek? Szétszedlek, ha nem jössz azonnal.

ÉVI Kérlek szépen, hadd fejezzem be.

ATTILA Majd befejezed holnap. Állandóan ezt a szart nyomod.

ÉVI Pár perc az egész. Kérlek.

ATTILA Vagy most jössz vagy a konyhában alszol.

ÉVI Ne csináld már.

ATTILA Nem viccelek.

*Évi visszajön. Mögötte hangos ajtócsapódás.*

ÉVI Meg is van a mérleg.

*Mintha mi sem történt volna.*

ÉVI Szóval rátesszük a mérlegre az üres befőttesüvegünket, és a már meglévő, jó kis buborékokkal teli kovászunkból átteszünk bele 50 grammot. Amikor ezzel megvagyunk, hozzáteszek még 50 gramm lisztet és fél deci vizet. Aztán nincs más dolgod, mint jól megkeverni, ráteszed a kupakot, nem tekered rá, és hagyjuk állni egy újabb éjszakát. Figyelj, mert a következő dolgod holnap reggel lesz, akkor kell újra megetetni a kovászt. Mostantól reggel is és este is etetünk, hogy jobban növekedjen, szépen fejlődgessen.

Szóval reggel találkozunk, sziasztok!

*Videó vége.*

KOMMENT A férjed ennyire nem bírja, hogy egy gasztroangyal vagy? :)

ÉVI Amit eléteszek, azért megeszi :)

KOMMENT Teljesen igaza van a férjednek... Hívott, hogy bújj vele ágyba, ehelyett, te ilyen hülyeségekkel töltöd az időt... Szánalmas...

ÉVI Kérdezhetném, hogy akkor minek nézed, de ehelyett inkább csak köszönöm a hozzászólást :p

KOMMENT Ugye azért nem a konyhában alszol? :D

ÉVI Ne aggódj, vannak módszereim :)

5.

*Évi ugyanabban a ruhában, mint tegnap, kissé nyúzott. De vidáman folytatja.*

ÉVI Sziasztok! Jó reggelt kívánok! Elérkeztünk a kovászkészítés ötödik napjához. Ez a nap azért izgalmas mert ettől a naptól kezdve naponta kétszer etetjük a kovászt. Erre azért van szükség mert az élesztőgombák szénhidráttal táplálkoznak, és mivel most már egyre jobban szaporodnak, ezért kell a napi kétszeri etetés.

Mutatom, hogy a mai napon milyen gigantikus buborékok keletkeztek az üvegben, szóval nagyon jól érzi magát a kovász. Imádom az illatát, a színét, nagyon örülök neki, hogy ilyen szépen növekszik.

Ugyanazt csináljuk, mint tegnap este: veszünk egy új befőttesüveget, és abba átteszünk 50 gramm kovászt, majd ehhez hozzáadunk 50 gramm lisztet és fél dl vizet. Az összekeverés után megy rá a kupak, és 12 órát állni hagyjuk. A következő etetés este lesz. Addig is helló. És vigyázzatok magatokra!

*Videó vége.*

KOMMENT Te is vigyázz magadra, Évikém. <3

ÉVI Köszönöm! Vigyázok :)

KOMMENT Várom az estit is! Eddig jól alakul az én kovászom is. :)

ÉVI Örülök, ha jól megy a kovászkészítés! Este tali. Szurkolok!!! :)

KOMMENT Helló, elkezdtem én is utánad a kovászt, ez a negyedik napom, viszont nekem vizes. Mindent úgy csináltam, mint te, mégis nekem olyan mintha kiülne rajta a víz, pedig jó buborékos. Mit nem csinálok jól? Mercedes

ÉVI Kedves Mercedes, ez nagyon gyakori gond kovászkészítés közben, sajnos sokan tapasztalják. Egy másik a videómban megtalálod a megoldást a problémára. Az a címe, hogy "Segítség, kivált a víz a kovászomból". Hajrá, ne add fel!

KOMMENT Nem kell ilyen precízen. Minden nap egy kis liszt, egy kis víz, pár nap után lehet vele sütni, aszt csókolóm!

