

Hogyan készül a mindennapi?

A kenyérsütés csínját-bínját tanulmányozták a helyi kenyérgyárban a vasvári Kardos László Általános Iskola tanulói. A 3. osztályosokat – no meg az őket elkísérő Süle Erika és Frigyné Kiss Éva tanítókat – a helyi Kft. vezetésének köszönhetően Németh Imre műszakvezető látta vendégül, illetve kalauzolta végig az épületben.

A bemutató során a gyerekek sok érdekes dolgot tudhattak meg. Imre bácsi szolt a lisztfajtákról, amelyekből a különféle kenyerek és az egyéb péktermékek készülnek. A feldolgozóterben részletesen kitért arra is, hogyan lesz az őrleményből kenyér, a liszten kívül ehhez milyen egyéb alapanyagokra van szükség, mire kell figyelni dagasztáskor, a tészta pihentetésekor. Az elmélet mellett a tanulók a gyakorlatban is megtekinthették, hogyan működnek a keverőgépek, hogyan is „osztódik” kenyérnyi darabokra a kész massa a szorgos kezek munkája nyomán, mit jelent a formázás stb. A gyúrás tudománya a nebulókra is nagy hatást gyakorolt. Egymással versengve próbálták ki, ami nagy- és dédszüleik számára talán még természetes tevékenység volt, többen pedig azt ígérték: odahaza megsütik az Imre bácsitól kapott tésztát.

Mint az a bemutató során kiderült, egy fordulóban 192 kilónyi kenyér fér be a kemencébe. A kilogrammos súlyúak 38–40 percig, a kétkilósok 55–60 percig sülnek. Előtte persze minden egyes darabra azonosító címke kerül, amely tartalmazza, hol készült, mikor sült, mit tartalmaz, illetve meddig tart a szavatossági idő. „Idegenvezetőnk” kérdésre válaszolva elárulta, a mindennapit sütés előtt azért kell bevágni, hogy a kemence hőjében meg ne repedjen. A kenyérgyárból egyébként naponta 8–14 mázsa termék kerül az üzletek polcaira – a mennyiség természetesen rendeltéstől függ. Németh Imre kóstolót is biztosított a gyerekeknek, akik dallal köszönték meg a vendéglátást.

És hogy mi lett a hazavitt tészta sorsa? Ez a gyerekek, no meg a szüleik titka marad...

T. V.