

Idi po ta boljši kruh

Lovrenški pek Stanko Serdinšek meni, da peče najboljši kruh v Sloveniji. Kolikor se v uredništvu Misterijev spoznamo na dober kruh, mu lahko le pritrdimo in vsem tistim, ki jih pot pelje mimo Kidričevega proti Ptujju svetujemo, da zavijejo v Lovrenc na Dravskem polju in se sami prepričajo na lastne oči ali usta, da je kruh, ki ga zamesi in speče s svojo ekipo Stanko v domači mini pekarni, kot je poimenoval firmo, res drugačen od kruha in peciva iz drugih pekarn. Vseeno je, kaj boste kupili, hlebec ali štruco, pletenko ali sirovko, vse je nenavadno odlično.

Pekova želja je, da za svoje izvrstne izdelke dobi tudi potrdilo, certifikat, da je kruh iz njegove pekarnice izvrsten, najboljši, ali pa da sodi vsaj v skupino najboljših. Je eden tistih mojstrov, ki menijo, da ni dovolj, da izdelek le proda, marveč mora njegova kakovost odražati delo mojstra, ki ga je ustvaril. Včasih se je res po izdelkih spoznalo mojstra. Danes, ko je ročnega dela vse manj, pa tudi navdušenja nad lastnim delom le malo in se mnogi "mojstri" zadovoljijo le z denarjem, je takšno hotenje že kar nekakšna izjema.

Lovrenški pek ve, da voda na Dravskem polju ni najboljša in je hotel storiti nekaj, s čimer bi vodo močno popravil. O tem je razpredal s svojimi prijatelji in Katica Marčič, ki sicer v bližnji vasi Njeverice goji piščance in ima že nekaj izkušenj z oživiljeno vodo, ki so jo njene živali pile in tudi bolje rasle, mu je svetovala, naj seže po Hydronicu.

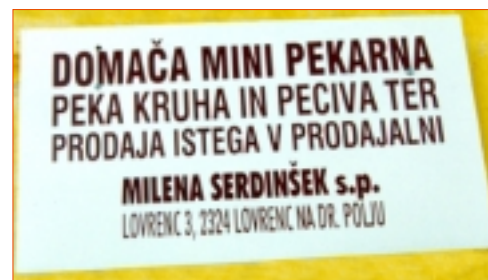
"Zaupal sem ji in si priskrbel dva Hydronica. Hišna napeljava vodovoda mi ne dovoljuje, da bi z eno napravo lahko oživil vso vodo, vodo za parno peč

in vodo za testo. O Hydronicu sem vedel le to, da vodo izboljša, da je drugačna, manj oporečna, ko steče skozenj. Vseskozi sem razmišljal, da bi vodo izboljšal, saj so na Dravskem polju v vodi nitrati, dobre vode sploh ni. Rad bi imel biopekarno, zato v mojem kruhu že doslej ni bilo in nikoli ne bo prav nobene kemikalije; tudi črnega kruha ne barvam. Za bio kruh pa potrebujem seveda tudi dobro vodo. Snovi, ki so raztopljene v vodovodni vodi in slabo vplivajo na zdravje, sem hotel odstraniti, čeprav se jih seveda ne okuša, ampak meni je šlo za kruh, ki je čimboljši za ljudi..."

In potlej se je peku zgodilo kot v pravljici. Hotel je ljudem speči kruh iz čim boljše vode, da bi v kruhu ne bilo snovi, ki so v vodi na Dravskem polju, iz peči pa je kot za nagrado za njegovo prizadevanje začel prihajati kruh, ki je veliko boljši kot tisti, ki ga je pekel doslej:



Milena in Stanko Serdinšek sta prova začela peči kruh z oživiljeno vodo.



"Najprej sem opazil, da testo vzhaja bolj počasi. Prvi dan sem postal pozoren le na to, saj se to takoj vidi. Kakih posebnih sprememb nisem pričakoval, o njih mi ni nihče nič povedal, računal sem le na bolj zdravo vodo. Potlej pa sem videl, da je kruh bolj penast, bolj rahel, bolj obstojen...Veliko je ljudi, ki sedaj pridejo k nam in povedo ne le da je kruh boljšega okusa, marveč da jim dela tudi manj težav in da tega kruha, ki ga pečem sedaj, lahko jedo kolikor ga hočejo; prej so ga zaradi težav z zdravjem jedli bolj previdno, manj. To nam pripovedujejo predvsem želodčni bolniki."

Potlej pa je pristavil:

"Hydronic menja tudi okus vode. Čeprav naj voda ne bi imela okusa in vonja, ima ta povsem drug okus kot ona, ki priteče iz pipe mimo Hydronica. Je čisto drugačna, bolj mehka, bolj prijetna je za pitje in nekateri si pridejo k meni natočiti steklenico, da jo pijejo..."

Kupci so najprej opazili, da je kruh bolj obstojen, da se sploh ne posuši:

"Prej je kruh zdržal kake tri dni, sedaj je zelo dober še tudi peti dan, je tudi bolj elastičen in se sploh ne drobi," pravi zadovoljni pek, ki je doslej pekel 400 kilogramov kruha in kakih 800 kosov peciva na dan, sedaj pa bi lahko prodal veliko več, pa ima trenutno le en kombi in ne more voziti na vse strani, kot želijo kupci s Ptujja, Maribora..."