ÉVI Ha zavar a precizitás, a világért se csináld így :p

KOMMENT Tényleg mi bajod van neked, hogy ezzel töltöd az időt? Nem akarod, hogy jól megkovászoljalak? Az kéne neked, az helyre tenne.

ÉVI Köszönöm a kedves felajánlást, de ha nem baj, nem élnék vele :)

KOMMENT Mi van a férjeddel? Hiányoltam :D

ÉVI Szerencsére még aludt :)

6.

*Hatodik nap reggel. Évin friss sérülések. Fájdalmai is vannak.*

*De mintha mi sem történt volna.*

ÉVI Sziasztok! Köszöntelek titeket a hatodik napon. Tegnap este valamiért se a gépemen, se a telefonomon nem működött az internet, úgyhogy nem tudtam itt lenni veletek. Nagyon sajnálom, és ígérem majd tartok egy pótforgatást. De ne aggódjatok, intéztem mobilnetet, úgyhogy már nem lehet semmi gond.

Remélem azért nem felejtettétek el este is megetetni a kovászt. Szerintem már úgyis kívülről tudjátok mit kell csinálni: 50 gramm kovász, 50 gramm liszt, és fél deci víz megy a tiszta befőttesüvegbe. Én megetettem tegnap este is, és láthatjátok, hogy az én kovászom fantasztikusan érzi magát az üvegében, biztonságban van, élvezi a gondolkodást és ezt ezekkel csodálatos buborékokkal hálálja meg. Ha belenyúlsz egy kanállal a kovászba, és azt látod, hogy ilyen szép szálakat húz, az azt jelenti, hogy a sikér szálak már szépen ki vannak fejlődve, úgyhogy nagyon jó úton haladsz. Így érheted el azt, hogy amikor a kovászt a kenyérhez teszed, akkor sütés közben abban is egy erőteljes sikér háló alakuljon ki, és a széndioxidot minél jobban magában tudja tartani.

De már biztosan nagyon éhes, úgyhogy jöjjön is a reggeli etetés.

Remélem még nem unjátok, természetesen ugyanazt kell csinálni, mint eddig. Gondoljatok úgy a kovászra, mint egy kis gyermekre, akit szintén minden reggel és este ugyanúgy meg kell etetni. Sőt, egy kis gyermeket talán még többször is. Úgyhogy a kovász ilyen szempontból még talán jobb is, mint egy kisgyerek. Na jó, nem jobb, csak egy kicsivel kevesebb gondoskodást igényel.

Szóval 50 gramm kovász, 50 gramm liszt, és 50 gramm vagy fél deci víz. Keverés, kupak, és alvásidő: újabb 12 óra. Vacsoránál találkozunk. Addig is szép napot nektek!

*Videó vége.*

KOMMENT Mi történt veled?

ÉVI Hogy érted? :)

KOMMENT Fel volt dagadva az arcod.

ÉVI Biztos csak elkenődött a sminkem :)

KOMMENT Komolyan megvert, mert nem feküdtél le vele? Ez mekkora! :D

ÉVI Dehogy vert meg! Ő nem ilyen.

KOMMENT Ez nem vicces. Nincs szükséged segítségre?

KOMMENT Hagyd már. Az ő dolguk. Minden házasságban van ilyen. Más nőknek sokkal nehezebb.

KOMMENT Kedves Évi, az enyém is szépen alakul, fejlődik. Nagyon örülök ennek a videósorozatnak! Szerintem sokan bátorságot merítenek belőle a kovászkészítéshez, ahogy én is! Ha sikerül a végén, és tovább fejlődik az önbizalmam, megpróbálkozom majd a kenyérsütéssel is! Ferenc

ÉVI Kedves Ferenc, nagyon örülök, hogy szépen fejlődik a kovász! Gratulálok. Sok szeretettel várlak a kovászos kenyérsütő tanfolyamomra, ami minden hónapban egyszer van. Jelentkezni a weboldalamon tudsz!

