

Kenyerek versenye

KECSKEMÉT Hatodik alkalommal választották ki Kecskemét Kenyerét

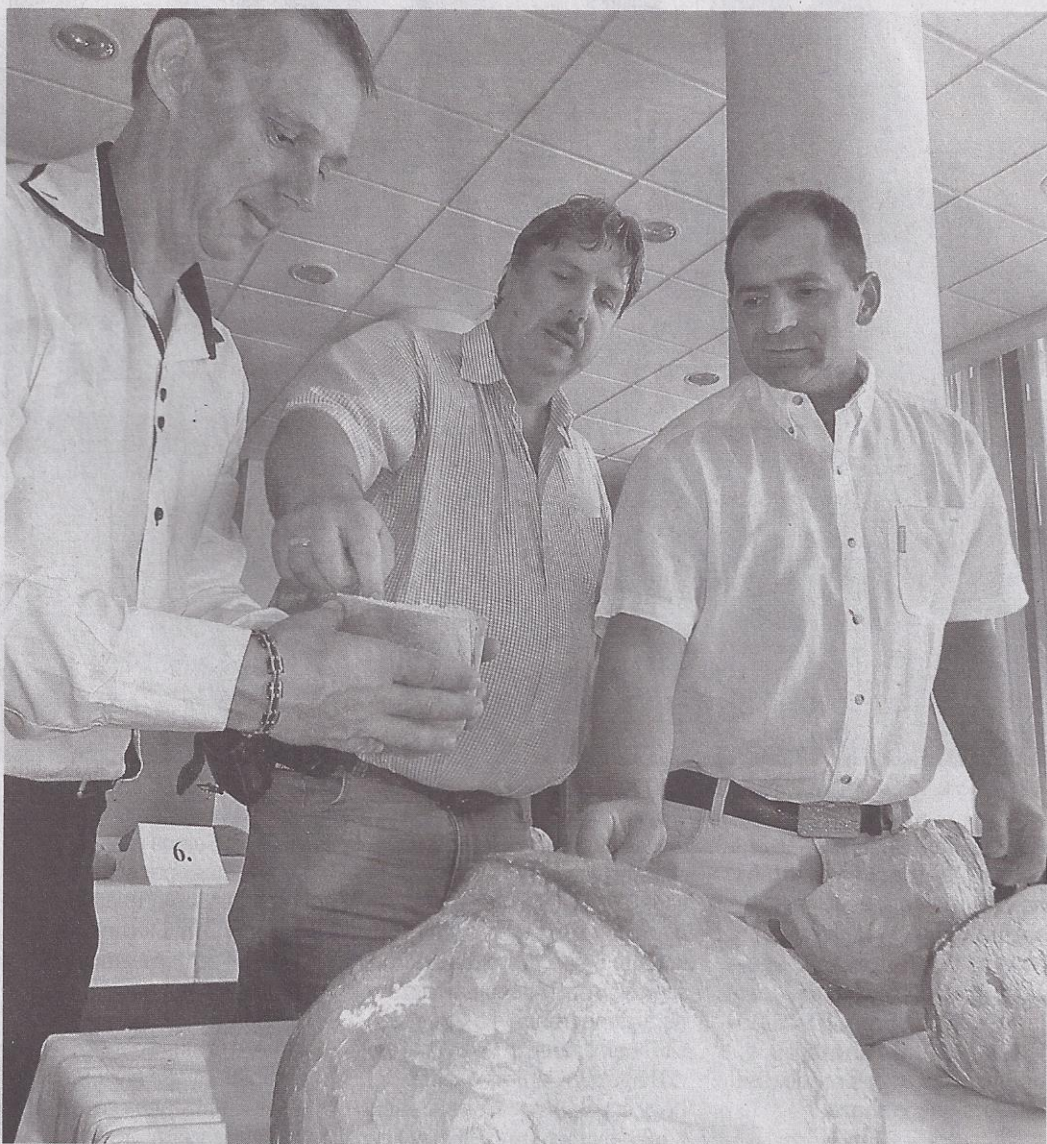
A Fejedelmi Pékség bajor magvas rozskenyérének ítélte a kamara által felkért szakmai zsűri a Kecskemét Legjobb Kenyere címet.

