

Na návšteve: Tradičné hodnoty a moderné technológie v Pekárni Drahovce

Začiatok žatvy tento rok na Slovensku sprevádzalo extrémne suchu, potvrdzovali to aj merania Slovenského hydrometeorologického ústavu. V rámci monitoringu žatevných prác Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (SPPK) registrovala hlásenia z regionálnych komôr nielen ohľadom zahorenia zrna, ale aj škôd na poliach či už kvôli požiarom alebo kvôli silnému vetru a búrkam. Premennivé počasie vystriedalo chladnejšie a od druhého augustového víkendu ho vymenili opätovné horúčavy (avizované boli 7. augusta, v čase uzávierky článku). Z posledného vyhlásenia Zväzu výrobcov krmív, skladovateľov a obchodných spoločností (člena SPPK) prezentovaného na tlačovej besede 5. augusta 2025 vyplynulo, že odhady pre svet, EÚ a Slovensko (aj napriek premenlivému počasiu) naznačujú dobré úrody.



Žatva aj z pohľadu trnavského regiónu

Vlani bola žatva k 1. augustu takmer ukončená, nepokosených bolo len minimum plôch. Tento rok sa poľnohospodári v obdobnom čase ešte trápi s vlhkým terénom a obilím s vysokou vlhkosťou. Žatevné práce boli prerušované zrážkami. Potvrdil to aj výkonný riaditeľ Pekárne Drahovce Stanislav Kurčík, ktorého sme počas žatevného obdobia navštívili priamo v pekárni. Pekáreň Drahovce, pod záštitou takmer storočnej pekárenskej rodiny, je špecifická tým, že mäkkú pšenicu berie po vymletí zrna priamo z polí PD Drahovce a mlynu do svojich výrobných hál.

Pekáreň Drahovce patrí pod PD Drahovce. Ako členovia spadajú pod Regionálnu poľnohospodársku a potravinársku komoru Trnava. V čase našej návštevy pekárne dokončovali tamojší pestovatelia žatevné práce. Tie sa v tomto regióne vzhľadom na počasie nakoniec skončili k spokojnosti väčšiny poľnohospodárov. Zamrzeli ale pšenice, ktoré boli pokosené pomedzi daždivé obdobie alebo krátko po ňom, pretože utrpeli na kvalite. V trnavskom regióne členovia komory dosiahli priemernú úrodu hustosiatych obilnín 6,8 t/ha pri produkcii takmer 250 tisíc ton. V prípade repky olejnej sa priemerná

úroda pohybuje na úrovni 4,05 t/ha a produkcii za členov trnavskej komory na úrovni 43 tisíc ton. Vyplynulo to z monitoringu Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, ktorý pravidelne aktualizuje podľa hlásení svojich členov.



Zrno z Drahoviec = chlieb z Drahoviec

Časť z tejto produkcie obilnín zhodnotia aj priamo v Pekárni Drahovce. Ide o takú slovenskú pekáreň, ktorá na výrobu pekárenských produktov a chleba používa pšenicu z blízkych polí materského družstva. Kto hľadá zaručený slovenský pôvod múky, nájde ho tak v tamajšom pečive a chlebe. Tento prístup nielenže podporuje miestnu ekonomiku, ale tiež zaručuje, že každý výrobok z Drahoviec je vyrobený z lokálneho, čerstvého a kvalitného obilia. „Sme komplexná pekáreň, vyrábame všetky druhy pečiva, čiže rôzne druhy chlebov, bežného pečiva. Kľúčovou položkou je stále na Slovensku veľmi populárny rožok a v našom portfóliu máme aj výrobky sladkého jemného pečiva,“ vysvetľuje výkonný riaditeľ Pekárne Drahovce Stanislav Kurčík.

Lokálna produkcia zrna tak nájde široké využitie v celej palete výrobkov.



Trendy

Moderné stroje s najnovšími technológiami nahradili časť ručných prác ľudí v pekárňach. Dnes s chrumkavou hnedou kôrkou vznikne v tempe za jeden deň v Pekárni Drahovce približne 5000 chlebov. Furmanské, zemiakové, pšenično-ražné či lanové chleby prechádzajú do krájačky a do klipovačky, následne zabalené putujú priamo do obchodných reťazcov alebo lokálnej predajne. Vďaka špičkovým pekárenským zariadeniam dokáže pekáreň vyrábať aj jemné pečivo. Stanislav Kurčik však zdôrazňuje, že napriek trendom či modernizácii výrobných procesov sa pekáreň snaží držať aj tradičného pekárenského remesla a ponúkať výrobky aj mimo trnavského regiónu: „Snažíme sa dodržiavať staré receptúry a výrobný proces tak, aby čerstvá produkcia bola stále na mieste číslo jeden. Sme veľmi známi v našom regióne, no aj v západoslovenskom kraji. Snažíme sa niektoré výrobky predávať aj celoslovensky.“

Je dlhodobo známe, že pekárenské remeslo je náročná práca, ktorá si vyžaduje nielen časovú, ale aj kvalitatívnu náročnosť. Aj v Drahovciach sa pracuje nepretržite, aby sa zabezpečila dodávka čerstvého pečiva aj počas víkendov a sviatkov. Firma zamestnáva kvalifikovaných pracovníkov zo Slovenska, no je ich naďalej nedostatok. Aj preto pre ňu pracujú aj cudzinci zo zahraničia. Za pracovným pultom a pri peciach tak nájdeme aj Srbov či Chorvátov.



Chlieb - naša tradícia

Pekáreň sa nevzdáva svojej vízie a snaží sa spotrebiteľov priviesť späť k nákupu kvalitného, čerstvého chleba. „Chlieb je nevyhnutnou súčasťou nášho stravovania. Robíme všetko pre to, aby sme spotrebiteľov vrátili k nákupu chleba, pretože jeho spotreba klesá. Snažíme sa vyvíjať nové typy chlebov, aby sme oslovili aj mladšiu generáciu, napríklad fit chlieb. Vraciame sa aj k starej receptúre, pečieme Furmanský chlieb, ktorý má v sebe bravčovú masť a varené zemiaky. Je to receptúra, ktorá sa používala v minulosti. Vrátili sme sa k nej a stal sa u nás druhým najviac predávaným chlebom.“



Slávnosti chleba aj s Drahovcami

Pekáreň Drahovce patrí k tým, ktoré sa chystajú so svojou regionálnou produkciou postavenou na slovenskej múke zo slovenského zrna z Drahoviec zaujať aj na nastávajúcom podujatí: v spolupráci so Živenou Piešťany sa totiž zúčastnia prvého ročníka Národných slávností chleba Od zrnka ku chlebíku, ktoré sa budú konať 7. septembra 2025 v Piešťanoch. Práve na tomto podujatí návštevník získa jedinečnú príležitosť zažiť, čo znamená byť súčasťou krásnej, no náročnej tradície pečenia a konzumácie slovenského chleba.



