



Dar chuti a přátelství

Můj pekař

Č. 4 listopad 2012

Příští číslo vyjde v lednu 2013

www.adelka.cz

ADÉLKA a.s. / U Pekařny 849, 393 01 Pelhřimov / +420 565 323 546

Editorial

Vánoce u pekařů

Blíží se Vánoce a firmy se předhánějí v reklamním masírování zákazníků. Vytvářejí tak dojem, že kdo včas a hodně nenakupuje, bude mít smutné nebo špatné Vánoce. Pro nás pekaře a cukráře znamená předvánoční čas období se zvýšenou výrobou soustředěnou právě do několika dní před Vánoce a před Silvestrem. Je to dáno tím, že i v těchto svátečních dnech vyrábíme pouze čerstvé zboží. Nepatříme mezi ty výrobce, kteří vánočky udělají několik měsíců dopředu, zamrazí je a pak je dodají na vánoční trh. Naši zákazníci mají vždy jistotu čerstvosti. Na tom si velmi zakládáme, stejně jako na vaší důvěře k nám a k našim výrobkům.

Abychom tohoto mohli docílit, musí všichni zaměstnanci Adélky v posledních dnech před koncem roku odpracovat spousty hodin nad rámec běžné pracovní doby a odvést tu nejlepší práci, aby vám právě naše výrobky pomohly dotvořit vánoční atmosféru. Jaké by to byly Vánoce bez dobré, čerstvé a voňavé vánočky? Naše povolání je krásné v tom, že můžeme lidem přinášet skrze dobré pečivo, vánočky a cukroví, zvláště v době vánoční, pohodu do jejich domovů a být tak vlastně všichni spolu. Rád bych na tomto místě poděkoval všem našim zaměstnancům za jejich poctivou práci a za vše, co jí musí obětovat. V prosinci musí mimo jiné uplést dvacet tisíc vánoček, vyrobit pět tun ručního čajového pečiva, deset tun měkké cukrařiny, více jak dvě stě tun pečiva, tři sta tun chleba, tisíce chlebičků a stovky kilogramů salátů. To vše musí mlynáři, pekaři, cukráři, lahůdkáři, expedienti, řidiči a prodavačky vyrobit, vyexpedovat, rozvézt a prodat.

Vánoce jsou za dveřmi a mnohým z nás z toho tak nějak mrazí. Hospodyňky mají toto mrazení o dost jiné než malé děti. Jedni se těší, až už bude všechno hotovo, a ti druzí na všechny ty dárky, na všechna ta překvapení a splněná přání, nejen pod vánočním stromečkem. S dovolením si budu také něco přát. Nejdřív si přeji, aby v příštím roce se stalo něco, cokoli, co pomůže lidem téhle země najít větší radost ze života. Aby média přestala strašit a informovat jen o zlém, o tragédiích. Život je přeci také o krásných věcech, stačí se lépe dívat kolem sebe. V půlce světa mají lidé daleko méně než my. A v druhé mají možná větší výplaty, ale méně skutečné svobody. Není nám tu zle, ale mohlo by být lépe. Záleží však na každém z nás a na tom, jak se vypořádáme s těmi nepoctivými.

Dále bych si přál trochu více národní hrdosti, abychom byli všichni víc pyšní na to, co jsme byli, co jsme a co budou naše děti. Přeji si nadále pracovat mezi našimi skvělými lidmi, které spojuje logo Adélka a její claim: „Dar chuti a přátelství“.

Na závěr chci vám všem, našim zákazníkům, našim zaměstnancům a ostatním lidem popřát krásné Vánoce, naplněné velikou pohodou plnou štěstí, zdraví a lásky.

Přeji vám ty nejkrásnější Vánoce, jaké jen mohou být. A věřím, že naše Adélka vám přidá alespoň malý kousek pohody a dobré nálady.

S úctou
Roman Teisler
ředitel firmy Adélka a.s.



Produkt měsíce



Vánoce vonící po... vánočce

Říkávalo se jí všelijak – pletenice, štedrovica, štedrovka, nebo štedrovecernice. Její pojmenování se lišilo podle krajů, nářečí a místních tradic. Co se ví jistě? Že první psané zmínky o této tradiční vánoční dobrotě pocházejí už ze 16. století.

