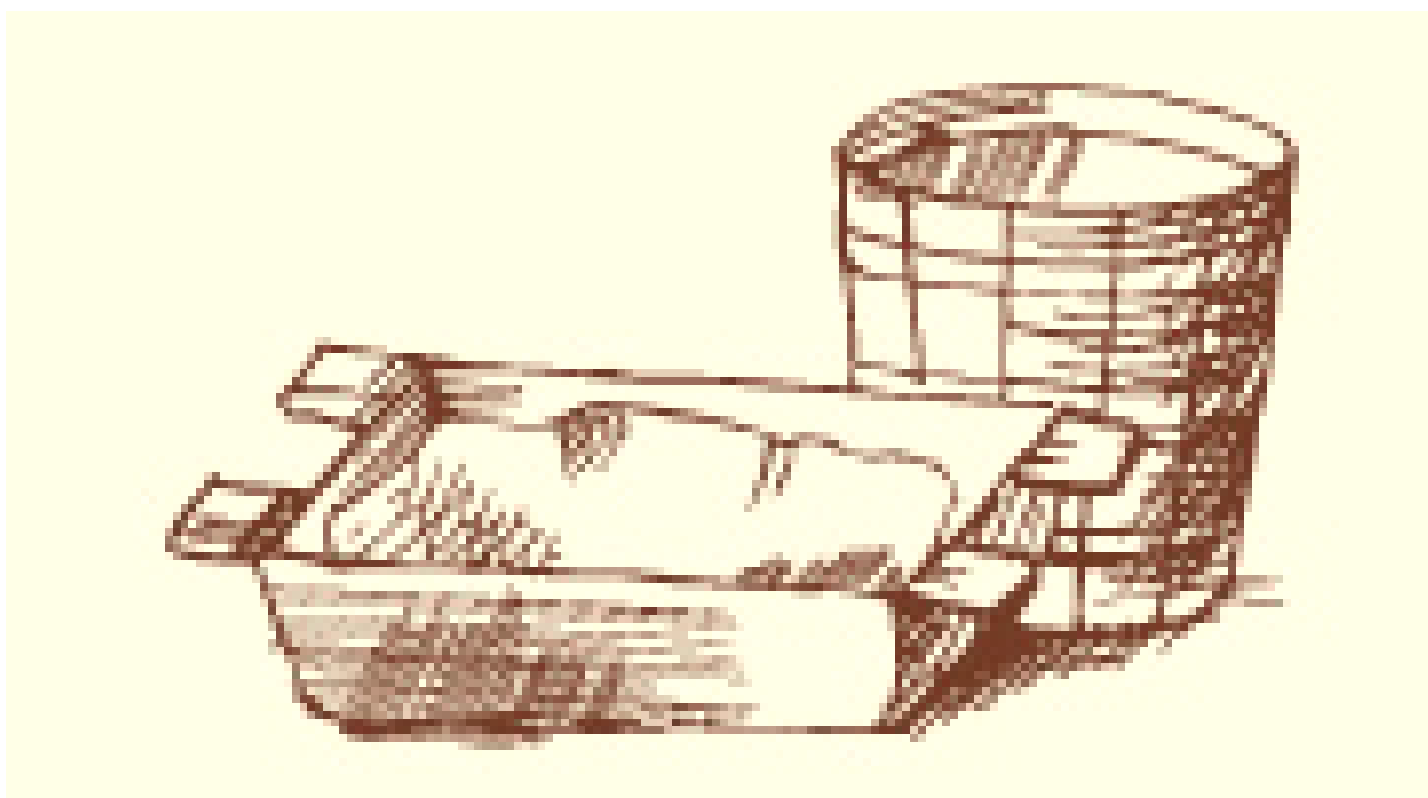


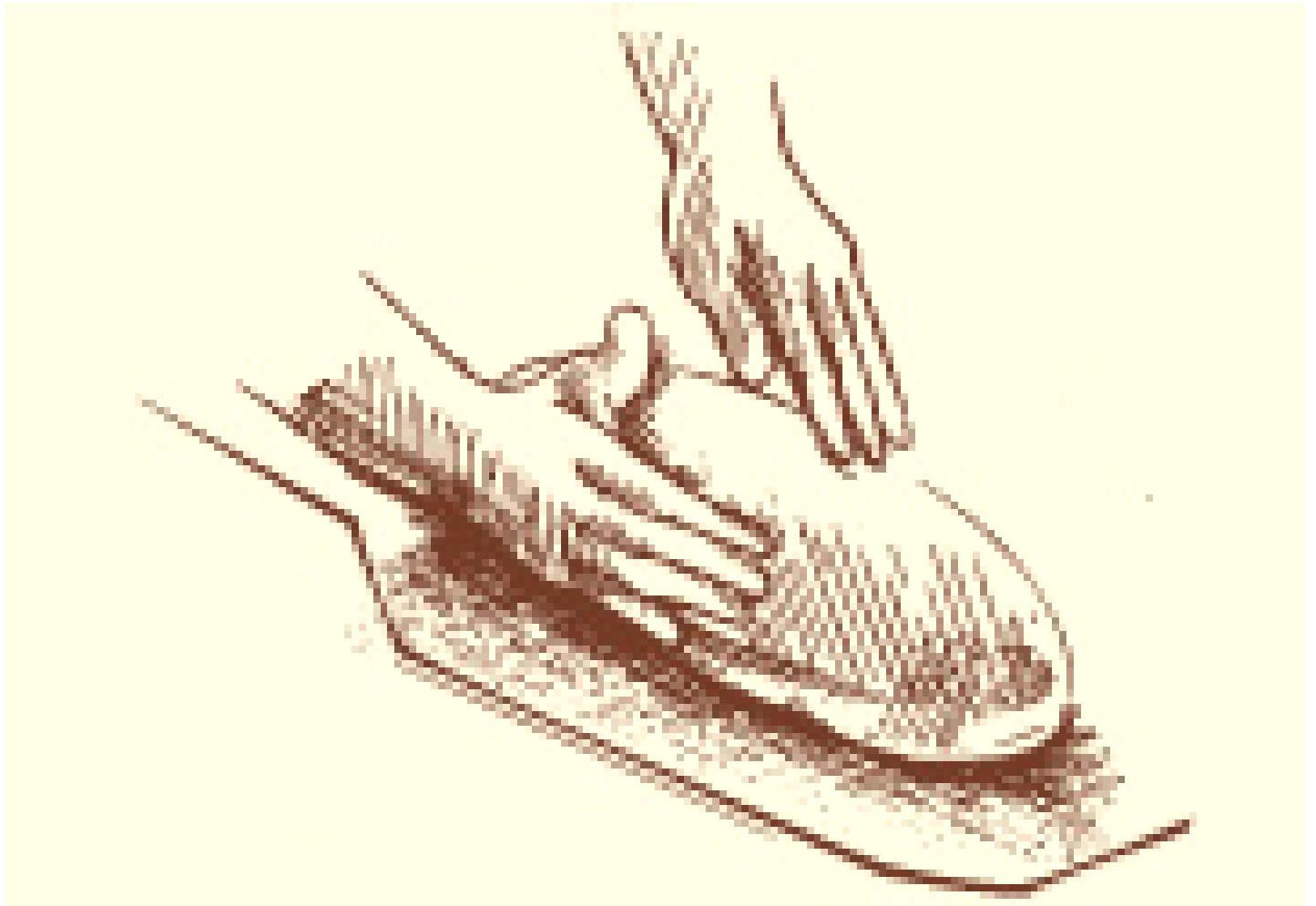
Par maizi



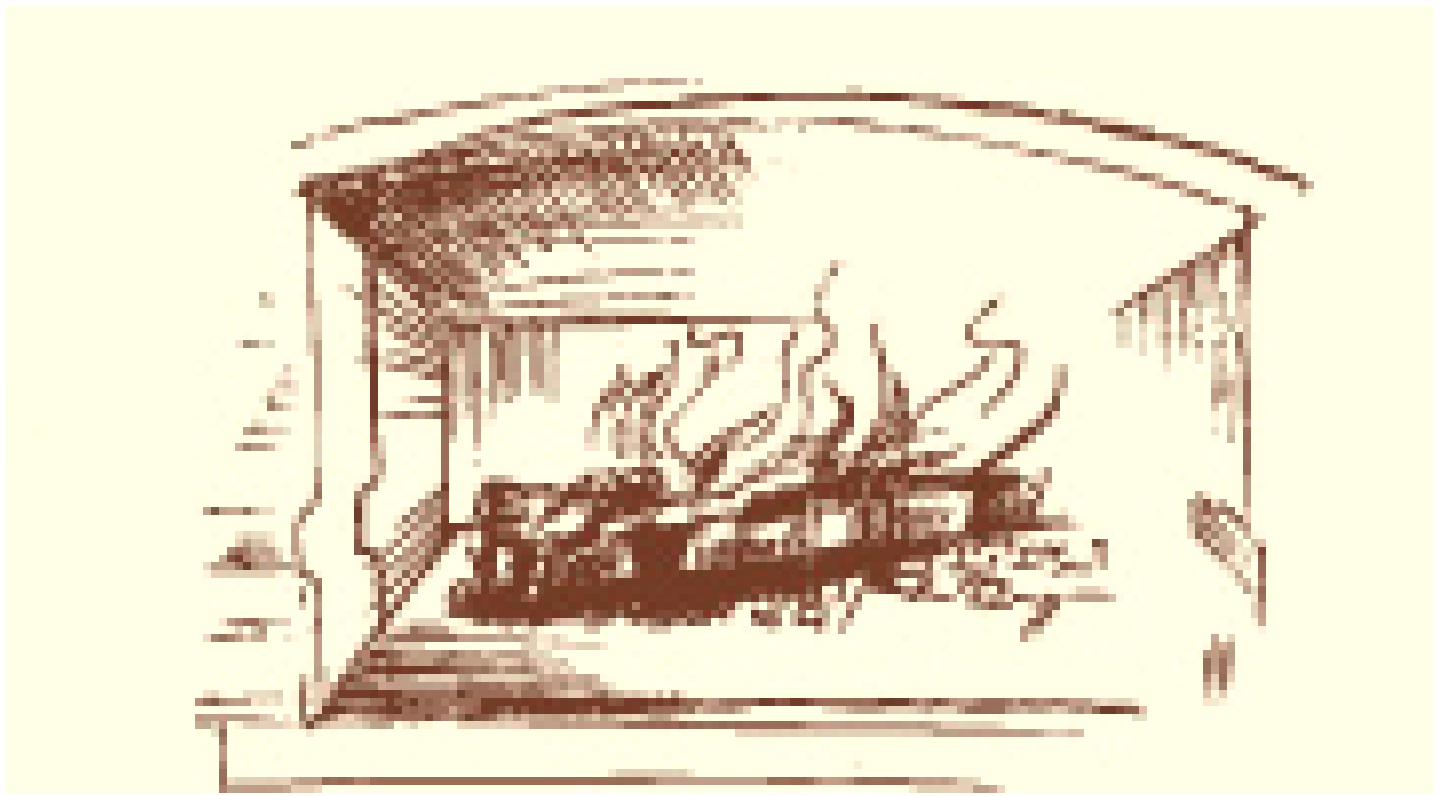
Atšķirībā no citām maizēm "Lāču" maize tiek cepta pēc senām latviešu maizes cepšanas tradīcijām tikai no kvalitatīvām un dabīgām izejvielām. Bez jebkādiem uzlabotājiem.



Tāpat kā senos laikos tā tiek ilgstoši raudzēta pēc īpašas daudzpakāpju tehnoloģijas ar dabīgo ieraugu. Tāpēc "Lāču" maizes tapšanas procesā nav nepieciešams izmantot presēto raugu. Ilgstošajā raudzēšanas procesā dabīgā veidā rodas ievērojami vairāk organismam nepieciešamo uzturvielu un vitamīnu, kas labvēlīgi ietekmē un stiprina cilvēka imūnsistēmu.



Maizes ieraugs un katrs maizes kukulis ir maizniekmeistara rūpīgs roku darbs. Tāpēc "Lāčos" maizes tapšanas procesā svarīgākais ir cilvēku faktors un roku darbs nevis rūpniecības ražošanas mašīnas.



Saskaņā ar senajām tradīcijām "Lāču" maize tiek cepta īstā, mūrētā, ar malku kurinātā krāsnī uz klona - uz akmens virsmas. Atkarībā no maizes veida un lieluma, maize tiek cepta no 1 līdz 2 stundām un tās kopējais gatavošanas laiks ilgst līdz pat 36 stundām.