BARTA ZSOLT

Hatodik alkalommal rendezte meg a kamara és Kecskemét Önkormányzata a Hírös Hét programjaként a pékségek versenyét. A BKMKIK megyei székházába négy vállalkozás küldte el tíz termékét. Ezek közül a tiszakécskei Fejedelmi Pékség bajor rozskenyere nyerte el a Kecskemét Kenyere címet, melyet az adott termék egy évig viselhet. A Majsza Pite Kft. pedig a hagyományos kovászos technológiával készült kategóriában kapott oklevelet.

A rendezők Győri Zoltánt, az Intersnack Magyarország Kft. fejlesztési vezetőjét kérték fel zsűri elnöknek. Bíráló társai Kis Mihály, a Fornetti Kft. fejlesztési igazgatója és Kiss Zoltán lajosmizsei mestercukrász voltak. A zsűri tagok a szakmában szokásos egyszerűsített érzékszervi bírálati szempontok – alak, héjzat, bélzet, íz, illat – alapján pontoztak.

– Minden ilyen megméretetés rangot ad a szakmának, nagy elismerés és reklám az adott vállalkozásnak – nyilatkozta lapunknak Győri Zoltán. A konkurenciának pedig jelzés, hogy az adott cég ki mer állni a termékével a zsűri elé. Az ilyen versenyek; akár egy bor-, sajt-, vagy egy pálinkaverseny elhelyezi az adott céget a vásárlók előtt, akik megjegyzik a vállalkozás nevét, s akár középtá-



Kis Mihály, Győri Zoltán és Kiss Zoltán értékeli a kenyereket

von is piaci bővülést jelenthet a győztesnek.

Kis Mihály lapunknak elmondta, hogy a megsejmlélt kenyerek között egyaránt volt hagyományos, klasszikus fehér és a reformkonyhák által egyre

inkább keresett termékek. Hiányoztak az igazán szép klasszikus 1-2-3 kilós cipók, mely a régi magyar kenyerek formai sajátossága emberöltők óta.

Kiss Zoltán mestercukrász lapunknak elmondta, hogy

mindenekelőtt az íz és a forma keltette fel a figyelmét. A szakmájában a vásárlók sok esetben az első benyomás alapján választanak a sütemények közül, a látvány ezért alapvetően meghatározó.

Ropogósabbra sütjük a győztes kenyeret, mint a bajorok

► Határtalan a büszkeségem. Nagyon örülök, hogy 2011 után második alkalommal is a kécskei Fejedelmi Pékség kenyere viselheti a Kecskemét legjobb kenyere címet egy éven keresztül – nyilatkozta a lapunknak Lovas József cégvezető. – A szakmai zsűri a bajor magvas rozscipót minősítette a legjobb versenyterméknek, melyet évek óta süt a pékség. Hogy mi is a titka a jó kenyérnek? Kőkemencén készül kézi megmunkálással a kenyér, sokkal ropogósabbra sütjük a héjzatot,



A Fejedelmi Pékség sátránál sokan megfordultak

mint a németek, a rozsliszt mennyisége bő 50 százaléknyi, 3-4-féle gabonátöretet használunk, lenmag is kerül a tésztaába. A termék nem csak egészséges, de több napig megőrzi a frissességét, melyet hosszú érésű kovással készítünk Tiszakécskén – mondta a cégvezető. Majd hozzátette: nyáron és ősszel több fogy a győztes kenyérből, mert akkor több német és holland turista látogat Tiszakécske és környékére, azok pedig szinte ezt keresik – mondta a cégvezető.