Nakreslit její tvar umí dnes každé malé dítě. Ale pozor, vánočky neměly vždycky tvar pletené housky! V některých krajích šlo o pečivo podlouhlé, ale nepletené (tomuto druhu se říkalo celta). Inu, zhotovit klasickou pletenicí není totiž nic jednoduchého a o nic lehčí není ji upéct, dobře upéct. Proto se kolem přípravy těsta a pečení udržovaly různé zvyky, které měly zajistit, že se vánočka povede. Hospodyně měla zadělávat v bílé zástěře a šátku, neměla při tom mluvit, při kynutí měla vyskakovat do výšky apod. Dalším zvykem bylo zapékání mince. Kdo ji při krájení najde, bude zdrav a dočká se bohatství. A naopak – připálená nebo „trhlá“ vánočka věštila nezdar. Tak si milé paní domu vypomáhaly tím, že těsto vkládaly do hliněné formy a v ní vánočku pekly. Někde dokonce bývalo zvykem, že si hospodyně vánočku sama doma upletla a pak ji donesla k pekaři upéct! A pozor, péci vánočku nemohl kdekdo. Toto právo měli původně pouze v cechu sdružení mistrů pekařů. Teprve od 18. století tohle umění, jak se říká, zlidovělo. I dnes se ještě najdou zruční jedinci, kteří dovedou vánočku vytvořit skládáním ze sedmi pramenů (spodní pletenec je ze čtyř pramenů), nebo ji upletou najednou ze šesti pramenů. Ale na to už je potřeba notná dávka zručnosti.

Když se vánočky vyndaly z pece, patřilo se, že první z nich dostal hospodář, aby se mu hojně urodilo obilí, on ji také směl jako první nakrojit. Vždyť se přece v té staré známé koledě

říká: „...Hospodáři štedrovku...“ Velká vánočka se na závěr štedrovecerní večere rozkrájela a někde se z ní o Štědrém večeru dávalo po krajíčku dobytku, aby byl zdravý a plodný a neškodily mu zlé síly. Jak moc či málo vánočka dobytku chutnala, o tom se však historické prameny nezmiňují. Mimochodem, víte, že víc než 60% lidí dnes dává přednost vánočce namazané máslem?

Úplně největší vánočku u nás upekli v Krásné Lípě v roce 1867. Vážila údajně 400 kg. To my v Adélce jsme si tu svou obří vánočku nechali raději proměřit. A tak od roku 2008 je zapsáno v České knize rekordů, že pekárna Adélka upletla vánočku ze 6 pramenů najednou a že bylo dlouhá 4 a půl metru. Určitě si umíte představit, na kolik lidí se tehdy na náměstí dostalo!

Pokračování na str. 2

Speciální rozvoz nebalených vánoček přímo z pece – pátek 21. prosince

Ve všech prodejnách Adélky bude v pátek 21. prosince podle přesně naplánovaného harmonogramu rozvoz nebalených vánoček. Vánočky půjdou přímo z pece do obchodů, nebalené, voňavé po másle a ještě teplé.

Kyneme pro chuť

Umíme být trpěliví ve správný čas. Když se kyně, tak se rodí budoucí chuť a vůně.

Na ten nejlepší výsledek se prostě vyplatí počkat.



Pod rumovými plachtami

Společnost Fruko-Schulz s. r. o., Jindřichův Hradec patří mezi nejznámější české firmy a její hlavní výrobní činností je produkce lihovin a sirupů. V současné době se řadí mezi pět největších líkérek v republice. Mezi její nejprodáványjší lihoviny patří jindřichohradecký Tuzemák a vodka Kaiser Franz Joseph. A to není všechno, celá nabídka lihovin představuje asi 30 druhů. A je opravdu z čeho vybírat: od nízkoprocentních, ochucených lihovin s obsahem 16% až po Absinth s obsahem alkoholu 70%. Ten se dováží do více než 10 zemí světa! Produkty české značky si tak mohou vychutnat např. i ve vzdáleném Taiwanu.

