

# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

Tárgy

664.6

Hely

Idő

" 1958 "

Személy

Helyszám

Szerző: .....

Cim: .....

**„Levegőkenyér“ és félkilós rozscipó**

Forrás: .....

*Esti Kisl.*

*49. sz. IV. 25.*

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Felépítették az első automatikus sütőkemencét a Százados úti kenyérgyárban. A szövőjet gyártmányú, fehér csempével borított, modern készülék húsz hintaszerű, széles lapjára egyenként 50—50 darab péksüteményt helyeznek.

**A tészta néhány perces körút alatt ropogósra sül.**

A kereket forgató motort szabályozni lehet. A vajás sütemények nyolc-kilenc perc alatt, a tejes sütemények pedig tíz-tizenkét perc alatt készülnek el. *Egy teljes körfordulat után a már kész sütemények futószalagra billennek, s a kemencéből egyenesen kosarakba kerülnek.*

Nyolc óra alatt így — az eddigi csúcsteljesítmény 9—10 ezer darab volt — 35 ezret készítenek. Elmarad a pékek nagyon nehéz munkája: a lapátolás. A Százados úton már működik a császárszemle készítő gép is, amelynek fúróhoz hasonló kései alakítják a finom péksütemény formáját.

**A kifli készítését is gép végzi; szagat, gömbölyít, kiméri a megfelelő adagokat.**

A gyár raktárában felszerelésre vár egy ehhez hasonló berendezés, amely egyszerre *hatnyolc mázsa kenyértésztát szaggat egy- és félkilós darabokra.*

A Sütő- és Tésztaipari Központi Laboratóriumban — szintén a Százados úton van — két új, jó minőségű kenyér gyártásával kísérleteznek. Az egyik a „levegőkenyér”, ez

**büfékenyér nagyságú lesz, súlya azonban csak két dekagramm.**

Izletes és csak a megengedett diétás szénhidrát-mennyiséget tartalmazza. A másik a turisták kedvelt elemőzsiája: az újképlésű, *tiszta rozslisztből készült, félkilogrammos cipó.*

A Százados úton elért eredményeket fel akarják használni a jelenleg épülő vidéki kenyérgyárakban is: Szolnokon, Várpalotán, Gyöngyösön, Szegeden és Ajkán. Az új siófoki kenyérgyár már a nyár közepén megkezdte működését és ellátja a Balaton környékét kenyérral és péksüteménnyel.