



Pekari na paklenoj vrućini

Tokom jednog od najtoplijih dana ovoga leta pekari su imali pune ruke posla. Na gotovo četrdeset stepeni pored peći uverili smo se koliko je za pekarski posao neophodno ne samo umeće, već i snaga i fizička izdržljivost. Posetili smo pekaru koja se bavi proizvodnjom domaćeg peciva u limitiranim količinama, a kako su nam rekli ni tokom najtoplijih dana naši sugrađani nisu se odrekli bureka i peciva.



Uprkos tropskim temperaturama i preporukama lekara da se uzimaju zdravi i lagani obroci, retki su oni koje ne privlači miris domaćeg peciva. Visoke temperature utiču na odličan kvalitet peciva ali svakako otežavaju posao pekara. Pored peći koja dostiže temperaturu blizu 250 stepeni uslovi rada su teški.



Pekara u kojoj radi bračni par Dražić, primer je tradicionalne pekare u kojoj je osnovni cilj ne broj kupaca već zadovoljstvo onih koji redovno kupuju pecivo. Kako kažu navike kupaca su ostale iste i tokom tropskih temperatura. Ova pekara se odlikuje domaćim, tradicionalnim proizvodima.

Kada se posao završi iz pekare u kojoj je u trenutku našeg dolaska bilo preko 35 stepeni, Dražići potraže

rashlađenje na nekom od omiljenih kupališta, kako kažu uz dobru organizaciju ima vremena za sve. Od sutra pekara neće raditi zbog godišnjeg odmora.



Pred novu školsku godinu sve sugrađane u pekari Dražić očekuje novo, toplo i mirisno pecivo.