Nejen alkoholem živa jest společnost Fruko-Schulz. Druhou polovinu produkce tvoří výroba ovocných sirupů. Společnost má ve svém sortimentu 14 druhů příchutí, od běžných, všem známých, jako jsou pomeranč, citron, či zahradní a lesní směsi, až po exotické příchutě jako kiwi nebo ananas. A protože Jindřichohradečtí myslí i na diabetiky, vyrábí také dva druhy DIA sirupů v příchutích citrón a jahoda. „A protože si uvědomujeme, že sirupy pijí především naše děti, vynechali jsme při výrobě všechna umělá sladidla a barviva,“ říká Bc. Ladislav Kremlíčka, obchodní ředitel firmy.

A tak jsme ho při jednom pěkně vyzpovídali. Ono přece je o čem vyprávět s člověkem, který se vyzná ve výrobě a prodeji alkoholu v době metylových bouří. Ale dostane se i na abstinenty, nebojte.

Kdybyste měl tu moc, jak byste „zatočil“ s černým trhem s alkoholem?

Víte, každý bývá po bitvě generálem. A já tu nechci dělat moudrého a říkat, že vím, jak na to. Jisté ale je, že černý trh s alkoholem už dlouho podstatně ovlivňoval prodej legálně vyráběných lihovin. Zvláště v některých oblastech naší republiky, jako na severní Moravě, jsme věděli, že dochází k prodeji podezřele levných konzumních lihovin. Upozorňovali jsme na to příslušné orgány státní správy a žádali prošetření původu takto nabízených lihovin. Je velice smutné, že celá situace vyústila až k takovým dramatickým událostem, jako je ztráta lidských životů nebo poškození zdraví. Doufám, že běh současných událostí a přijatá opatření vyřeší problém s černým alkoholem v ČR trvale. Chtěl bych touto cestou apelovat na zákazníky, aby kupovali lihoviny od známých a prověřených českých výrobců. A pokud poctíte svou důvěrou právě nás, zlobit se opravdu nebudeme.

Který rum, pardon, tuzemák, je na českém trhu nejlepší a proč?

Nemůžu říct, který z u nás prodávaných tuzemáků je ten nejlepší, každý je něčím charakteristický a každý má svou skupinu příznivců, která na „ten svůj“ nedá dopustit. Jsme rádi, že skupina jindřichohradeckého s plachetnicí má tak širokou základnu a v jižních Čechách nenajdete správnou hospodu, kde by ten náš tuzemák neměli. Typické rumové aroma s vůní vanilky dodává Tuzemáku jedinečnou chuť, kterou mnozí z nás mají spojenou s poezií svátečního pečení. V takové chvíli nelze říci nic jiného, než že rum, pardon, tuzemák je nedílnou součástí českých Vánoc.

Říkáte, že Absinth má 70% alkoholu. K čemu je vlastně tak silný alkohol? Prý se v některých zemích nesmí ani prodávat...?

Absint je stará mystická lihovina s vůní anýzu a hořkou chutí po pelyňku. Právě ten dodává lihovině na výjimečnosti v tom, že rostlinné extrakty pelyňku způsobují opojné stavy konzumenta. Dlužno ale dodat, že množství těchto látek je pod přísnou kontrolou. Vysoké procento alkoholu je dáno už historicky. Absint se vždy ředil. Nejčastěji vodou. V současné době je součástí i řady koktejlů. Najdou se však i odvážlivci, kteří pijí Absint přímo. Já však mezi ně nepatřím.

Řada vašich produktů bývá součástí míchaných nápojů. Jaký je stav míchaní nápojů u nás?

Obliba míchaných nápojů stále roste, a to nejen v barech, které se přímo na koktejly specializují. Lidé i doma míchají své oblíbené nápoje podle osvědčených receptů nebo se nebojí experimentovat. Ani Fruko-Schulz nechce v tomto směru zaspát. Nabízíme likéry jako kokosový, Pina Coladu, Blue Curacao, Triple Sec, které jsou přímo předurčené do míchaných nápojů. Současná mladá generace už nezůstává jen u piva nebo vína a zaměřuje svou pozornost i na koktejly. Ano, i v tomhle směru už jsme „světoví“.

A jak jsou na tom šťávy? Pijí je děti i dnes? A které příchutě jsou „in“?

