

## A békési Drucker-cipókenyér az igazi a kolbászokhoz

Ahogy a kolbázkészítésnek, úgy a kenyérsütésnek is hagyományai vannak.

Mindehhez tartja magát Drucker Tamás, a békési Drucker-pékség vezetője is.

– Minőségi kolbászhoz minőségi kenyér illik, mindkettőnél őrzöm, továbbviszem legjobb tudásom szerint szüleim örökségét – hangsúlyozta Tamás.

És hogy ez a kenyérnél mit jelent? Drucker Tamás szerint a kézműves elkészítési módot, és hogy semmit nem szabad kispórolni a kenyérből.

– A Drucker-cipókenyér receptjénél, sütésénél én már második generációs vagyok édesapám és édesanyám után, akik, sajnos, már nincsenek közöttünk – mondta a szakember. Hozzátette, a hagyományos eljárással készített cipókenyeret sütik a kolbászfesztiválra is. Ez a cipó kerek, vágott kenyér, egyesével, lapáttal vetik, vagyis rakják a falazott, nem nagyüzemi kemencébe, majd egyesével veszik ki. Ettől egy kicsit vastagabb és ropogósabb a héja. Ideális zsíros és töpörtyúkrémes kenyérnek is, erről a kolbászfesztivál látogatói is meggyőződhetnek, de a pékség saját sütésű pereceket is kínál majd.

És ahogy Drucker Tamás fogalmazott, kenyereik a kolbász mellett a töltött káposztához és a disznósajthoz is ideálisak. Még jó, hogy négynapos a fesztivál, mert minden variációt ki lehet próbálni.