CESTA ZA CHLEBOM

Bela LISÁKOVÁ | redaktorka

V klasickej peci na chlieb kúria drevom. Na jednu „várku" spotrebujú asi metrák dreva. Naukladajú ho do nej ešte predpoludním, aby trošku doschlo. Keď dohorí, pec vymetú a do vykúrenej hornej rúry sádzajú prvé sihlianske chlebíky.

OM

Ján SÚKUP | 3×foto

Chlebík treba po tom, ako ho vytiahnete z rúry, potrieť vodou

Jaroslav Ridzoň hovorí, že chlebík treba predtým, ako ide do rúry, potrieť vodou a keď sa z nej vyťahuje, tak opäť. Aby mal peknú kôrku. Vyučený stolár sa chodil fortieľu pekára učiť pol roka do Kokavy. Teraz by svoju pekárničku nemenil za žiadnu inú robotu, iba ak za ďalšiu vášeň – les.

Starým, klasickým systémom našich starých mám sa v pekárni Jaroslava Ridzoňa každý deň pečie okolo 400 kusov chleba, cez víkendy sa počet zvýši aj dvojnásobne. Kým sa dostal k pečeniu chleba, pracoval na družstve v Brezne, potom odišiel a na šesť rokov sa upísal sklárňam v Poltári. Začínal na sústruhu, točil formy, neskôr prešiel na leštenie skla. *„Celý stroj bol z umelej hmoty, miešali sa tam dve kyseliny, aby sklo rozožrali a to sa tým stalo lesklé. Veľa ľudí si myslí, že to bolo lisované sklo, ale toto bolo robené ručne. Fúkané sklo bolo treba leštiť,“* opisuje svoje hľadanie šťastia pekár zo Sihly neďaleko Čierneho Balogu. Popri práci v sklárňach sa aj s kamarátom rozhodli, že sa naučia piecť chlieb. V širokom okolí bola jedna vychytená pekáreň u pána Mihoka v Kokave nad Rimavicou. Tam sa pod hlavičkou obecného úradu, keďže bol ešte socializmus a existovali len prevádzkarne, pieklo pre celé okolie. *„Ráno o šiestej som šiel do sklární, o šiestej večer som prišiel domov, sadol som na vlak a do rána som mohol piecť chlieb. Pán Mihok mal tie isté pece, ako mám teraz ja, takže som sa naučil všetko potrebné,“* hovorí Jaroslav Ridzoň, ktorý takto vydržal fungovať pol roka. Potom sa rozhodol pre vlastnú pekáreň, plány však stroskotali, keďže so spoločníkom mali iné predstavy o jej fungovaní. Jeho cesta za chlebom pokračovala v rodnej Sihle. Každý víkend chodil na návštevu k rodičom a dopočul sa, že miestni družstevníci začali stavať klasickú pekáreň. Ponúkol sa predsedovi družstva za pekára. *„Prišli sme s manželkou do Sihly a od roku 1991 sme tu piekli chlieb. Nad pekárňou máme aj byt, takže sme boli veľmi spokojní, že sme našli prácu aj ubytovanie. Družstvo po dvoch rokoch skrachovalo, potom založili eseročku, ale tá tiež dlho nevydržala. Napokon som kúpil pekáreň v dražbe,“* spomína na svoju životnú kúpu. V pekárni celý čas pracuje s manželkou, neomrzelo to ešte ani jedného z nich. Majú dve zamestnankyne v prevádzke, jedného zamestnanca na prípravu dreva a ďalšieho na rozvoz chleba. Voňavý, mäkučký sihliansky chlebík rozvážajú do Drábskej, Čierneho Balogu, Brezna, ale aj do Podbrezovej. Z Kokavy nad Rimavicou si chodia z dvoch obchodov brávať chlieb priamo do pekárne.