Sirupy si svou popularitu drží na trhu řadu let. Vzhledem ke konzervativnosti zákazníka jsme se dlouho zdráhali k takovým změnám, jako byla výměna etiket. S odstupem času ale vidíme, že jsme udělali dobře. Trend pití «vody z kohoutku» nám hodně napomáhá i většímu prosazování sirupů na trhu. Je dobře, že zákazník postupně pouští od syčených limonád v PET lahvičkách, které jsou barvené umělými barvivy a slazené náhradními sladidly. Pro zvýšení zájmu u našich dětí je třeba přinášet stále nové příchutě a podporovat zdravý pitný režim. Ale jsme na dobré cestě a to se počítá.

Co byste popřál českému spotřebiteli? Tedy, kromě „na zdraví“?



CHUŤ, KTERÁ NEZKLAME

Vánoce – jediná doba v roce, kdy z českých kuchyní voní rum. Pardon, Tuzemák...

Českému spotřebiteli bych popřál, aby nakupoval výrobky nejen podle ceny, ale také podle toho, kde a hlavně z čeho byl vyroben. Je povinností každého výrobce údaje o složení uvádět na svých etiketách. Mnozí prodejci i řada obchodních řetězců si uvědomují, že inzerce „českého výrobku“ a „české kvality“ je dnes stále víc pozitivně vnímána a mnohdy je i hlavním důvodem nákupního rozhodnutí. A tím víc jsem rád, že naše společnost patří k těm, které mohou české výrobky ve vysoké, české kvalitě nabízet.

Zdraví a výživa

Kam kráčíš, moderní česká gastronomie?

Směřování soudobé české gastronomie lze lapidárně popsat tak, že se snaží dohnat vyspělý gastronomický svět tím, že se vrací k principům a zásadám, které kdysi byly samozřejmostí. Zlatým věkem gastronomie našeho středoevropského regionu bylo bezesporu období konce 19. a počátku 20. století, pak bohužel přišlo čtyřicetileté období pozvolného úpadku tohoto oboru. Toto období změnilo zejména myšlení lidí, a tedy jejich přístup ke gastronomii, s čímž se jen velmi pomalu vyvíjíme.

Moderní gastronomie, bez národnostních či geografických rozdílu, vychází z několika jednoduchých principů:

1. Regionálnost

Dříve se pracovalo pouze s takovými surovinami, které byly k dispozici od místních chovatelů a pěstitelů. Dovážet základní suroviny z jiných částí kontinentu nebo dokonce světa prakticky neexistovalo, nebo se jednalo pouze o módu. Výjimkou jsou samozřejmě suroviny, které nelze v místních podmínkách vypěstovat, např. mořské ryby, koření apod. Při pohledu do starých kuchařek, např. od M. D. Rettigové, je až neuvěřitelné, jak široké spektrum surovin měli k dispozici. V převážné míře pouze od místních chovatelů a pěstitelů. I u nás to dříve bylo přirozené a samozřejmé tak, jak to stále je přirozené a samozřejmé např. v Itálii, Francii, Španělsku, Japonsku apod. Právě v těch zemích, jejichž gastronomii dnes celý svět obdivuje.

Používání lokálních surovin je i racionálním rozhodnutím např. ze zdravotního hlediska, kde lokální suroviny mají pro člověka snesitelnější alergeny, nebo z ekonomického hlediska, kde přidaná hodnota se vytváří v daném regionu, a tedy přispívá ke zvyšování bohatství místních obyvatel.



Čerstvé a kvalitní lépe chutná.

2. Prvotřídní suroviny

Prvotřídními surovinami jsou čerstvé suroviny. To znamená, že suroviny vypěstované na druhém konci světa a složitě přepravené k nám těžko budou čerstvé. Budou upravené tak, aby toto martyrium vydržely. Nevýhodou čerstvých surovin, kterým jsme bohužel v dnešní době již odvykli, je jejich relativně krátká doba spotřeby. Pak se jednoduše zkazí.

Proto nakupujeme suroviny od místních chovatelů a pěstitelů, zejména od těch, kteří své práci dávají náležitou péči a nemají potřebu své produkty přikrášlovat. Dále se musíme smířit s tím, že všechny suroviny nebudou dostupné po celý rok, každá surovina má svou sezónnost. Na tento fakt je i naše tělo uzpůsobeno, v podzimních a zimních měsících je připraveno na příjem masa a tuků, v jarních a letních měsících zase na zvýšený příjem zeleniny a ovoce. Tento přirozený biologický cyklus jsme v dnešní době snadného nakupování v supermarketech bohužel opustili. Vraťme se k němu.

