

Kenyérünnep Orosházán

Első díjas lett a kapuszníka

Nemzetközi Kenyérünnepet rendeztek Orosházán (pontosabban Gyopárosfürdőn) augusztus 19-én és 20-án. A Kenyérünnep – melyet immár harmadszor szervezett meg a Magyar Pékek Ipartestülete az Orosházi Önkormányzat közreműködésével –, ezalkalommal is sok látogatót vonzott. A kulturális programok és szakmai előadások mellett a rendezvény legfontosabb eseménye a "Pékek versenye" volt. Ezen a rangos sütőipari vetélkedőn – ahol a szakma sok jeles hazai és külföldi képviselője is ott volt –, szép szarvasi siker született. A Szarvasi Kenyér Bt egy első és egy második díjjal térhetett haza.

Hunya Zoltán, a Szarvasi Kenyér Bt ügyvezetője és munkatársai első alkalommal vettek részt a versenyen.

– Számítottak-e erre a sikerre?

– Amikor elindultunk Orosházára, a kollégáim azzal bocsájtottak el – meséli Hunya Zoltán –, hogy ne térjek vissza üres kézzel, legalább valamilyen kisebb díjat hozzak haza. Arra azonban, hogy ilyen jó helyezéseket érünk el, tulajdonképpen magam sem számítottam. Márcsak azért sem, mert népes és rangos volt a mezőny: a 17 sütőipari cég között igen jó nevű hazai (elsősorban megyei) és külföldi (svéd, cseh és szlovák) vállalkozások szerepeltek.



A győztes csapat (balról jobbra): Dobsi Attila, Molnár Tibor, Konyecsné Irén, Jurák János, Orovicz Attila, Fazekas Andrea, Teremi Ferenc, Nemes Ildikó, Csík András.

– Milyen kategóriákban zajlottak a versenyek, s Önök pontosan milyen díjakat kaptak?

– Öt kategóriában versenyeztek a résztvevők: kenyér, péksütemény, legszébb stand, különleges sütőipari termék és díszmunka. Az utóbbi kivételével mi valamennyi kategóriában nevezünk. A péksütemények között a kapuszníkaival első díjat nyertünk, kenyereinket pedig második díjjal jutalmazták.

– Egy ilyen versenyre bizonyára keményen fel kell

készülni.

– Természetesen, s büszkén mondhatom, hogy az üzem apraja-nagyja, a pékektől az árukiadókon, csomagolókon keresztül a szállítókig mindenki szívvel-lélekkel azon dolgozott, hogy sikert érjünk el. Magához a sütéshez persze csak 19-én délután kezdünk hozzá, hogy másnap friss, ropogós árut tudjunk kínálni a "Pékek utcájában" felállított standunkon. A verseny keretében természetesen a Kenyérünnep látogatóinak is alkalmuk volt a kóstolásra és vásárlásra, ezért körülbelül háromezer darab péksüteményt és több száz kenyeret vittünk magunkkal augusztus 20-án.

– Mit vizsgált elsősorban a zsüri: a külcsínyt, az ízezt, az alapanyagokat...?

– Mindezt együtt, hiszen például az, hogy milyen lisztből és más összetevőkből készül a kenyér, legalább annyira fontos, mint az, hogy kellemes legyen az íze. A szakma jeles képviselőiből álló zsüri tagjai természetesen meg is kóstolták a termékeket. Hadd mondjam itt el, hogy az

első díjat nyert kapuszníkákkal kapcsolatban Christer Ahlberg, a Svéd Pékszövetség marketing igazgatója (a zsüri egyik tagja) azt mondta: ennek a terméknek az íze evés, ráadás közben nem eltűnik, mint ahogyan az sok péksüteményféléknél jellemző, hanem egyre jobban érezhetővé, intenzívebbé válik. Kenyereink közül a zsüri tagjai kétkilós cipókenyerünket, kőményes rozskenyereinket, illetve a reformtáplálkozást szolgáló különleges termékeinket, például a Popcorn kenyeret is igen jónak találták, ezért is ítelték nekünk a második díjat a kenyér kategóriában.

– A zsüri véleményét tehát már ismerjük... de vajon milyen volt a fogadtatás a Kenyérünnep látogatói, a nagyközönség részéről?

– Büszkén mondhatom, hogy termékeink a közönség körében is nagy sikert arattak. Különösen a negyedkilós, vágott fehér cipót dícsérték a látogatók, de ugyanilyen sikert arattak péksüteményeink is: a kapuszníka, a mexikói

csavart és legfőképp nyolcdekás perecünk, melyhez hasonló méretűt és ízűt más cégek standjain nem kínáltak.

– Készítettek erre az alkalomra egy óriás kapuszníkákat is...

– Igen, egy másfél méter széles, óriás kapuszníkákat is sütöttünk, azt nem is tudnám most hirtelen megmondani, hogy ehhez mennyi alapanyagot használtunk fel. A verseny végén az óriás kapuszníkákat felajánlottuk egy árverésre, melynek bevételét az Oros-



házi Kórház gyermekosztályának juttatták el a Kenyérünnep szervezői.

– Ejtsünk néhány szót arról a szakmai konferenciáról is, mely a Kenyérünnep első napján zajlott.

– Az augusztus 19-én megtartott konferencián hazai is külföldi sütőipari szakemberek előadásait hallgathattuk meg. Szó volt többek között azokról az új szakmai kihívásokról, melyek az Európai Unió-s csatlakozással járnak majd együtt. Magam egyébként rendszeresen részt veszek a különböző sütőipari konferenciákon, tájékoztatókon, mert úgy gondolom, mindenképp lehet valamit tanulni, ami segíthet bennünket a fejlődésben, abban, hogy még jobb, még izletesebb pékárukat kínálhassunk vásárlóinknak.

– Mit jelent az Ön számára ez a mostani rangos elismerés, az első és második díj?

– Mindenképpen nagy sikert, márcsak azért is, mert én magam, szakmámat tekintve nem vagyok pék. Márpedig szakmai körökben gyakran azt mondják, sütőipari céget csak egy pék tud megfelelően irányítani. Azt hiszem, eddigi nyolc éves munkámmal, s a most elnyert díjakkal, kellőképpen bizonyítottam.

(X)



A Szarvasi Kenyér Bt. standja a "Pékek utcájában".



Nagy volt a sikerük a nyolcdekás pereceknek.



Elkelt az árverésen az óriáskapuszníka is. Az érte kapott összeget az Orosházi Kórház Gyermekosztályának javára utalják át.



A díjátadás után Hunya Zoltán, gyermekei (Anikó és Anett) társaságában.