

Mindennapi kenyér



Október 16.
A KENYÉR
VILÁGNAPJA

A férj találja ki az új recepteket

Klára és Christian sokáig alkalmazottak nélkül dolgoztak az üzembn



KÖLCSÖNKENYÉR VISSZAJÁR...

ISMERJE MEG EGY CSALÁD TÖRTÉNETÉT, AKIK SZÁMÁRA A KENYÉRSÜTÉS NEM EGYSZERŰ MUNKA, HANEM SZENVEDÉLY!

A magyar nyelvben legalább 150, kenyérrrel kapcsolatos közmondás és szólás van. Mindannyian tudjuk például, mit jelent, ha valaki már megette a kenyeré javát, és azt is, miről lehet szó, ha két ember között kenyértörésre kerül a sor. A dolgozó embert pedig ma is gyakran emlegetjük kenyérkeresőként. Íme néhány további közmondás és szólás!

- A kenyér is csak sülvé jó.
- Ha megdobnak kövel, dobd vissza kenyérrrel.
- Kenyérre lehetne kenni.
- Ki dolgozni nem szeret, nem érdemel kenyeret.

– Az első hónapokat nagyon megszenvedtük, a magyarok ugyanis idegenkedve fogadták az igazi, kovással



Nagy a kereslet az egészséges finomságokra

a rozskenyérnek van komoly hagyománya – ennek elterjesztését tűzte ki célul Christian Ludwig és a felesége, Ludwig Klára. Kettejük közös története az 1990-es évek elején, Németországban kezdődött...
– Még gyermekkoromban szerettem bele a kenyérsütésbe – emlékszik vissza az aszszony. – Kislányként lelkesen segített a nagymamának, aki annak idején otthon sütötte a finomabbnál finomabb kenyeret... Érettségi után végzett sütőipari ter-

mékgyártóként, nyelvtanulási céllal utaztam Németországba, ahol egy pékségben dolgoztam, és sajátítottam el a szakma csínját-bínját. Ott találkoztam Christiannal is.

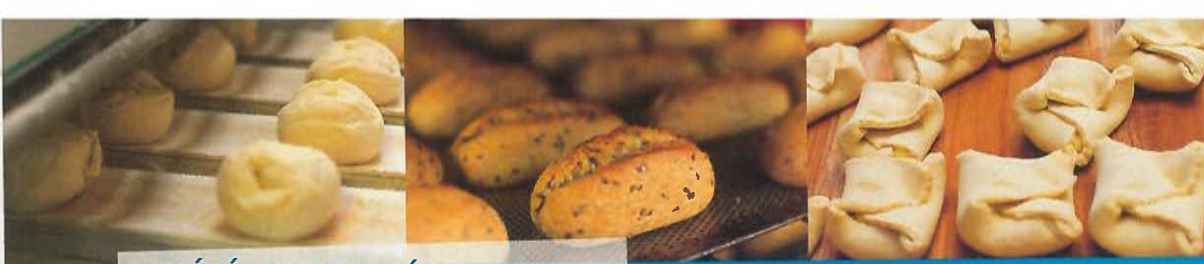
Új ízek

Klára és Christian friss házasként döntöttek el, hogy Magyarországon is elterjesztik a rozskenyér fogyasztásának kultúráját. 1995-ben vágta bele a kalandba: üzembn jó ideig alkalmazottak nélkül dolgoztak.

Abúalisztból, sóból és vízből, kovással vagy élesztővel készült fehér kenyér szünni nem akaró kultusza magyar sajátosság. Németországban ugyanakkor

Fotó: Tyukodi László (8)

ünk



OLÍVÁS, HAGYMÁS, MAGOS

készült, savanyú rozskenyere-
ret. Egyáltalán nem voltak ve-
vők erre az ízvilágra. Szeren-
csére a hazánkban élő német
cégvezetők és diplomaták biz-
tos vevőkörnek számítottak,
és idővel a magyar kollégáik,
barátaik figyelmét is felhívták
ránk. Aztán amikor felkapott
téma lett az egészséges táp-
lálkozás, fordult a kocka: egy-
re többen keresték a teljes ki-
őrlésű lisztből készült termé-
keket, így a rozskenyeret is.