3. Moderní technologie

Současná doba nám umožňuje využívat takové technologie pro přípravu pokrmů, které jsou velmi šetrné k používaným surovinám a uchovávají z nich to nejlepší. Moderní pokrmy

jsou takové, které nechávají vyniknout prvotřídním surovinám, jejich chuti, vůni a lahodnosti. Nešetrnou přípravou v základních surovinách zničíme vše dobré, co obsahují, a degradujeme pokrm pouze na příjem energie, a to je málo.

4. Znalosti a zkušenosti konkrétních lidí

Ať již se pokrm připravuje doma, nebo v restauraci, vždy by měl být připravován s náležitou péčí. V případě, že jdeme do restaurace, vybírejme si takovou, kde se o gastronomii zajímají, kde věnují čas výběru surovin a náležitě s nimi pracují.

Tyto výše popsané principy by měly platit stejně u nás jako v kterékoliv jiné národní gastronomii. Popsání těchto základních principů rovněž vysvětluje, proč se jednotlivé národní gastronomie od sebe odlišují. Z tohoto pohledu i pojem národní gastronomie je příliš široký, v každém malém regionu nalezneme místní výjimečnosti. Tato pestrost je přesně to, co nás na gastronomii baví a nutí nás stále cestovat a poznávat nové kraje.

Proto např. francouzskou gastronomii si nejlépe užijeme ve Francii, v konkrétním regionu, u konkrétního kuchaře, protože zajistit splnění všech základních principů na jiném



místě je velmi náročná. Když nám někdo nabízí zahraniční gastronomii v našem regionu, tak si sami řekněme, zda mohou být základní principy moderní gastronomie splněny. Je smutným faktem, že Česká republika zaujímá druhé místo v počtu pizzerií na jednoho obyvatele. Jen pro zajímavost, na prvním místě je Slovenská republika.

Naše česká gastronomie se bude vyvíjet podle toho, jaké nároky na ni budou spotřebitelé a zákazníci klást. Budme tedy nároční a chtějme kvalitní regionální suroviny připravené znalými lidmi.

Martin Plachý

Máme pro Vás dárek

PROSINCOVÝ DÁREK V PODOBĚ SNÍŽENÝCH CEN:

Čajové pečivo 1000 g	176,20 Kč nyní 149 Kč
Čajové pečivo máslové 300 g	71 Kč nyní 59 Kč
Potahovací směs světlá a tmavá 200 g	29 Kč nyní 22,90 Kč
Těsto linecké světlé 500 g	26,90 Kč nyní 19,90 Kč
Vánočka sváteční 600 g	68,80 Kč nyní 59 Kč
Vánoční štola 500 g	80,70 Kč nyní 69 Kč
Mouka – hladká, polohrubá, hrubá 10 kg	137 Kč nyní 109 Kč
Salát bramborový 1 kg	119 Kč nyní 97 Kč

platí do konce prosince v prodejnách Adélka

Pokračování ze str. 1

Tajemství dobré vánočky

Měli byste vědět, že pečení vánočky je považováno za královskou disciplínu. A také že existuje několik receptur, od tukuových po ty máslové. A také že existují zaručené tipy, aby byl výsledek ten nejlepší. Ale, to je jisté, nějaké to tajemství je ponecháno mistru pekařskému...

- Pokud rozinky propláchnete teplou vodou a zalijete rumem, pěkně jím nasáknou a jsou pak chutnější.
- Čím důkladnější a delší je propracování, tím má vánočka lepší „léta“. Správné těsto se nechytá na ruce ani na vál a není tuhé.
- Po nakynutí se vánočky pěkně namašlují vajíčkem, aby měly pěkně lesklou a zlatavou barvu, a posypou se mandličkami.

– Vyplatí se trpělivost a pec při pečení neotvírat.

Jo a zbude-li přeci jenom kousek vánočky, může se nakrájet na plátky, opéct do růžova a obalit ve vanilkovém či skořicovém cukru. Nebo můžeme připravit tzv. „semibábu“. Kousky vánočky se namočí do oslazeného mléka a spolu s kousky jablek, rozinek a ořechů se dají do vymazané zapékačské mísy. Dozlatova upečený pokrm se posype moučkovým cukrem. Je-li někdo milovníkem tvarohu, může přidat ještě vrstvu měkkého tvarohu rozmíchaného s vejcem, trochou mléka, moučkovým a vanilkovým cukrem a troškou strouhané citronové kůry.

