

Návštevy čerstvosti: Rozvoz pečiva do predajní sa začína v noci

V predajniach COOP Jednota Prievidza nájdete čerstvý chlieb z rodinnej pekárne

Za každým bochníkom chleba v COOP Jednote sa skrýva príbeh. V rámci videosérie „Návštevy čerstvosti“ sme spolu s obľúbeným bačom navštívili malú obec Nitrica v srdci Vestenickej doliny pri Prievidzi. Vôňa čerstvého chleba nás priviedla do rodinnej pekárne Vabec, ktorá už 24 rokov dodáva čerstvé pečivo do COOP Jednota Prievidza.

Tradičný chlieb pečie už tretia generácia rodiny Vabcovcov

Zakladateľ pekárne Jozef Vabec si ešte pamätá časy, keď sa chlieb rozvážal na konskom záprahu a slame, vážil tri kilá a vydržal celý týždeň. Odvtedy sa veľa zmenilo. Pán Vabec prenechal remeslo najstaršiemu synovi Jozefovi a dnes v pekárni pracuje aj jeho druhý syn Bystrík a vnuci Lukáš a Jozef. Vďaka spolupráci s COOP Jednota Prievidza sa ich chlieb každé ráno dostáva na stoly tisícok domácností.

Tajomstvo tradičného chleba z Nitrice

Pán Vabec nám prezradil, že upiecť poctivý chlieb trvá najmenej 5 hodín. Prírodný kvas sa zarába poobede a chlieb sa začína rozvážať do predajní okolo polnoci. Keďže COOP Jednota funguje na systéme regionálnych spotrebných družstiev, chlieb neputuje ďaleko. Predáva sa iba v regióne hornej Nitry, čo zaručuje jeho čerstvosť. Kvalita spočíva v rodinnej receptúre – cesto obsahuje iba päť ingrediencií, nie je v ňom žiadna chémia, urýchľovače ani farbivá. Práve to robí z pekárne Vabec ideálneho partnera pre COOP Jednotu. Podpora lokálnych dodávateľov, ktorí poctivo ovládajú svoje remeslo, je pre tento najstarší domáci reťazec kľúčová.

Ako sa pečie tradičný chlieb od Vabca? Pozrite si video z návštevy a nahliadnite do zákulisia rodinnej pekárne. Čo myslíte, ako zvládol prípravu chleba náš bača?