

Tudomány és hagyomány találkozása - a Széchenyi István Egyetem partnerségével valósult meg az idei Kenyérlelke Fesztivál

A győri Széchenyi István Egyetem stratégiai partnerségével rendezték meg az idei Kenyérlelke Fesztivált, amely hagyományosan a kenyér ünnepe, ahol a múlt értékei és a jövő élelmiszeripari innovációi találkoznak. Az eseményen idén is kézzelfoghatóvá vált, hogy a kenyér több mint táplálék: a közösség és az összetartozás jelképe.

A Szentendrei Skanzen területén immár tizennegyedik alkalommal rendezték meg idén a Kenyérlelke Fesztivált, amely a kézműves pékáruk, a hagyományos kovászosítás és a minőségi alapanyagok ünnepévé vált az elmúlt évtizedben. Az esemény nemcsak a szakma, hanem a fogyasztók körében is kiemelt eseménnyé nőtte ki magát: több ezer látogatót, hazai és nemzetközi pékeket, gazdákat, molnárokat és élelmiszeripari szakembereket vonzott.

Az idei fesztiválhoz a Széchenyi István Egyetem stratégiai partnerként csatlakozott, és támogatta azt. Ez az együttműködés jól illeszkedik az intézmény egyik küldetéséhez, amely az élelmiszer-gazdaság fenntarthatóságát, az innovációt és a közösségi értékek erősítését tartja szem előtt. Az egyetem Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kara Pintér-Péntek Marica létesítményvezető szervezőmunkájának köszönhetően, Hanczné dr. Lakatos Erika egyetemi docens vezetésével kiállítóként is megjelent az eseményen, ahol a saját márkanév alatt gyártott sajtfeleségeket (kiemelten az Óvári félkemény sajtot, valamint parenycát) kínált az érdeklődőknek.

Tudomány és hagyomány kéz a kézben

A fesztivál középpontjában a kenyér mint kulturális szimbólum áll, de az esemény sokkal több egyszerű gasztronómiai élménynél. A Széchenyi István Egyetem részvétele – ahogyan azt köszöntőjében dr. Ásványi Balázs, az Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kar dékánhelyettese is kiemelte – ezt a többlettartalmat hangsúlyozta, hiszen a kenyér egyszerre tárgya a termőföldtől az asztalig terjedő kutatásnak, de oktatási eszköz és közösségépítő erő is egyben. Az egyetem részvételével zajlott kerekasztal-beszélgetésben is elhangzott, hogy a gazda-molnár-pék hálózat mindazt képviseli, amit a fenntartható élelmiszer-termelés lényege jelent: rövid ellátási láncot, átláthatóságot, a minőség kézben tartását és az értékteremtő közösségek támogatását.

Kísérletek, fejlesztések, közös tanulás

A Széchenyi István Egyetem Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kara aktívan részt vesz a Magyar Kézműves Kenyér Társaság munkájában. Kutatásaik fókuszában a minőségi gabona áll: kisparcellás kísérletekben ősi és prémium búzafajtákat vizsgálnak, nemcsak a legalkalmasabb agrotechnológia kialakítása, hanem a táplálóanyag-tartalom és az érzékszervi tulajdonságok javítása érdekében is. A legígéretesebb fajtákat közép méretű táblákon termesztik, korszerű tárolás után pedig a partnerekkel közösen dolgozzák fel. Ez a rendszer nemcsak a rövid ellátási lánc (REL) példája, hanem egyben oktatási helyszín is, ahol egyetemi hallgatók és középiskolások sajátíthatják el a kenyérfeldolgozás teljes folyamatát – a szántóföldtől az asztalig.

Az egyetem másik kiemelt hozzájárulása az egészségközpontú termékfejlesztés. Kutatóik és partnereik új lisztkeverékeket és kenyérfajtákat dolgoznak ki, amelyek egyszerre felelnek meg a fogyasztói élvezeti elvárásoknak és az egészségtudatosság követelményeinek. Korszerű

laborhátterrel biztosítják, hogy az alapanyagok minősége, a feldolgozás és a késztermék minden szinten mérhető és átlátható legyen.

A jövő szakembereinek képzése

A Széchenyi István Egyetem nem csupán kutatási partner, hanem a szakmai utánpótlás egyik legfontosabb bázisa is. Hallgatói számára gyakorlati helyeket biztosít, az ipari szereplőket vendégelőadóként vonja be, és posztgraduális képzésekkel segíti a rugalmas tudásátadást. Így a fesztiválhoz kapcsolódó közös munka nemcsak a jelennek, hanem a jövő élelmiszeriparának is értéket teremt.

A fesztivál idei üzenete világos volt: a kenyér több mint táplálék, a közösség és az összetartozás szimbóluma. A Széchenyi István Egyetem részvétele pedig azt üzenté, hogy a tudomány, az oktatás és a hagyományok együtt képesek olyan jövőt építeni, amelyben a kenyér egyszerre őrzi a múlt értékeit és mutat utat a fenntartható élelmiszer-gazdaság felé.

Sajtókapcsolat:

- Hancz Gábor, igazgató
- Kommunikációért és Sajtókapcsolatokért Felelős Igazgatóság
- +36 96 503 400/3788
- hancz.gabor@sze.hu



© Széchenyi István Egyetem

Dr. Ásványi Balázs, a Széchenyi István Egyetem Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Karának dékánhelyettese Kitzinger Szonja társaságában köszöntötte a fesztivál résztvevőit.



© Széchenyi István Egyetem
A szakma iránt érdeklődők a fesztiválon.



© Széchenyi István Egyetem
Hanczné dr. Lakatos Erika és dr. Ásványi Balázs Szabadfi Szabolcs
(Szabi a pék) társaságában a fesztiválon.



© Széchenyi István Egyetem
„Milyen kenyeret eszünk 20 év múlva?": szakmai kerekasztal-
beszélgetés dr. Ásványi Balázs részvételével.



© Széchenyi István Egyetem
A Széchenyi István Egyetem Albert Kázmér Mosonmagyaróvári
Karának standja a fesztiválon.

Eredeti tartalom: Széchenyi István Egyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/24936/a-szechenyi-istvan-egyetem-partnersegevel-valosult-meg-az-idei-kenyerlelke-fesztival/>