

Učenci 4. b so bili v tovarni Argeta

Na povabilo o predstavitvi poklica, se je prijazno odzvala ga. Zdenka Vencelj, ki je učence 4. b in njihove starše povabila na ogled tovarne Argeta.

Zbrali so se pred tovarno Argeta v Izoli, kjer jih je sprejela ga. Zdenka, ki je vodja proizvodnje.



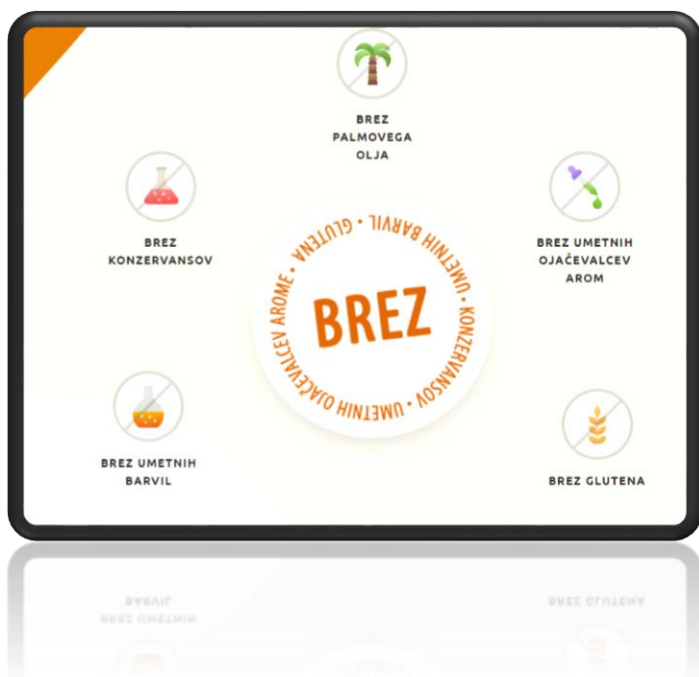
Učenci so spoznali nekaj varnostnih ukrepov. Obleči so se morali v zaščitna oblačila, pokriti lase in obuti čevlje v posebne copate. Izvedeli so, da se zaposleni vsak dan preoblečejo v delovna oblačila.





Vse se skrbno prečiščuje. Ob vstopu si morajo delovne čevlje očistiti tako, da stopijo na avtomatske krtače, narejene za čiščenje podplatov.

V času ogleda so pripravljali tunino pašteto, iz najboljših kosov tune. Tuno skuhajo, jo razkosajo, ji dodajo znane sestavine in začimbe, ki so poslovna skrivnost, saj te začimbe dajejo pašteti značilen okus. Pašteta ne vsebuje zdravju škodljivih dodatkov. V njej ni ojačevalcev arome, ni konzervansov, umetnih barvil.....



Več si lahko ogledate na tej povezavi: <https://www.argeta.com/kakovost/sodobna-proizvodnja/>

Izvedeli so, da v enem tednu izdelajo 2 milijona paštet samo tukaj v Izoli. Tu izdelujejo pašteto iz tune in kokoši. Ko zaključijo s tunino pašteto vse temeljito prečistijo, kar traja nekaj ur, nato delo nadaljujejo s kokošmi, le da je pri obdelavi potreben še en stroj za razkoščičenje, da meso ločijo od kosti.

Pašteto Argeta izdelujejo v večih tovarnah po enaki kakovosti in recepturi še v drugih državah.

Med zanimivimi poklici v Argeti je tudi preizkuševalec. Njegovo delo je dnevno preizkusiti okuse. To je zelo zahtevno in je potrebno imeti smisel in občutek jezičnih brbončic za okus, da zaznajo morebitno neskladje z najboljšo kvaliteto.



Kako je nastala pašteta?

Leta 1957 so v Izoli začeli izdelovati jušno kocko iz kokošjega mesa Argo.



Vir: <https://www.argeta.com/o-nas-zgodovina/>

Meso so dobili delavci za malico. A mesa je bilo vse več in razvojni oddelek je dobil nalogo, da naj nekaj naredijo iz tega mesa. Prve kokošje paštete so prišle na trgovske police leta 1963. Ime Argeta dobi pašteta leta 1977. 1999 zgradijo novo tovarno v Izoli.

Vse od začetkov izdelave paštete so se konkurenčna podjetja trudila narediti enako pašteto a takšne ni naredil nihče. Skrivnost okusa je v začimbah, ki so poslovna skrivnost. Tako naj tudi ostane, saj je pašteta Argeta najbolje prodajana pašteta v Evropi.

Zapisa po predlogu učencev 4. b Tanja Sambolec