Markéta Štěpáníková,
výrobní ředitelka pekárny

s Adélkou na cestách

Kambodža: země dobrého jídla a ještě lepších lidí

Kambodža leží v jihovýchodní Asii, sousedí s Thajskem, Laosem a Vietnamem. Od sedmdesátých do devadesátých let byl pro Kambodžu používán název Kampučia. Z etnického hlediska je Kambodža národnostně jednotný stát, přes 90% obyvatelstva tvoří Khmerové. Platí se zde americkým dolarem, zejména v hlavním městě Phnompenhu a v dalších místech navštěvovaných turisty. Pro Martinu Kornfeilovou byla jihovýchodní Asie vždy velkým cestovatelským lákadlem. A tak si letos svůj sen splnila.

Proč jste se rozhodla cestovat zrovna do země, která má v našich myslích pořád nálepku „nebezpečná“?

Jihovýchodní Asie byla vždy mým obrovským cestovatelským přáním. Začali jsme právě Kambodžou a mile nás překvapilo, jak bezpečnou a už kulturně vyspělou zemí Kambodža je. Samozřejmě hrozba minových bomb je stále aktuální, ale tato místa jsou mimo turistické oblasti a jsou dostatečně označená.

Jak dlouhý byl let?

Délka cesty závisí na výběru aerolinky. My jsme letěli s KoreanAir přes Soul, a tak se cesta vyšplhala na třiadvacet hodin.



Angkor Wat je jedním z nejslavnějších klášterů světa. Bývalých...

Na kolik vyjde cesta do tak vzdálené země? A jaké tam jsou ceny?

Letenka vyjde v rozmezí patnácti až dvaceti tisíc korun. Pokud jde o pobyt, ten je velmi levný. Ubytování stojí přibližně deset až dvacet dolarů na osobu za den. Ceny jídla začínají na jednom dolaru a končí na pěti dolarech za kraby a podobné speciality. Alkohol se pohybuje v podobných cenách jako v České republice. Celkově je v Kambodži na naše poměry poměrně levno.

Jak je to vlastně s očkováním? Hrozí tam nějaká onemocnění?

My jsme žádné očkování nepodstoupili a vrátili jsme se zpět zcela zdraví a v pořádku. Obecně je však očkování doporučeno.

O Němcích se říká, že jsou puntičkáři, o Indech, že si nepotrpí na pořádek. Co Kambodžané, jací jsou?

Kambodžané jsou nejmilejší lidé, které jsme při cestovatelských výletech poznali. I přes tu hrůzu, kterou si zažili v 70. letech, se neustále usmívají a velmi ochotně poradí a ukážou tajná místa. Někteří za menší úplaty, jiní zdarma. Co se však týče pořádku, jsou na tom stejně jako Indové. Úklid obecně moc neřeší.



A tohle je pekárna. Typicky kambodžská.

Kvůli čemu byste do této země jeli rádi znovu?

Rozhodně kvůli jídlu. Asijská kuchyně patří k mým nejoblíbenějším a khmérská obzvláště, protože není tak pikantní jako thajská. Pouliční strava a mořské plody vytažené přímo z moře mě zcela uchvátily.

Říkáte, že vás zaujala tamní kuchyně. Jaké tam lidé jedí pečivo? Našli jste nějaký obchod, který připomíná českou pekárnu?

Kambodžané pečivo nejedí. Jejich hlavní potravinou je rýže a výrobky z ní. Na typicky americkou pekárnu jsme narazili ve městě Siem Reap v blízkosti Angkor Watu, kde je největší pohyb turistů. Prodávali tu croissanty, muffiny, koláče z listového těsta a bagety, které jsou obecně v Kambodži oblíbené mezi cestovateli. Plněné bagety jsou pozůstatkem francouzské kolonizace a představovaly moji každodenní snídani.

Je něco, co se vám naopak na Kambodži nelíbilo?

