



Romantikus lelkületűeknek ajánlott a Vidéki Pékség meglátogatása: Oroszhegyre igazi mesebeli úton, fák mentén érkezünk, majd a postával és a ki tudja hányas számú italméréssel szemben kanyarodunk be egy kis utcába, melynek végén rendezett, csendes udvaron ott a hely, ahol a mindennapi készül.



Fotók: Kakasy Botond

A méretes épületet és környékét vizslatva, meg sem gondolnánk, hogy ez valaha azzal a céllal jött létre, hogy a helyieknek, az oroszhegyi embereknek biztosítsa a kenyeret. Manapság ennél jóval többről van szó: azon túl, hogy itt mindenki a Vidéki Pékség kenyerét eszi, naponta több mint kétezer kenyeret sülnek. Erre csak csettinteni tudunk, de most mégsem ezért vagyunk itt.

Édes álmok

Nem is olyan rég egy isteni tortával leptek meg a pékség gazdái, ami annyira jó benyomást tett ránk, hogy gondoltuk megnézzük, hogyan készül egy ilyen, színes-szagos, fotóval ellátott sütemény. Éppen ezért látogattunk el Oroszhegyre, ahol betekintést nyerhettünk egy ilyen cukrászati műrejek létrejöttének folyamatába.



Az idilli környezetben megbúvó pékség egy igazi sütőipari komplexumot rejt magában. Ide már a bejutás sem egyszerű, több ajtón keresztül vezet az út, majd jön a kötelező, antibakteriális kézmosás, és hófehér köpenyt meg hajhálót is kapunk, így már szinte a NASA-nál érezzük magunkat.

A frissen sült kenyér illatát árasztó óriási termen át vezet az út egy kisebb szegletbe: ez a cukráslabor, ahol nemcsak torták, de sütemények egész garmadája is készül. A cukrász néni már várt ránk, az asztalon be vannak készítve a szükséges alapanyagok és kellékek.



Rögtön elnézést is kérnek, a torta piskótalapjait már előre megsütötték, ugyanis ez 30-40 percet vesz igénybe, és ezzel nem akartak fárasztani. Míg a pihe-puhán díszelgő lapokat csodáljuk, tekintetünk egy óriási bödönre vetül, ami tele van erdei gyümölcsös lekvárral: azonnal meg is állapítjuk, hogy ezzel egy egész falka óvodás nagyon jól tudna szórakozni.

Házépítés lagzi módra

A cukrász néni hozzá is lát a torta készítéséhez: nagyon látszik a gyakorlat, fotósunknak többször is rá kell szólania, hogy egy kicsit lassabban dolgozzon, mert különben nehéz lesz

megörökíteni a pillanatokat. Ez a serénység az egész cukrászlaborra jellemző: olyan gyakorlatiasan és gyorsan mozognak körülöttünk, mintha épp egy lagzira készülének egy falusi konyhában, és egy óriási tortát sütné egy nagy család.



Közben elkészül a krém, ami majd összefogja a torta lapjait. Ebbe kerül joghurt, tejszínhab, és egy jó adag abból a hatalmas bödön lekvárból is, valamint néhány szem erdei gyümölcsöt is belecsempésznek. Kérdésemre, hogy ez ugye konzervből van, nevetés a válasz, majd érkezik a felvilágosítás, hogy az összes erdei gyümölcs a környékbeli erdőkből származik. Így már mindjárt másképp ízlelgeti az ember a tortát.



A piskótalapok sorban kerülnek egymásra, közéjük meg a krém, ami összefogja az egész alkotást – mintha házat látnánk épülni. Az így összerakott torta öt percre megy a hűtőbe, ez alatt megint van időnk nézelődni. Az egyik sarokban újabb érdekességet veszünk észre: ez minden háziasszony álma, egy méretes, automata habverő.

A fényképezőgéptől a tortáig

Közben megérkezik a torta éke, az ostyalap. Ez így önmagában nem lenne különleges, de a lapot egy fénykép díszíti, ami ételfestékekkel került rá. Megnyugtatnak, hogy köze nincs a nyomdafestékhez, teljes mértékben ehető, akárcsak az ostya, ami tulajdonképpen ugyanaz,

mint, amit a templomban is használnak.



Az A4-es lapból mérnöki precizitással vágja ki a kör alakú részt a cukrász néni, ez kerül a torta tetejére. Ezt egyébként szinte bármilyen tortára rá tudják rakni, gyakorlatilag csak az ízlésünk szab határt, hogy milyen finomságra kérjük a képet. Persze magától nem áll meg, kell egy kis ragasztó a tortalap tetejére: ez sütőmargarin, amit olyan vékonyan kennek, mint a zsíros kenyérré a zsírt – állapítom meg. Városon! – egészíti ki a zsíros hasonlatot kísérőnk.



Ha már a fényképes ostya is felkerült, a tortát tejszínhabos réteggel vonják be kívülről, majd jön a díszítés. Mi körülbelül itt dobtuk volna el a kanalat, ehhez a munkához kötélidegek kellenek: a sütemény oldalára és tetejére egyenként, kézzel kerülnek fel a kis hab-pöttyök. Kimondottan jól néz ki, de nekünk biztosan nem lenne türelmünk hozzá.



A díszítés már tényleg az utolsó mozzanat, ezzel kész is van az alkotás. Innen már csak a szeletelés és a fogyasztás van hátra. Jól gondoljuk meg, milyen fotót, grafikát, vagy szöveget rakunk a sütink tetejére, ugyanis sokszor annyira jól néz ki, hogy nem lesz szívünk belevágni. Pedig kár lenne kihagyni, az íze mindent megér.

Miért rendelj egyedi fényképes tortát a Vidéki Pékségtől ajándékba?

- Mert a legmenőbb ajándék, amit a barátaiddal együtt fogyaszthatsz
- Mert bármit megjeleníthetsz a fényképes tortán (pl. fotót szeretteidről, a kedvenc figurádról vagy személyes üzenetet stb.)
- Mert tetszés szerinti formára kivitelezzük neked a tortát (pl. szív alak, négyzet, kerek, stb.)
- Mert már neten is megrendelheted!
- Mert helyi, egészséges alapanyagokból sütjük nagy szeretettel!

[» A fényképes torta megrendeléséhez kattints ide](#)