

## Tradiční pečení ve veřejné peci na chleba

Nejznámější a nejatraktivnější památkou Lenory je veřejná obecní pec na chleba z roku 1837. Sloužila nemajetným občanům, kteří neměli dost peněz na to, aby si mohli doma vybudovat pec vlastní. Na pečení se většinou domluvilo více rodin najednou, aby ušetřili na palivu. Do správně rozehřáté pece se potom nasázelo připravené vykynuté těsto, které si hospodyně doma připravily, a zpět si odnášely dozlatova upečené chlebové bochníky.

Podobných pecí zde bylo několik. V naší dochované se peklo ještě několik let po 2. světové válce.

Obecní pec na chleba je od roku 1958 zapsaná jako nemovitá kulturní památka.

Na podzim roku 1998 pan Václav Mráz znovu oživil tradici pečení. V roce 2000 bylo založeno občanské sdružení Velká lóže pekařská. Kořeny novodobého veřejného pečení chleba spočívají především v úctě k tvořivé lidské práci. Pekař Augustin Sobotovič a jeho pomocníci obětavě zachovávají tradici pečení chleba, ale také housek, koláčů a výborných lenorských česnekových placek.

Pec stojí hned vedle hlavní silnice v centru Lenory. Parkoviště je u obecního úřadu, odkud se po chodníku dostanete k volně přístupné peci. Samotné pečení probíhá každou poslední sobotu v měsíci od dubna do prosince přibližně od 9 -13 hodin. Den předem pekař připravuje kvásek na chleba. Brzy ráno pak musí pec roztopit nejčastěji tvrdým dřevem na potřebnou teplotu kolem 220° C. Mezitím si připraví těsto. Následuje vymetení žhavých dřevěných uhlíků z pece, pak se již sází do pece placky, housky a nakonec chleba. Atmosféra při pečení je ojedinělá, po vytažení to kolem pece voní čerstvým pečivem, které se rozdává na ochutnání. Pečivo z lenorské pece je zásadně neprodejné a je rozdáno zdarma všem účastníkům veřejného pečení. Tyto výrobky jsou také nositeli regionální značky „ŠUMAVA originální produkt®“.

Poslední sobota v měsíci červenci již tradičně patří Lenorské slavnosti chleba. Každoročně vedle pečení chleba probíhá mnoho dalších doprovodných lákavých akcí.