

«40 χρόνια στρατιωτικός φούρναρης»! Ο πιο παλιός «στρατιώτης της κουρμάνας και της



Του Λ. ΛΙΓΟΥΡΙΩΤΗ

«40 χρόνια φούρναρης...έχω ψηγήσει!». Το γνωστό παλιό διαφημιστικό σλόγκαν ταιριάζει ...γάντι (παρά κάτι!) στον πιο παλιό φούρναρη ...κουραμάνας στο στρατό κ. Σωτήρη Κίσσα που αποχωρεί με σύνταξη από το **»791 Τάγμα Εφοδιασμού»** στο Μενίδι, τους στρατιωτικούς Φούρνους από τους οποίους τροφοδοτούνται κάθε μέρα φρέσκο μυρωδάτο ψωμί 40 Μονάδες όλων των Κλάδων,Κέντρα Εκπαιδεύσεως...

Στρατιωτικά Εργοστάσια, Παραγωγικές Σχολές Ενόπλων Δυνάμεων ,Στρατιωτικά Νοσοκομεία, Λέσχες Αξιωματικών και τα παραθεριστικά Κέντρα ΚΑΑΥ, που εδρεύουν στο Λεκανοπέδιο Αττικής και τμήματος της Βοιωτίας! Τους »χακί» αυτούς φούρνους, όπου η μέση ημερήσια παραγωγή ξεπερνά τις 5.000 μερίδες άρτου των 500 γραμμαρίων!

Από Γουδή σε Μενίδι

Για την ακρίβεια ο κ. Κίσσας φεύγει με 37 χρόνια εργασίας »στην πλάτη» από τα οποία τα τελευταία 28 ...υπηρετώντας από διάφορα πόστα - ως πολιτικός

υπάλληλος αρτεργάτης - την ...κουραμάνα, και τα προηγούμενα ως ελεύθερος επαγγελματίας ζαχαροπλάστης, στην Πανόρμου Αμπελοκήπων. Και φεύγοντας τώρα από τις άρτιες εγκαταστάσεις του Στρατοπέδου »Καποτά», όπου εδρεύει το 791 Τάγμα Εφοδιασμού (791 ΤΕΦ), θυμάται και την μεγάλη μετεγκατάσταση από το Γουδή στο Μενίδι το 1990- σταθμό στην ιστορία των στρατιωτικών αρτοποιείων.



<<Επί 28 χρόνια, τα πρώτα εκ των οποίων στις παλιές ιστορικές εγκαταστάσεις στο Γουδή, δουλεύω για την κουραμάνα του στρατιώτη! Είμαι υπερήφανος για την δουλειά μου- ζύωμα, φούρνισμα κλπ», λέει ο 60χρονος αρτοποιός, ο παλιότερος μέχρι αυτή την στιγμή που συνταξιοδοτείται, αφού ήδη έχει καταθέσει τα χαρτιά του.

Το 791 ΤΕΦ είναι μια σχεδόν ...άγνωστη στην κοινή γνώμη μονάδα Εφοδιασμού των Ενόπλων Δυνάμεων. Όπως άγνωστες είναι και οι αντίστοιχες μονάδες σε όλη την Ελλάδα, παρόλο από αυτές βγαίνει ο ...άρτος ο επιούσιος για ένα μεγάλο κομμάτι των Ελλήνων- των μονίμων στρατιωτικών και των στρατευμένων! Η γνωστή από τους παππούδες ζεστή κουραμάνα του συσσιτίου!

Η συνταγή

Η συνταγή της κουραμάνας που χρησιμοποιείται στο 791 ΤΕΦ είναι απλή- όπως την κάνουν και όλοι οι στρατιωτικοί φούρνοι αλλά και (σχεδόν) όλοι οι άλλοι

φούρνοι. Για την παρασκευή του άρτου, όπως μας πληροφορούν οι αρμόδιοι της μονάδας δια του ΓΕΣ χρησιμοποιούνται:

- α. Άλευρο τύπου 70%.
- β. Αλάτι.
- γ. Μαγιά.
- δ. Ξύδι.
- ε. Ελαιόλαδο.
- στ. Νερό.

Ο υπό συνταξιοδότηση αρτεργάτης ο κ. Κισσας που τον ρωτήσαμε για το ξύδι μας εξηγεί ότι είναι »για τον βάκιλο» και χρησιμοποιείται σε μικρή ποσότητα.

