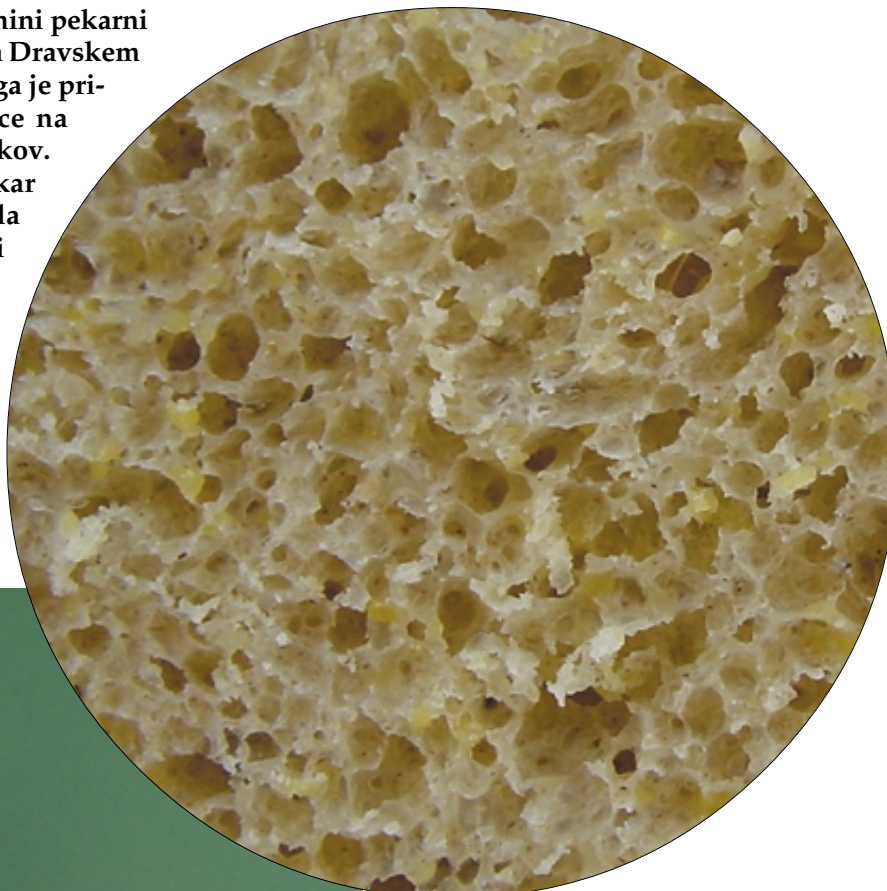


Vitalizirani kruh se ne drobi, ostaja svež po več dni, je bolj slasten, bolj penast ...

Zlati kmečki kruh

Kmečki kruh s koruzo, ki ga pečeta v svoji mini pekarni Milena in Stanko Serdinšek v Lovrencu na Dravskem polju, se ponaša z zlatim odličjem, ki mu ga je prisodila komisija slovenske Gospodarske zbornice na letošnjem ocenjevanju slovenskih pekovskih izdelkov. Kruh z zlatim odličjem je iz pekarnice, kjer vse kar spečejo zamesijo z vitalizirano vodo in jamčijo, da v daleč naokrog hvaljenih pekovskih izdelkih ni niti trohice kakšnega aditiva, ki jih peki sicer dodajajo v skladu z moderno pekovsko tehnologijo, v kateri brez dodane kemije ni zaželenih gospodarskih učinkov.

O zakonskem paru Serdinšek smo pisali že leta 2001 v januarski in februarški številki Misterijeve, ko smo poročali o nenavadni kakovosti njihovih izdelkov in o akciji revije Misteriji, ko je več kot tisoč naročnikov naše revije po pošti prejelo polki-



Stanko Serdinšek je s pomočjo vitalizirane vode ustvaril kmečki kruh, za katerega je prejel zlato odličje Gospodarske zbornice Slovenije. Kruhi in peciva iz lovrenške mini pekarnice se odlikujejo po izredni elastičnosti testa, s pomočjo vitalizirane vode zamešeni kruhi in peciva se ne drobijo in ostajajo sveži do sedem dni. S poudarkom: brez vsakršnih kemičnih dodatkov.

logramski vzorčni hlebček kruha, spečen v lovrenški pekarni po receptu Stanke Serdinška z vitalizirano vodo.

Pred dvema letoma smo v članku »Idi po taboljši kruh« zapisali:

»Pekova (Serdinškova) želja je, da za svoje izvrstne izdelke dobi tudi potrdi-

lo, certifikat, da je kruh iz njegove pekarnice izvrsten, najboljši, ali pa da sodi 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 ...»

Te želje so sedaj uresničene, in ko smo lovrenškega peka vprašali po receptu za nagrajen kruh, smo dobili le

»V vseh pekovskih izdelkih v najini pekarni je tako malo kvasa, kot je le mogoče. Nikoli ga ni več kot 0,5 odstotka, medtem ko ga v industrijski peki kruha porabijo tri, pa pet in tudi do sedem odstotkov, odvisno od izdelka,« pravi in zagotavlja, da je kakovost njegovih izdelkov, ki imajo sedaj poleg ljudskega priznanja tudi uradni pečat, v vodi:

Kruh z zlatim odličjem je iz pekarnice, kjer vse kar spečejo zamesijo z vitalizirano vodo in jamčijo, da v daleč naokrog hvaljenih pekovskih izdelkih ni niti trohice kakega aditiva.

odgovor, da gre za hišni recept, ki je poslovna skrivnost:

»Recepta ne povem,« je bil jednat, ko se je muzal v brke in pojasnil:

»Sestra mi je pomagala, da sem prišel do pravega recepta. Ona peče kruh po starem. Doma, na Ptujski Gori, za svojo družino. Ni mi povedala natančnega recepta, a sem od nje izvedel toliko, da sem potem poskušal in poskušal in nazadnje prišel do recepta, po katerem pečem najboljši kruh ...»