Méně příjemným zážitkem byli všudypřítomní žebraři všech věkových skupin. Někteří z nich jsou bez nohou i rukou. Místní lidé nám ale potvrdili, že ne všichni, kteří se nazývají sirotky, jimi opravdu jsou. Žebrání je pro ně způsob, jak získat nějaké další peníze pro své potřeby.



Tak tohle jsem já. To za mnou je Kampučia.

Změnily se po příjezdu vaše představy o této zemi?

Nezměnila jsem představy o této zemi, ale překvapil mě pozitivní přístup Kambodžanů k životu. Přesto, že ho jistě mají mnohonásobně složitější než Evropané, ke štěstí jim stačí mnohem méně.

Jak se dělá

Za vůni perníku a medu

Výrobky z medového těsta patří mezi nejstarší druhy sladkého pečiva. Těsto zadělávané medem se nechávalo tradičně několik měsíců, někdy i let, odležet. Dnešní perník je poněkud jiný. Lidé si zvykli na křehké výrobky a tak je pro ně původní medové těsto poněkud zastaralé. Dnes se v recepturách vedle medu objevuje i cukr, který omezuje bobtnání těsta a jeho gumovitost.

Důležitou surovinou k výrobě perníku je med. Původně byl právě med jedinou sladkou surovinou při výrobě perníku. Existují různé druhy medu, například květový, jetelový, lesní, a ty jsou každý jinak tuhý či polotuhý. Je to ovlivněno jeho složením, zejména podílem jednoduchých cukrů glukózy a fruktózy. Jejich poměr není 1:1, jak by bylo pro výrobu těsta ideální. Proto dnes při výrobě kvalitních perníkových těst se používá med, ale v omezeném množství. Část sladidla tvoří cukr, ale upravený, tzv. invertní cukr. Ten oproti cukru sacharóze obtížně krystalizuje, je silně hygroskopický – přijímá vlhkost a je vláčný. Tyto vlastnosti se přenáší i na perníková těsta. Stupněm inverze (štěpení) lze tedy podstatně ovlivňovat vláčnost perníkových těst. Je tedy na mistru cukráři, perníkáři, aby tento technologický proces důkladně ovládal. I my připravujeme perník touto technologickou cestou, protože naším přáním je, abychom zákazníkovi nabídli kvalitní výrobek. Plněné perníky vyrábíme celý rok, ale hlavně pro mikulášský trh ve třech velikostech.

Věra Bartáková,
výrobní ředitelka cukrárny a lahůdek



Čert a Mikuláš v perníkové podobě.

Vykupujeme pšenici a žito

Vážení zemědělci, farmáři! Vykoupíme od vás potravinářskou pšenici a žito, a to v průběhu celého roku. Máme zájem pouze o kvalitní surovinu. Kontaktní osoba pro výkup: pan Vladimír Kopecký, 777 167 401, e-mail: vladimir.kopecky@adelka.cz



Adelka pere i žehlí

Podnikatelským subjektům a organizacím nabízíme možnost praní a žehlení prádla, lůžkovin, ubrusů a pracovních oděvů. Jedná se o praní v té nejvyšší a šetrné kvalitě i s možností drobných oprav prádla a svozu a rozvozu prádla. Kontaktní osoba: Vladimír Kopecký, 777 167 401, vladimir.kopecky@adelka.cz



Kambodžská specialita

Nejtypičtějším pokrmem khmérské kuchyně je Amok – rybí curry zabalené v banánovém listu.

Ingredience pro 4 osoby:

- 4 filety z bílé ryby (halibut, treska)
- 2 hrnky kokosového krému
- 2 hrnky listového špenátu
- 1 lžička nasekané citronové trávy
- 1 lžička nasekané galangalu nebo zázvoru
- 4 stroužky česneku
- 2 vejce
- 1 lžička soli
- 1 lžička třtinového cukru
- 1 lžíce rybí omáčky
- 1 lžíce krevetové pasty
- 2 lžíce červené nebo zelené curry pasty
- 4 listy kafiru (k dostání je v Makru)

Postup:

Smíchejte citronovou trávu, galangal, česnek, sůl, cukr, rybí omáčku, krevetovou pastu a curry. Rybu rozdělte na menší kousky a vložte ji do připravené směsi. Nejlépe ve wok pánvi rozehřejte kapku rostlinného oleje (nejtypičtějším je palmový olej), vložte směs a přidejte vejce. Povařte, pak přidejte listy špenátu a opékejte přibližně 10 minut, dokud nebude ryba hotová. Poté přidejte kokosový krém. Chcete-li omáčku řídkší, vyměňte krém za kokosové mléko. Povařte dalších 10 minut. Během vaření si nachystejte listy kafiru a vytvořte z nich misky, do kterých směs naaranžujete. Podávejte s jasmínovou rýží.