Συνεχίζοντας την »γνωριμία» με τα στρατιωτικά αρτοποιεία η διοίκηση της μονάδας περιγράφει το 791 ΤΕΦ, ως ένα σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής άρτου, με δύο γραμμές παραγωγής. Για δε το προσωπικό μας πληροφορούν ότι η παραγωγή του άρτου στο 791 ΤΕΦ γίνεται από προσωπικό, ειδικότητας αρτοποιού, που εκπαιδεύεται στο **Κέντρο Εφοδιασμού και Μεταφορών (το οποίο λειτουργεί και ως Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης-ΚΕΚ), στη Σπάρτη.**



Όλοι άντρες- αλλά τυχαία!

Στο 791 ΤΕΦ απασχολούνται 6 μόνιμοι υπάλληλοι και 10 υπαξιωματικοί ειδικότητας αρτοποιού και 2 μόνιμοι υπάλληλοι ειδικότητας τεχνίτη με επικεφαλής αξιωματικό βαθμού Λοχαγού- όλοι άντρες, τυχαία βέβαια. »Στη Μονάδα δεν υφίσταται θήλυ προσωπικό ανάλογης ειδικότητας για να χρησιμοποιείται στη γραμμή παραγωγής άρτου - σε άλλες Μονάδες υπηρετεί θήλυ προσωπικό σχετικής ειδικότητας» μας πληροφόρησαν . Επίσης το στρατιωτικό προσωπικό που απασχολείται στο εν λόγω χώρο απέκτησε την ειδικότητά του στο Στρατό Ξηράς και δεν προέρχεται από οικογένεια αρτοποιών- όπως συμβαίνει πολλές φορές στους παραδοσιακούς φούρνους της γειτονιάς όπου υπάρχει οικογενειακή παράδοση...

Η ...γαλέτα για τα πολεμικά αποθέματα

Πέραν της καθημερινής αρτοποίησης το εργοστάσιο αναλαμβάνει κάθε χρόνο και το έργο παραγωγής διπυρίτη, ο οποίος καλύπτει ανάγκες συγκρότησης συγκεκριμένων πολεμικών αποθεμάτων.

Πρόκειται για την γνωστή ...γαλέτα του στρατού, η παραγωγή της οποίας πραγματοποιείται τη χρονική περίοδο από 1 Οκτωβρίου μέχρι και 31 Μαΐου κάθε έτους, από το προσωπικό που απασχολείται για την παραγωγή του άρτου. Ο διπυρίτης γίνεται ως επί το πλείστον αυτοματοποιημένα σε ειδικό πολυ-μηχάνημα το οποίο πλέον της παραγωγής του, τον συσκευάζει σε ειδική αεροστεγή συσκευασία προκειμένου να καλύπτονται στο 100% ο χρόνος και οι συνθήκες εναποθήκευσής του.

Υγειονομικός έλεγχος υλικών

Τα υλικά παραγωγής του άρτου και του διπυρίτη ελέγχονται για την ποιότητά τους από αρμόδιους και εξειδικευμένους ιατρούς και κτηνιάτρους του Στρατού- , έτσι ώστε να πληρούν τα καθοριζόμενα στις τεχνικές προδιαγραφές του στρατού αλλά και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Η προμήθεια των υλικών πραγματοποιείται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία με τις προβλεπόμενες διαγωνιστικές διαδικασίες, αναφέρεται από το ΓΕΣ., που μας διαβεβαιώνει ότι καθ' όλη τη διάρκεια, από την παραλαβή των εφοδίων μέχρι τη λήξη της παραγωγικής διαδικασίας και τη διανομή, τηρούνται όλοι οι

προβλεπόμενοι κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας.

Και από τις Λέσχες

Από τις Λέσχες Αξιωματικών των τριών Κλάδων και τα ΚΑΑΥ, που εδρεύουν στο λεκανοπέδιο Αττικής, προβλέπεται από σχετικές διαταγές, να μπορούν να προμηθεύονται τα στελέχη των Ενόπλων Δυνάμεων και οι οικογένειές τους ψωμί κατά τη σίτισή τους στις Λέσχες, έναντι καταβολής χρηματικού αντιτίμου, το οποίο είναι ανάλογο με το κόστος παραγωγής της μίας μερίδας στο 791 ΤΕΦ.

Πηγές: onalert.gr- agioritikovima.gr