KOMMENT Hol laksz egyébként? Mintha ismerős lenne a kilátás az ablakodból.

7.

*A kamera új beállításban, már nem látszik az ablak. Évi erős sminkben.*

ÉVI Sziasztok! Elérkeztünk a hatodik napi esti etetéshez. Láthatjátok, hogy mennyit fejlődött ma is a kovászunk: sokkal magasabban van a szintje az üvegben, és ha megnézed, tele van szebbnél szebb kis buborékocskákkal.

*Hallatszik, ahogy Attila bejön a szobába, de végig képen kívül van, oldalt vagy a kamera mögött.*

*Évi rémülten nézi, a szeméből lehet követni a férfi mozgását.*

ÉVI Ez azt jelenti, hogy a kovászunk remekül érzi magát, boldog, jókedve van, nem is lehetne jobb helyen, mint ebben a konyhában, az ő bezárt kis üvegecskéjében. *(mutatja a kamerának)* Nézd csak, látod ezeket a bombajó sikér szálakat? Még nekem is ritkán sikerül ilyen jól. A kovász a mai napon teljesen szárnyakat kapott. Jöjjön az etetés.

Szóval vesszük a másik befőttesüveget...

*Repül egy tányér Évi felé, szétrobban a falon.*

ÉVI Átteszünk bele 50 gramm kovászt...

*További tárgyak vágódnak neki a falnak, mindenféle üveg törik.*

ÉVI Majd mehet bele a liszt és a víz...

*Attila elüti a kamerát, a kép mostantól a plafont mutatja.*

ÉVI Adásban vagyok, te állat!

*Csattan valami. Egy pofon hangja. Újabb üveg törik. Évi sikít.*

*Videó vége.*

KOMMENT Ez most direkt volt? Eszelős ez a nő. :D

KOMMENT Ez már kurvára nem vicces. Nem kéne hívnod a rendőrséget?

KOMMENT Best csatorna ever. Tiszta Hitchkock. Minimum Oscar díj!

KOMMENT Kedves Évi! Nincs kedved nekem segíteni a bevásárlásban? Jó lenne találkozni és élőben is beszélgetni.

KOMMENT Most akkor hány gramm liszt és mennyi víz? És mikor lesz a következő etetés?

8.

*Hetedik nap reggel. Évi összeverten, kisírt szemekkel.*

ÉVI Sziasztok! Elérkeztünk a kovász etetés hetedik napjához, finisben vagyunk, ez az utolsó előtti nap. Ma is kétszer kell megetetni a kovászt, viszont már nem sok választ el minket attól, hogy a végére érjünk... szóval, hogy kész legyen és kenyeret lehessen vele sütni.

*Évi közben egyszer-kétszer közel hajol a kamerához és belesuttog valami ilyesmit: „Itt van a konyhában” ... „Minden mozdulatomat figyeli” ... „Mit csináljak?”*

*De ezeket nem igazán lehet érteni.*

ÉVI Előző éjjel, ahogy láthatjátok is, szuperjól aludt a kovász. Bizonyára mindenféle szép buborékokkal álmodott, mert ha belenézünk az üvegbe láthatjuk, hogy megint sokkal magasabb lett, és rengeteg bubi van benne. Látszik, hogy remekül érzi magát itt, úgyhogy biztosak lehetünk benne: jól csináltuk, amit eddig csináltunk.

Csak így tovább! Most már ne adjuk fel! Csak így tovább!

Akkor este találkozunk. Sziasztok!

KOMMENT Jól vagy, Évi? A felét nem lehetett érteni. Mit mondtál 2.25-nél?

KOMMENT Figyelj, nem lehet, hogy ez már rendőrségi ügy???

KOMMENT Segítségre van szükségem! Tudnál nekem segíteni? Hívj fel, kérlek. A számom 06305185109.

KOMMENT Jesszasz, ezt a sok rinyálást...

KOMMENT Miért nem válaszolsz?!?!