Ne glede na recept je gotovih vsaj nekaj dejstev: lovrenški kruh slovi daleč naokoli, ker je narejen povsem brez kemičnih dodatkov, ker se ne drobi, ostaja svež po več dni, je bolj slasten, bolj penast, bolj rahel in primeren tudi za želodčne bolnike ...

Kruhi in peciva so narejeni izključno brez kemije:

»Odkar imam v pekarni montirana Hydronica, enega za pripravo pare v krušni peči, drugega za mesenje testa, so kruhi in peciva izredno kakovostni. Razlika se pokaže že med pripravo, med vzhajanjem, saj so velike razlike že v času in načinu vzhajanja,« razloži nagrajeni pek in pohvali tudi učinek vode na peč:

»Mislim, da imava samo dva v Sloveniji parno peč, ki je šamotna in ne kovinska. No in v tej peči mi je vodni kamen že po mesecu dni zaprl šobe, da sem moral peč ohladiti in izvrtati kamen iz nje. Odkar uporabljam vitalizirano vodo, torej imam vgrajen Hydronic, peč odprem enkrat na leto, da jo pregledam in pobrem ven nekaj malega kamna. To je res velik prihranek, razen tega pa je peka s čistimi ventilčki, skozi katere piha para, veliko



Milena Serdinšek poskrbi, da kruh pride ob pravem času na pravo mesto. Če želite, da vam ga pošlje po pošti, pokličite: 031/607 318.

boljša kot z delno zamašenimi ...»

Razen majhnim količinam kvasa, živi vodi, s katero se testo obnaša drugače kot z vodovodno vodo, pripisuje zasluge za odlične izdelke tudi peči:

»Šamotna peč deluje tako kot stare lončene peči,« je prepričan in trdi, da v kovinskih pečeh ni mogoče speči tako dobrega kruha kot v šamotnih.

Njegove pripovedi še najbolj potrjujejo kupci. Teh je vse več in več in zmogljivosti minipekarne so že skoraj povsem izrabljene:

»V drugi polovici tedna pečemo že s skrajnimi zmogljivostmi, morda že malo pretiravamo,« pravi Milena Serdinšek. Morda bi malce več lahko napekli le še v ponedeljek in torek. Tedaj bi lahko še komu kruh poslali tudi po pošti:

»Od tedaj, ko smo kruh poslali naročnikom revije, se je javilo kar nekaj ljudi, ki si želijo naš kruh svež prejemati po pošti. Če



Korzni mešani kruh, ki je prejel zlato nagrado in je v njem le 0,5 odstotka kvasa.



V naši reviji smo pred dvema letoma poročali o peku, ki je prvi v Sloveniji uporabil izboljšano vodo in takoj močno poboljšal kakovost kruha; izdelke iz njegove pekarnarne lahko jedo tudi tisti, ki jim kruh sicer povzroča prebavne težave.

le moremo, ustrezemo, pri tem pa moram pohvaliti hitro pošto. Kruh, ki ga oddamo dopoldne do desetih na pošto v Kidričevem, je ob štirih popoldne, seveda istega dne, v Izoli. Torej lahko dobijo svež kruh kjerkoli po Sloveniji. «

Vsak dan je mogoče kupiti vitalizirani kruh v njihovi pekarni v Lovrencu na Dravskem Polju, na Ptujju, ob nedeljah v Mariboru na boljšem trgu, vsak dan

pa ga razvažajo po vaseh občin Ptuj, Žetale, Kidričevo in Majšperk. In seveda v okoliške gostilne, kjer jim je veliko do dobre in zdrave hrane.

Čeprav je peko že težko povečevati, srečni Stanko, ki ga bo nasledil sin, ki je že tudi pek, snuje dalje. Iz sedanjih, nekdanjih šolskih prostorov, bo pekarno kmalu preselil v svojo hišo, pripravljala pa že tudi nov izdelek, ki bo delal družbo sedanjemu kmečkemu kruhu, nagrajenemu kmečkemu kruhu s koruzo, pa belemu kruhu, raznim pecivom in posebnim kruhom. Že jeseni bo pekarna postala laboratorij za preizkušanje receptov za vitalizirani pirin kruh:

»Pira mi odlično raste. Posejal sem jo na petnajstih arih. Seveda bo to povsem biološki, kontroliran pridelek, ki ga bom v glavnem ohranil za seme, manjši del pa bom porabil za eksperimentiranje. Tako kot sem ustvarjal kmečki kruh, bom tudi pirinega. Toliko časa bom poskušal, dokler ne bom dosegel vrhunške kakovosti.«

To sedaj, ko že obvlada skrivnosti, kako iz moke, kisa, malo kvasa, soli in žive vode ustvariti nagrajeni kruh, ne bo več težka naloga. In tako bo mogoče že v jeseni kupiti edinstven vitalizirani pirin kruh.

J. V. ✿



Mesec revije Misteriji v knjigarni Antiky v Celju

V mesecu juliju obiščite prenovljeno in razširjeno

Knjigarno Antika v Celju, Kocbekova 6, kjer boste dobili

brezplačni – ogledni izvod revije Misteriji.

V knjigarni lahko kupite **nove in antikvarne knjige, strokovno literaturo, znamke, bankovce, kovance in starine.**

Poleg tega prodajamo in sprejemamo v komisijsko prodajo rabljene učbenike za osnovne, srednje in visoke šole!

Več informacij na telefonu **03/490 89 90** in v naši spletni knjigarni **www.antika.si**

