

Można już kupić chleb ekologiczny

Data publikacji: 27.06.2003 0:00



brak zdjęcia

Chleb ekologiczny jest wypiekany w piekarni Kuchnia Rzepichy w Jeleśni. Można go już kupić w sklepach.

Pieczyno nie zawiera dodatków chemicznych, produkty do jego wypieku nie były modyfikowane genetycznie. Dzięki temu smakuje inaczej niż chleb zwykły, kupowany w większości sklepów. By został upieczony, potrzeba kilkunastu godzin.

- Pełnoziarnista mąka jest mielona na bazaltowych żarnach bezpośrednio przed pieczeniem, żeby wszystkie witalne siły i biologicznie czynne substancje zamknąć w chlebie - mówi Marek Moc, właściciel piekarni Kuchnia Rzepichy. Ciasto fermentuje pod wpływem enzymów miodowych i drożdży nektarowych. Wyróżnia je smak i aromat.

Bochenki są okrągłe, pszenne lub żytnie pełnoziarniste. Pieczywo utrzymuje bardzo dobry smak przez dwa lub trzy dni. Marek Moc radzi, żeby przechowywać chleb w glinianym naczyniu albo zawinąć w lnianą ściereczkę.

Pieczyno można kupić w Kuchni Rzepichy, ul. Pszeniczna 3 w Jeleśni, w sklepie Natura, pl. Wojska Polskiego 13 w Bielsku oraz w Żywcu: w Ziółoleku na ul. Dworcowej i w Ziółomedzie na ul. Kościuszki 37. Wkrótce będzie też sprzedawany w innych śląskich miastach. Bochenek o wadze 600 g kosztuje ok. 3 zł.