Ražný chlieb, čo vydrží aj dva týždne

Každé ráno okolo druhej sú na rozvoz z tejto pekárničky nachystané minimálne dva druhy chleba: pšeničný a pšenično-ražný, potom rožky, vianočky, makovníky, orechovníky a len ručne vyrábané maslové rožky. *„Vyrábame všetko z kysnutého cesta,“* sumarizuje Jaroslav Ridzoň. O sebe tvrdí, že problémy nevidí tam, kde nie sú, a vždy sa snaží nájsť spôsob, ako ľuďom vyhovieť. Na myšlienku vyrábať čisto ražný chlebík, ktorý vydrží aj dva týždne, ho priviedla jedna zo sihlianskych chalupárok. *„Najprv sa tu zastavila pani z Bratislavy, ktorá mala bezlepkovú diétu, či by sme jej neupiekli chlieb zo špeciálnej múky. Samozrejme, upiekli sme. Múku si vtedy chodila kupovať až do Rakúska, teraz sa dá nájsť už aj v našich obchodoch. Potom sme skúsili upiecť aj čisto ražný chlebík, bez prísad, len z ražnej múky a s troškou zemiakov,“* vysvetľuje pekár a dodáva, že takéto chlebíky pečú len na objednávku. Chalupári, ale aj obyvatelia Sihly si už zvykli do pekárne volať a objednávať takýto chlebík na víkend. Ražný chlieb má podľa Jaroslava Ridzoňa svoje špecifiká, a tak ho nenechávajú kysnúť v „slameníkoch“ (tradičných formách, v ktorých kysne ostatný chlieb), ale v plechových nádobách, v akých sa pečie aj biskupský chlebík. V nich sa ražný chlieb aj pečie, pretože podľa pekára nemá v peci tendenciu zdvojnásobiť svoj objem ako pšeničný chlieb, ale „ide do seba, akoby sa scvrkol“. Keď ho nechajú vo forme, upečie sa tak, ako nakysne. *„Sám pre seba si ho nepečiem, ale keď niekto zavolá, napečieme na objednávku. Pre obchody ešte tento chlieb nerobíme, ale keby o to požiadali, nevidím v tom žiadny problém,“* usmieva sa Jaroslav Ridzoň. Ražný chlebík je náročnejší na robotu aj drahší, ale v Sihle ho robia za dobrú cenu.

„Nie sme odkázaní na to, aby sme chceli zbohatnúť za každú cenu. Sme radi, že sme pekáreň vydražili, máme robotu, bývanie, sme spokojní,“ stručne vysvetľuje svoju obchodnícku filozofiu. Jeho ražný chlieb si vraj berie aj zákazník, ktorý chodí s kamiónom až do Afriky. Raz mu vraj zvestoval, že ražný chlieb mu vydržal celý čas

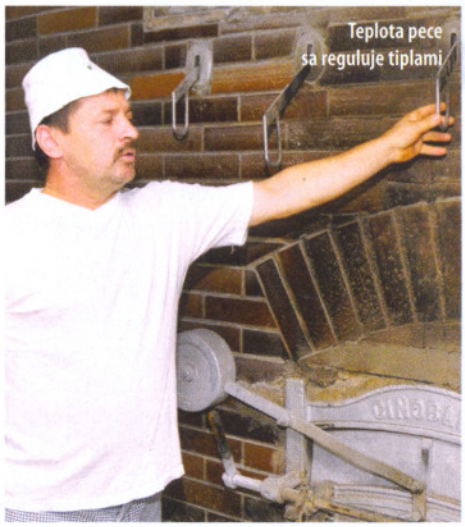
Ražný chlieb sa pečie v plechových formách

Cesto je hotové, treba z neho vyváľať chlebík

na cestách. *„Až dva týždne,“* pyšne dodáva sihliansky pekár.