ROČNO, BREZ KEMIKALIJ, Z MALO KVASA

Hydronic, ki ga uporablja Stanko Serdinšek za pripravo vode za testo in za paro v peči, je le krona prizadevanj peka, ki če že ni, bi bil rad najboljši v Sloveniji.

V pekarni s šestimi zaposlenimi večino dela opravijo ročno, pri tem uporabljajo kar se da malo kvasa in sami pripravljajo domači kvasni nastavek. Medtem ko v večini pekarn dodajo na težo moke 4 odstotke kvasa, ga v domači lovreški mini pekarni uporabijo le 0,5 odstotka. Moko kupujejo pri Intesu, ker imajo za njihove izdelke najboljšo moko. Ne uporabljajo pa prav nobenih kemikalij, še najmanj pa črne barve, s katero peki sicer barvajo "imenitne" črne kruhe z zvenečimi imeni.

O tem, da bi ga tedensko pošiljali po pošti v kartonskih škatlah, kot to počno denimo na kmetijah v Švici, še ne razmišlja. Res pa je tudi, da je uporaba Hydronica oziroma oživiljene vode na preizkušnji tudi v laboratorijih pekarske industrije.

Najboljši ocenjevalci kruha so otroci. O tem pravi pekova žena Milena Serdinšek takole:

"Nekaj strank, katerih otroci prej niso jedli črnega kruha, je prišlo in nam povedalo, da sedaj otroci hvalijo naš črni kruh. In mamam naročajo: 'Idi v pekar-

V zid so izkopali luknjo, prišli do vodovodne cevi, priključili 3/4" cev iz najkvalitetnejšega inoks jekla, dolgo 190 mm z obsegom 60 mm in težo 1,55 kg. Naprava, narejena po originalni slovenski tehnologiji Hydronic, ki je lani dobila dve zlati medalji v ZDA, eno zlato v Nemčiji in eno zlato odličje v Sloveniji, brez dodajanja energije ali kake kemije, a napolnjena z informacijami, spremeni vodo tako, da je ta dokaj podobna zreli vodi; to je takšni vodi, kot jo ustvari narava sama med celotnim hidrološkim ciklusom in zelo ugodno deluje na vse biološke procese. Skoraj tako, a z manjšo močjo delujejo informirani kozarci, ki jih ima že več kot 15.000 ljudi.



no po ta boljši kruh.' In z veseljem jedo črni kruh."

Nekateri pravijo kruhu iz lovrenške pekarnice kar angelski kruh. Pri tem men- da mislijo na oboje, na posebno dober črn kruh in še posebno na mlečno pleteno pecivo, v katerem so rozine, ki kot vizitka dobrega peka že roma po Sloveniji.

Dogaja pa se še nekaj, kar ni mogoče okusiti. Pek z velikim zadovoljstvom ugotavlja, da peč tudi po šestih tednih, odkar ima vgrajen vitalizator, deluje brezhibno in ni še nikakršnih sledi o vodnem kamnu:

"Ne bi rad ničesar napovedoval, toda ventili, ki spuščajo paro v peč, se sedaj, ko uporabljam Hydronic več kot dober mesec, obnašajo drugače, kot so se prej.



Stisnjena sirova štručka (zgoraj) je tako kot vse ostalo pecivo in kruh gostopenasta in se, ko jo spustimo, takoj povrne v prvotno obliko.



prečuje njegovo nastajanje. Naj rečem, da zaenkrat tako opažam, natančno pa bom to lahko povedal, ko bo poteklo tri mesece. Po dveh in pol ali treh mesecih

S ČIM PEKI BARVAJO KRUH?

Stanko Serdinšek nam je razložil, da njegov kruh ni tako črn, kot je pri drugih peklih, zato ker ne uporablja nobene kemije, tudi črne barve, s katero sicer barvajo kruh, ne.

Pozanimali smo se in izvedeli, da so v črni barvi za kruh naslednje sestavine: Brillantblack, Patenblue in Tartrazon. Slednji nastane z reakcijo acetilena in diazometana in sodi med škodljive kemikalije... Koliko ton črne barve peki v Sloveniji vsako leto zamesijo v kruh, nam ni uspelo izvedeti. Seveda pa imate vso pravico, da svojega peka vprašate za sestavine, ki so v kruhu, ki ga kupite. Na vašo zahtevo naj vam natisnjene podatke priloži k hlebcu ali štruci.

Po tem času bi se moralo na njih že nabrati nekaj malega vodnega kamna, morali bi se, glede na dosedanje izkušnje, že malce slabše zapirati. Toda meni se zdi, da delujejo celo boljše kot tedaj, ko smo jih nazadnje očistili vodnega kamna, morda celo boljše kot tedaj, ko smo pekli prvič. Vse kaže, da voda iz Hydronica topi vodni kamen in pre-

se namreč nabere toliko vodnega kamna, da ga moramo fizično odstraniti, saj se ventili tako zamašijo, da imamo težave s peko. Kamen se nabere v odvisnosti od peke, več kot pečemo, hitreje se nabere. Morda pa ga ne bo treba nikoli več čistiti. A o tem natančneje, ko se bom prepričal. Koncem januarja, v februarju..."

J.V.