



Mindennapi tápanyagunk, a székely étrend egyik legfontosabb eleme a kenyér. A helyi gasztro-kultúrában kiemelt, mondhatni központi szerepet foglal el, a múlt század eleji szakácskönyvek külön fejezetet szentelnek a kenyér tisztességének. De tudjuk egyáltalán, hogy mit eszünk?



Fotó: Szász Attila

Elmentünk bevásárolni és a mindennapi szokásunkhoz híven teljesen véletlenszerűen válogattunk a pékáruk polcáról. Hat áldozatot szúrtunk ki, majd került a kosárba pástétom, zakuszká, lekvár és természetesen némi zsír, hagyma, paprika, só és bors is. Ha már kenyeret kóstolunk, nem maradhat el a klasszikus zsíroskenyér sem a menüről.

Végigettük az étlapot: mindegyik kenyeret kóstoltuk magára és kenőanyagokkal is, majd miután kiszellőztettük a penetráns hagymaszagot a szerkesztőségéből, pontoztuk is az áldozatokat.

Harmopan hagyományos házi kenyér

5.33 pont

A csíkszeredai pékség kenyeiről rengeteg, megosztó véleményt hallottunk, de többen már évek óta nem kóstoltuk, így igazán kíváncsian álltunk a kihívás elé. Az egyik legátlagosabb Hargita megyei kenyérről azt állapíthattuk meg, hogy héja nem valami ropogós, íze édeskés (feltehetően a tésztába kevert főtt burgonya miatt).

{youtube}0TJegszVZnA{/youtube}

Videó: Csedő Attila

Az állaga sem tökéletes, kissé gumis, mintha vizezett lenne. Áruházi, kemény, spanyol paradicsomot ne együnk melléje, mert elrontja a különben nem rossz ízét.

Vidéki pékség félbarna kenyér

5.66 pont

A Vidéki pékség félbarna kenyérével kapcsolatban az első kérdés az volt, hogy mitől lett félbarna ez a kenyér? Vannak olyan nem félbarnának hívott kenyerek, amik ennél sötétebbek, de a nevén kívül tényleg semmi baj nincs ezzel.



Fotók: Kakasy Botond

Karéja tökéletes, bélzete nem morzsálódik, nem is nedves, zakuszkával és/vagy pástétommal ideális. Egyesek szerint tucatkenyér íze van, amolyan semmilyen, de legalább nem rossz. Volt, akinek ez a kedvence, ha friss akkor mindenképp érdemes fogyasztani.

Vidéki pékség korpás kenyér

3.5 pont

Rengeteg féle lisztből és egyéb anyagokból készült ez a darab, aminek a legfőbb baja az állaga, ugyanis rettentően száraz. Nem is jött be – nemcsak száraz, de morzsálódik is, kicsit olyan az érzése az embernek, hogy a szájunkban áll össze csak.



Van egy jellegzetes íze, feltehetően a korpa miatt – az utóbbi években egyre elterjedtebb lesz ebben a szakmában a házikenyer-biznisz mellett az ún. egészséges kenyerek gyártása, utóbbi kategóriába tartozik ez a „példány”. Egy kis zakuszká azonban képes valamennyire feldobni, de ha nem vagyunk fitneszkenyér rajongók, akkor inkább maradjunk távol tőle.

Bachus magos kenyér

7.5 pont

Meglepő volt a Bachus magos kenyere, ugyanis sokan csak müzli-kenyérnek csúfolták ezt a típust, ennek ellenére a kételkedők is vidáman majszták a terméket. „Magosra tették a mércét” – viccelődtünk a szerkesztőségben, de ezt félretéve egy jó minőségű kenyérrel van dolgunk.

Megettük a kenyerek javát

2011. december 05. hétfő, 17:28

[illegible][illegible]

1. **Öğrenci Kimliği:** Öğrencinin adı, soyadı, doğum tarihi, sınıfı ve bölümü.



1. A feladat megnevezése: **„Közvetlen és közvetett költségek meghatározása és azonosítása”**
 2. A feladat célja: **„A feladat célja az, hogy megismerjék a közvetlen és közvetett költségek fogalmát, és azonosítsák a feladatban szereplő költségeket.”**
 3. A feladat leírása: **„A feladat leírása az, hogy a feladatban szereplő költségeket azonosítsák, és megnevezzék a költségek forrását.”**
 4. A feladat megoldása: **„A feladat megoldása az, hogy a feladatban szereplő költségeket azonosítsák, és megnevezzék a költségek forrását.”**
 5. A feladat értékelése: **„A feladat értékelése az, hogy a feladatban szereplő költségeket azonosítsák, és megnevezzék a költségek forrását.”**