

Hogyan készül az igazi ropi?

Létrehozás: 12/02/2024 - 10:00

Szerző: Melano



[1]

Túrkevén, az ország egyik legnagyobb ilyen jellegű üzemében mintegy 17 millió sós pálcika készül. A Csipet Land Kft. telephelyén azonban nemcsak saját márkás termékek készülnek, hanem olyanok is, amelyeket az üzletláncok hoznak forgalomba.

Kapcsolódó cikkek:

[Így vált népszerű nassolnivaló a sós pálcikából](#) [2]

A ropi elkészítésére elsősorban lisztre, zsírra, és száraz összetevőkre van szükség, mint például a sóra, cukorra, vagy élesztőre. Ezek közül az egyik legfontosabb maga a liszt, ami olyan speciális búzaliszt keverék, amit kifejezetten a ropikészítésre szánnak. A lisztet egy automatika méri a gyártásba egy külső silóból, annak érdekében, hogy mindig megfelelő mennyiségű kerüljön a keverőtálakba.

„A legtöbb összetevőt gépek adagolnak, de az állományjavító és a száraz összetevők hozzáadása és mérése már kézi erővel történik az üzemben. Ahogy a porhanyósságért és a hosszabb eltarthatóságért pálmazsír is” – hangsúlyozta Konkoly László Csipet Sós Pálcika és Pereg Gyártó ügyvezető igazgatója. Hozzátette: a pálmazsír kizárólag RSPO-tanúsítvánnyal rendelkező lehet, mert ezeknél biztosra vehető, hogy a kivágott területeket újra ültetik, magyarul környezetbarát és fenntartható forrásból származik.

Az alapanyagokat hatalmas, ipari robotgépek gyúrák téstávvá. Ezután jöhet a „szálképzés” vagyis kialakul a sós pálcika jellegzetes formája. A szálaból egy gép aztán körülbelül 13 centiméter hosszúságú szálat vág le, de a teljes folyamat végén a Csipet Ropi hozza egészen pontosan 12 centiméter lesz. A nyers és még hajlékony tészta szálat dekorsózzák, majd egy nagyjából 280 Celsius fokos kemencében kisütik.

„A kemencében a tészta szálak nedvességtartalma nagyjából 8 százalék alá csökken. Ez térfogatcsökkenéssel is jár, ezért kell egy centiméterrel hosszabb tészta szálakat vágni a tervezettnél” – árulta el Konkoly László. Mitől lesz csíkos a ropi? Nos, ezek a jellegzetes kis vonalak a sütő láncok miatt alakulnak ki rajta. A kemencéből kikerülő pálcikákra egy minőség-ellenőrzés vár, ami egy alapos szemrevételezést jelent. A kézzel történő válogatás során ki lehet szűrni a nem megfelelő kinézettel rendelkező sós pálcikákat. A szín- és alakhibás ropikat később az üzem az állattartók számára értékesíti.

A közelgő ünnepek alkalmából nemcsak hagyományos sós pálcika készül Túrkevén. A Csipet Ropi ugyanis úgy döntött, hogy különleges, ünnepi kiadással is előrukkol. Így születhetett meg a

karácsonyi csomagolásban lévő ropi, ami nem a sós pálcikát, hanem a ropi tésztából készült harang, csizma, fenyőfa formájú ropogtatni valókból áll.

Forrás Csipet Ropi

Tags:

[Csipet Ropi](#) [3]

Színes:

[Ízek](#) [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/hogyan_keszul_az_igazi_ropi

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/csipet_robi_2024.jpg

[2] https://www.melano.hu/igy_valt_nepszeru_nassolnivalo_a_sos_palcikabol

[3] https://www.melano.hu/tags/csipet_ropi

[4] <https://www.melano.hu/szines/izek>