Slameníky, tiple, vekne, hicka a dopek

Jaroslav Ridzoň nám pri svojich pieckach vysvetľuje, ako to tu beží. Otvára hicku, vrchnú časť piecky a ukazuje nám jej útroby. Naraz sa do nich zmestí aj 220 kusov kilového chleba. Popod fúz sa usmieva a vraví, že sa v nej dá dobre upiecť aj prasiatko, diviačik... Deň sa mu začína o niečo neskôr, ako to býva zvykom v iných povolaniach. Štyri hodiny pred štvrtou popoludní, keď prídu všetci do práce, najprv zarobí kvas, aby pekne dozrel. *„Prvé je rozohriať pec. Trvá to tak hodinu, hodinu a pol. Medzitým pripravíme prvú várku chlebov. Do kvasu pridáme soľ, rascu, vodu a preosiatu múku,“* opisuje pekár. Aby z pece vyšiel kilový chlebík, prihodia vždy radšej 20 dekagramov cesta navyše, chlieb nemôže mať podváhu, nadváha je povolená. V hornej hicke sa pečie okolo 35–40 minút, potom ho prehodia do „dopeku“ v spodnej časti rúry. Do hicky sa dá ďalšia várka. Medzi pečením chleba využívajú rozhorúčenú pec aj na upečenie pečiva, rožkov, makovníkov... *„Naša pec sa dá regulovať iba tiplami (háky na regulovanie prísunu vzduchu do pece), ak si ju rozhorúčime veľmi, musíme dolu nastriekať hadicou vodu, ak to príliš schladíme, je zle, spodok chleba by bol nedopečený. Farba vrchu chleba sa dá regulovať tiplami. Podľa toho, ako ich otvárame alebo zatvárame, ho pekne zvrchu prepečieme. V takejto peci sa totiž teplota inak regulovať nedá. Za tie roky to už máme v rukách,“* vysvetľuje svoje umenie pán pekár. V pekárni pečú všetci, na zmene sú vždy traja, ktorí musia ovládať všetko. Na každej zmene je buď Jaroslav Ridzoň alebo jeho manželka. On má voľno dva dni v týždni, ostatní zamestnanci jeden deň. Smeje sa, vraj to nie je diskriminácia, lebo šéf má aj iné povinnosti: *„Musím chodiť po úradoch, ale musím ísť aj na poľovačku.“*


Teplota pece sa reguluje tiplami

Ján SÚKUP | 4×foto

V pekárni končia okolo druhej ráno. Potom prichádza šofér, ktorý rozváža tovar do obchodov. Biely chlieb, keď sa dopečie, potrebuje chladnúť zo dve-tri hodiny, ak to nestihnú na zmene, šofér ho nareže sám a prichystá na rozvoz do obchodov.

Počas existencie pekárne sa vystriedalo v tíme veľa zamestnancov, tí terajší sú podľa Jaroslava Ridzoňa už zohratým tímom. Hovorí, že nie je až také jednoduché vyvaľkať chlieb. Mali tu vraj jednu pani, ktorá sa chodila zaúčať do pekárne dva týždne, silou-mocou chcela, ale nešlo jej to. *„Nie je to také jednoduché. Keď si zoberiete navážený kus cesta, najprv ho treba vyváľať do guľky a z nej urobiť vekňu, podlhovastý tvar chleba. Sú aj takí ľudia, ktorí prídu jeden deň a naučia sa to hneď, ja už to vidím na rukách, stačí, ak urobíte pár pohybov s cestom a viem, či z vás niečo bude, alebo nie,“* hovorí pekár. Netlačí na nás, aby sme si to vyskúšali, zmena sa ešte nezačala.

Žijeme si svoj mierny život

Pekáreň v Sihle neprináša Jaroslavovi Ridzoňovi horibilné zisky, ale ako vraví, vyžiť sa z tejto roboty dá. Nechce zbohatnúť za každú cenu, on aj jeho žena sú z mnohodetných rodín, vážia si, že majú prácu, bývanie a dve zdravé deti. *„Stačí nám to, žijeme mierny život, nepotrebujeme zveľaďovať majetky. Sme obyčajní ľudia. Máme dve dcéry, jedna je vojačka z povolania, máme už aj polročného vnúčika, a druhá dcéra chodí posledný rok na vysokú školu lesnícku vo Zvolene,“* hovorí Jaroslav Ridzoň. Táto práca sa podľa neho dá fyzicky zvládať, človek si po rokoch zvykne. Pred dvomi rokmi objavil čaro poľovačky a zatiaľ najväčší jeho úlovok je jeleň. Najlepšie mu však chutí mäso z diviaka upečené v jeho peci. Popri pekárni si odchová Jaroslav Ridzoň aj zopár prasiatok na malom hospodárstve. Chlebík, ktorý sa nepredá, sa im vracia späť (čo sú podľa neho výhodné podmienky skôr pre obchody, ako pre nich) a nechce ho len tak vyhadzovať. Zužitkuje sa všetko. *„Prasiatka ho spapajú. Potom ich porozdeľujem svojim dcéram, minú sa,“* dodáva. Zdá sa, že tento život by nemenil za nič a hovorí, že ani svoju ženu. *„Mám dobrú ženu, nepotrebuje každý deň novú kabelku, nemaľuje sa. Povedal som jej, že keby som našiel ešte jednu ako ona, aj tú si vezmem. Tá druhá by robila v pekárni a ja by som bol v lese,“* smeje sa pekár zo Sihly.