

A magyar pékek legfontosabb ünnepén kóstolhatta meg a nagyközönség először Magyarország kenyerét, amely idén a Kurdi Family Pék Kft. „Várkapitány kenyere” lett. A Magyar Pékszövetség Szent István napi, budapesti sajtótájékoztatóján egy olyan internetes keresőportál elkészítését is beharangozták, amely tartalmazza az összes Magyar Pékség védjeggyel rendelkező pékség adatait.

A Magyar Pékszövetség már negyedik alkalommal rendezte meg Szent István napi kenyérversenyt, amelyen neves szakemberekből álló zsűri döntötte el, melyik kenyér legyen idén az ország kenyere. A versenyre 21 termék érkezett; valamennyi megfelelt a szigorú előírásoknak, vagyis adalékoktól mentes, természetes, egészséges, jellegzetesen magyar, tökéletes ízű, illatú és állagú, vastag héjú és frissességét hosszan megőrző kenyér volt.

Idén a Heves megyei Andornaktályán működő Kurdi Family Pék Kft. által készített Várkapitány kenyerére esett a zsűri választása. A pékáru a hosszú kovászos technológiának, valamint a hűvös téstavezetésnek köszönhetően mindenféle adalékanyag nélkül is kifogástalan térfogatú és gazdag íz világú. Héja ropogós és a kenyér több napon keresztül friss marad. A különleges formájú pékáru – a tészta mind a négy oldalát behajtogatják – készítője Kurdi András, aki szerint e kenyér minőségének egyik záloga az idő, ugyanis a péknek meg kell várnia, míg a kovász kibontakoztatja az ízeket és aromákat. A rozsos, hosszú érésű rozskovással készült kenyér magas rozs- és víztartalmának köszönhetően egészséges, hagyományosan magyar, puha. A Kurdi család 2001-ben alapított péksége három üzlettel rendelkezik, és 60-65 munkatársat foglalkoztat.

2011-ben egy kovászos, burgonyás kenyér, 2012-ben egy komlós-burgonyás, míg tavaly egy tönkölybúzas-joghurtos kenyér nyerte el az ország kenyere elismerést.

A Szent István napi ünnepi kenyér megvásárolható lesz a Magyar Pékszövetség által létrehozott Magyar Pékség védjeggyel rendelkező pékségekben. A program segít a fogyasztóknak abban, hogy eligazodjanak a piacon, tudják, hol lehet magyar búzából, magyar munkaerővel készült magyar pékárut kapni, amelyek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv valamennyi elvárásának. A jó minőségű magyar kenyér vásárlásával a fogyasztó hozzájárul hazánk gazdaságának élénkítéséhez, munkahelyek teremtéséhez, magyar családok

megélhetéséhez. A programhoz valamennyi, magyar tulajdonú, pékszövetségi tagsággal rendelkező pékség csatlakozhat. Eddig több mint 400 üzlet jogosult a védjegy használatára.

A Magyar Pékszövetség sajtótájékoztatóján jelentették be azt is, hogy a Magyar Pékség védjeggyel rendelkező pékségek adataiból egy internetes keresőoldalt hoznak létre, amelyen a vásárlókhöz legközelebb eső üzletek néhány kattintással megkereshetők, adataik – nyitva tartásuk, különleges termékeik, stb. – megismerhetők.

2014. augusztus 25.

Forrás: www.trademagazin.hu