**„A minőségből
nem engedünk!”**

– Sokáig csak hálózatok-
nak és hoteleknek szállított-
tunk – veszi át a szót Christi-
an. – Az első saját boltunkat

hirdetés

A családi munkamegosztás szerint az új recep-
teket illetően Christian az ötletgazda, a felese-
ge pedig a kivitelező.

– A csaknem 20féle kenyérünk mindegyike
saját recept alapján készül. Jelenleg a medi-
terran jellegűek a slágertermékek, de az oli-
vás masni, a hagymás-paradicsomos, a diós,
a rozsos, a magos és a kifejezetten magos

tápértékű wellnesskenyér is igen kapos. Jóna-
gam alapvetően rozskenyeres vagyok, de a le-
csóhoz és a töltött paprikához búzából készül-
tet eszem – mosolyodik el Klára. – Az a csodá-
latos ebben a szakmában, hogy a munkának
nap mint nap kézzelfogható eredménye van,
ami ráadásul sok ember legfontosabb táplálé-
ka. A kemencéből kivett friss, meleg, ropogós
kenyér illata pedig semmihez sem fogható...

2001-ben nyitottuk meg, ak-
kor kezdtünk el búzakenye-
ret és édes péksüteményeket
készíteni. Ma már 11 Jókenyér-
üzlettel büszkélkedhetünk,
melyek többsége Budapest
környékén található.

Adalékok nélkül

– A mi kenyereink teljesen
adalékmentesek, nem tar-

talmaznak sem színezéket,
sem hozzáadott kémiai anya-
gokat. Saját malmunk van:
itt, a pincében készítjük a tel-
jes kiőrlésű liszteket. A búza-
lisztet máshonnan kapjuk,
és hatalmas beltéri silókban
tároljuk. Amiből lehet, abból
magyar alapanyagot használ-
unk, ám a minőségből nem
engedünk! Azt is mindig fon-

tos szempontnak tartottuk,
hogy olyan munkahelyet te-
remtsünk, ahová a dolgozó-
ink szeretnek bejárni – fűzi
hozzá Klára.

Szavai kapcsán egy virág-
zó kisvárosi pékséget veze-
tő ismerősöm szavai jutnak
eszembe: „a kenyér megérzi,
ha rosszkedvű a pék”...

Szűcs Anikó

BioCo®
A Q10 SZAKÉRTŐJE



+ AJÁNDÉK!
BioCo Probiotikum tabletta
a bélfőra egészségéért

Energia
a mindennapokhoz...
...amire mindenkinek
szüksége van!



BioCo vízzel elegyedő Q10+7 www.bioco.hu

A BioCo Q10+7 kapszula vízzel elegyedő Q10 koenzimet, és további 7féle értékes összetevőt
tartalmaz: C- és E-vitamin, béta-karotin, szelén, zöld tea, bioflavonoid, csipkebogyó kivonat.

A Q10 koenzim:

- elősegítheti a normális vérnyomás megtartását,
- hozzájárulhat a szív egészségének és a szervezet erőnlétének megőrzéséhez,
- lassítja az öregedési folyamatokat
- nélkülözhetetlen a szervezet energiatermeléséhez.

Az ajándék BioCo Probiotikummal összecsomagolt BioCo Q10+7 kapszulát és a BioCo
termékeit megvásárolhatja a Herbária szaküzletekben, bioboltokban, nagyobb gyógyszertárakban és
a www.bioco.hu webshopban 2010. október 30-ig, vagy a készlet erejéig.

Gyártja: BioCo Magyarország Kft., 3021 Lőrinci, Árpád u. 92., **infovonal: 06-37/388-318**



A BioCo Magyarország Kft. a BioCo®
Technológiával gyártott vízzel elegyedő
Q10 kifejlesztője, tulajdonosa és gyártója.