

KRUHA NE NAREDI MOKA, AMPAK ROKA

In pridne roke naših udeleženk so se na prvi delavnici začetne skupine K(r)uharije poizkusile v peki kruha iz kvašenega testa iz različnih vrst moke. Ustvarjale so v Gostilni pri Matetu.

KRUHEK

*Bela moka, lonček vode,
košček kvasa, ščep soli,
če to dobro skupaj zmešaš,
fino se testo dobi.
Že pripravljena je peč,
hlebček kruha – dobra reč!
(Janez Bitenc)*

Zamesile in spekle so osem vrst kruha: beli kruh, črni kruh, koruzni kruh, ajdov kruh z orehi, pirin kruh s semeni, sladki praznični kruh, polnozrnati kruh in žemljice iz moke 5 žit.

Pa niso samo mesile in pekle. Pogovarjale so se tudi o pomenu kruha nekoč in danes. Same pravijo, da noben kupljen kruh ne more nadomestiti doma pečenega. Ugotavljajo, da se vse bolj in bolj vračamo k starim navadam in običajem ter vse bolj cenimo pravi okus, ročno pripravljenega kruha, brez dodatkov za podaljšanje obstojnosti in izboljšanja okusa, pripravljenega samo iz moke, soli, kvasa in vode. Po želji pa lahko dodamo tudi zdrave dodatke, kot na primer različna semena, rozine, orehe idr.

Med pripravo so se seznanile tudi z različnimi vrstami mok in njih uporabo, vrstami kruha, sestavinah, ki dajejo kruhu okus, pripravo kvasca in pomenu kvasa, soli in sladkorja, načinu mesenja in gnetenja testa, vzhajanja testa, o pomenu temperature pri peki kruha.

Priprava kruha se jim je v začetku zdela zapletena in težka, in nekoliko v strahu, da jim morda ne bo uspelo. Pa jim je. Pa kako ne, saj dobrega kruha ne naredi moka, ampak roka.

Kot so dejale, so kruh pripravljale z ljubeznijo in veseljem.

Ko je zadišalo po pečenem kruhu, so sedle k mizi ter z navdušenjem poskusile dišeč in hrustljav kruh, ter nazdravile svojemu velikemu uspehu.



Nevenka Tomšič