

Gotthárdi kétkilós kenyér



Beküldés dátuma:	2020.02.19
Értéktárba rögzítve:	2020.09.20
Benyújtó szervezet vagy egyesület:	Szentgotthárd Város Önkormányzata
Benyújtó kapcsolattartó személy:	Szép Renáta
Értéktár megnevezése:	Települési Értéktár
Fellelhetőség helye:	Ferrosüt Sütő- és Édesipari Kft. szentgotthárdi üzeme

A "gotthárdi kenyér" nemzedékek óta a fogalom a városban és környékén. Sokszor előfordul, hogy a városból elszármazottak azt kéri a Szentgotthárdról érkezőktől, hogy hozzanak egy veknival. Hagyományos ízeit a városba látogató turisták is megkedvelték.

A Gotthárdi kétkilós kenyeret az 1960-as évek elején fejlesztették ki és az óta folyamatosan gyártják. Az eltelt időszakban a kenyér összetevőin és az előállítás módján gyakorlatilag semmit nem változtattak, a hagyományos ízeket nem csupán a szentgotthárdiak ismerik és szeretik, hanem a városba látogató turisták is megkedvelték.



A Gotthárdi kétkilós kenyér egy hagyományos kovászos kenyér, amelyet kézzel készítenek, emellett semmiféle adalékanyagot, térfogatnövelőt, illetve tartósítószeret nem tartalmaz. Az előkészített tésztát 6-8 órán át pihentetik, majd erre dagasztanak rá, ezt követően sózzák. A kenyérgyártás napjainkban is manufaktúra szerűen zajlik, gépesítve csak a dagasztás történik, minden egyéb műveletet kézzel, hagyományos módon végeznek.

Kern László üzemvezető szerint a kenyér egy élő anyag, ami folyamatos mozgásban van. Azt vallja, hogy egy előtésztával, kovászos eljárással és kézi munkafolyamattal gyártott kenyér, mint a Gotthárdi kétkilós, jobb minőségű, emberileg, szakmailag nagyobb megbecsülésnek örvend. A kenyérnek lelke van, amely a hagyományos, kézi eljárás során érződik igazán. A kemencében samott-téglákon sül, ez is hozzájárul a különleges ízéhez. Hétköznapi 300-400 db, hétvégén 500-600 db kenyér készül el így a pékségben, amelyeket szentgotthárdi üzletekben és Szentgotthárd környéki települések boltjaiban vásárolhatnak meg. A szállítás során is különös figyelemmel bánnak a kenyérrel, a sütést követően rövid időn belül, frissen kerül az üzletek polcaira.

A szentgotthárdi pékség 1961-ben kezdte meg működését, akkor egy mezőgazdasági épületet építettek át e célra, majd az 1970-es évek második felében bővítették az üzemet, öltözőket, raktárakat alakítottak ki. A kapacitás és a termelés folyamatosan alkalmazkodott a piaci igényekhez, jelenleg 3 kemencével (2 forgóállványos és 1 kenyérsütő) napi 10 mázsa kenyeret (vegyesen) és 15 ezer péksüteményt készítenek. A legnépszerűbb termékük mind a mai napig a kétkilós kenyér, amely 2019. augusztus 20. óta viseli a „Zöld Szentgotthárd” címet is.