



Sercli Pékség

Plankó Enikő Ágnes és férje Papp Krisztián Szittya Pita néven 16 éve népi, hagyományőrző mesterséget folytatnak és szabadtéri rendezvényeken, kemencés kenyérlángos sütnek. Mindig is fontos volt nekik a magyar nyelv, magyar kultúra, népi hagyományainak és gasztronómiájának szeretete és ápolása. Céljuk a minőségi ételkészítés, vendéglátás, a népi hagyományaink megőrzése.

Enikő édesapja a Városliget közvetlen közelében, az Ilka utcában született és nőtt fel. Gyermekként is már rajongója és rendszeres látogatója volt a Fővárosi Állatkertnek.

Később, Enikő és Krisztián már két gyermek szüleiként is rendszeresen bérletet válva látogatták az intézményt. Gyermekük mellett egyre nagyobb igényük mutatkozott, hogy állandó üzletet nyissanak, és kevesebb rendezvényen vegyenek részt.

Régi álmunk vált valóra, amikor lehetőséget kaptak, hogy az Állatkert Holnemvolt Vár Mesterségek udvarában üzletet nyithattak és berendezhették kenyérsütő – foglalkoztató műhelyüket.

A Szittya Pita - Sercli Pékség az év 365 napján nyitva tart és fatüzelésű búbos kemencében sütik a helyben dagasztott tésztából készülő kenyérlángost. Óriási íz-választékban készülnek itt a kemencés finomságok. Szezonális zöldségekkel, füstölt hússal és többféle sajttal teszik ízletessé a belül puha, kívül ropogós kenyértésztát. Így a kuriózumként emlegetett, eddig csak rendezvényeken hozzáférhető kenyérlángost, most az Állatkertbe látogatók az év bármelyik napján megkóstolhatják. A kenyérlángos mellé szörpöket, üdítőt és saját készítésű réteseket kínálnak.

Enikő rendszeresen készít az aktuális ünnepkörhöz és évszakhoz kapcsolódó finomságokat. Húsvéti kalácsot, mézes kalácsot, kenyeret, cipót, brióst, csigákat, pogácsát és leveles tésztából vagy teljes kiőrlésű lisztből készült édes és sós ropogatni valókat.

A folyamatos nyitva tartásban nagy segítségükre van Enikő nővére Emese, aki szinte kezdetek óta velük dolgozik és Krisztián húga, Zsuzsi is, aki sok foglalkozást tartott már a kenyérsütő műhelybe látogatóknak.

Mit készíthetünk egy műhelyfoglalkozás során, milyen technikát próbálhatunk ki?

A Szittya Pita – Sercli Pékség felnőttek számára is élvezetes kenyérsütő kuckójában a kicsik és a nagyobbak is játszva megismerhetik a kenyér készítés folyamatát. Folyamatos nyitva tartással üzemel Kenyérsütő Műhelyük, ahova a vállalkozó kedvű gyermekeket és felnőtteket egyaránt szeretettel várják.

Egészen a búza megőrlésétől, annak a kemencében való kisütéséig. Elleshetik a dagasztás, a nyújtás fortélyait, és elsajátíthatják, hogyan kell tésztakígyót, kiflit sodorni, kalácsot fenni, csigát tekerni, cipót kerekíteni. Amit a látogatók elkészítenek, kisüthetik a helyi kemencében, és természetesen sütés után meg is ehetik, haza is vihetik.

Az egyéni látogatók mellett iskolás és óvodás csoportoknak is tartanak tematikus foglalkozást, játékos oktatást.