ÉVI Köszönöm, hogy néztek és itt vagytok velem. Ez tartja bennem a lelket napról napra, hogy érdemes ezt csinálni. Ez az idő, amit velem töltötök, illetve amit én veletek tölthetek olyan nekem, mint egy nagy lélegzetvétel. Maradjatok velem, köszönöm, hogy vagytok!

9.

*Hetedik nap este. Évi újra a régi.*

ÉVI Sziasztok! A hetedik nap estéjén vagyunk! Mindjárt kész! Az izgalom a tetőfokára hág. Ma hívtam magamhoz egy kis segítséget, egy meglepetésvendéget: bemutatom nektek a férjemet. Attila, kérlek gyere és csatlakozz hozzánk.

*Attila bejön a képbe, nyom egy puszit Éva arcára, majd belemosolyog a kamerába.*

ATTILA Csókolom a hölgyeket, jó estét kívánok! Ne haragudjanak, Évikém mondta, hogy a múltkor kicsit beletrappoltam a videóba. Nem tudtam, hogy élő adás megy.

ÉVI Semmi baj. Jól jött ki, jót nevettünk rajta. Na de ma megmutatjuk, hogy férfiak is képesek kovászt készíteni. Ugye, drágám? Kérlek mutasd meg a nézőinknek, hogy mi a ma esti teendő.

ATTILA Szívesen édesem. Ahogy azt már bizonyára az elmúlt napokban jól megtanulták az én kedves feleségemtől, a napi teendő a következő. Veszünk egy tiszta befőttesüveget, áthelyezünk bele a kovászból 50 grammot, hozzáteszünk még 50 gramm lisztet és fél dl vizet. Majd jól összekeverjük. Jól mondom, kutyuskám?

ÉVI Remekül csinálod, mackó.

ATTILA De csak mert jó tanárom volt.

ÉVI Kedves vagy. Szóval ez volt az utolsó előtti napunk, holnap a végére érünk a kovászkészítésnek. Én már előre félek. Akarom mondani nagyon izgulok. Remélem ti is várjátok, és remélem holnap is találkozunk, és szebbnél szebb kovászokkal fogunk ünnepelni!

ATTILA Örülök, hogy nézik az én kedves Évikémet, mert arany keze van. Nincs nála szebb és jobb konyhatündér.

ÉVI Ugyan, azért ne túlozz, mackó.

*Attila megcsókolja Évát.*

ÉVI Ha tetszenek a videóim, nyomjatok egy lájkot, és ne felejtsetek el... Mármint ne felejtsetek el feliratkozni a csatornámra.

*Mosoly a kamerába. Videó vége.*

KOMMENT A férjed egy cukipofa! Imádom!

KOMMENT Örülök, hogy jól vagytok, csak így tovább!

KOMMENT Sztárom a párom és szupercsapat egyben! Gratulálok nektek!

KOMMENT Nagyon aranyosak vagytok! És a kovászom is szuperül fejlődik! Alig várom a holnapot, hogy kész legyen.

10.

*Évi bemutatkozó videója – egy évvel korábban.*

ÉVI Sziasztok! Ez itt az Évi Konyhája én pedig Évi vagyok. Azért indítom most ezt a csatornát mert imádok főzni, és szeretném megosztani veletek is a mániámat. A főzés az életem, a konyhában érzem leginkább otthon magam, ez itt az én kis birodalmam. Videókkal és élőkkel is szeretnék a jövőben jelentkezni, és talán át tudok adni valamit nektek a lelkesedésemből, és talán így nektek is nagyobb kedvetek lesz időt tölteni a konyhátokban és meglepni valami finomsággal a párotokat. Iratkozzatok fel a csatornámra és tartsatok velem! Gasztrokalandra fel!

KOMMENT Nem tudjátok, hova tűntek Évi kovászkészítős videói?

KOMMENT Nem tudom. Nálam azt írja, hogy törölte őket.

KOMMENT Nálam is. Pedig már olyan szépen fejlődött a kovászom :(

KOMMENT Hol ez a ribanc? Nem tudja valaki, mi a faszt kell csinálni ezzel a kurva kovásszal a nyolcadik napon?