Pracovní příležitost v naší Adélce:

Vypisujeme výběrové řízení na pozici řidič – do stálého pracovního poměru přijmeme pracovníka s řidičským oprávněním skupiny C na rozvoz výrobků.

Kontaktní osoba pro zájemce: Petr Nentvich, 777 167 405.

petr.nentvich@adelka.cz

Nabízíme k pronájmu:

Nebytové prostory v Pacově na náměstí Svobody, vhodné pro provoz kadeřnictví, kosmetického salónu či kanceláře.

Bytové prostory (velmi pěkné) v Humpolci na Horním náměstí

Nově zrekonstruovaný byt 2+kk na Horním náměstí v Humpolci.



Další informace na tel. 777 167 415 u paní Ilony Marešové, popř. na e-mailu ilona.maresova@adelka.cz

Aktuality

Otevřeli jsme dvacátou prodejnu

Na začátek listopadu jsme se v Adélce všichni těšili. Otevřeli jsme totiž úplně novou prodejnu pečiva a cukrářských lahůdek. Je to v pořadí už dvacátá prodejna s logem Adélka. Najdete ji v Kostelci nad Jihlavou před areálem Kosteleckých uzenin. Otevřena bude v pondělí až pátek od 5.00 do 17.30 hod a o víkendu od 7.00 do 17.00 hod.

Smyslem našich firemních prodejen je nabízet dobré, kvalitní pečivo a lahůdky, které si lidé mohou koupit kdykoliv během dne, a zároveň nemusí chodit někam daleko. A protože se snažíme přijít co nejbliž našim zákazníkům, vybíráme si pro své prodejny místa frekventovaná, nezastřená, snadno v dosahu.

V rámci zahajování provozu nabídne nová prodejna zvýhodněnou cenu na tyto výrobky: chléb konzumní 1200g, rohlík 43g a koblih s džemem 50g. Ze širokého sortimentu si zde zákazníci budou moci nakoupit také výrobky pekařské, cukrářské, mouky a různé lahůdky. Dobrou chuť a na shledanou v Kostelci.



A tady ji vidíte v celé své kráse.

Světový den chleba počtvrté

V úterý 16. října se v Břevnovském klášteře v Praze uskutečnila slavnostní konference u příležitosti Světového dne chleba. Této akce jsme se zúčastnili také my z Adélky a spolu s námi další zástupci pekařského cechu z celé naší republiky. Setkali jsme se tam také s místopředsedkyní Poslanecké sněmovny Miroslavou Němcovou, kterou jsme pozvali do pekárny na návštěvu.

V České republice se slaví Světový den chleba letos už počtvrté. A nejsme v tom sami, tenhle svátek nejdůležitější lidské potraviny si připomínají v mnoha zemích světa. A proč se letos konala akce právě v Břevnovském klášteře? No přece proto, že na tomhle místě byla doložena úplně první zmínka o pečení chleba v našem hlavním městě. A to už je dávno, hodně dávno, celých 1019 let!

Na Stříbrnou neděli z Adélky přijeli... aneb Vánoce na radnici

Tedy přesněji řečeno: teprve přijedou. 16. prosince, tedy na Stříbrnou neděli, připravuje Pelhřimov tradiční vánoční kulturní program. Ten se bude opět konat, no kde jinde nežli na náměstí. Ani letos nebude chybět pravá, dlouhatánská, tří a půlmetrová vánočka z Adélky. „Přijďte na punč a zakusnout dobrou vánočku. Ať se taky trochu zastavíme uprostřed všeho toho shonu před svátků.“ To vám vzkazuje celý tým, který pro vás tu dlouhou, rekordní vánočku jako každý rok s láskou připravuje.

Pro usnadnění práce v předvánočním čase vám nabízíme k přípravě vánočního cukroví pomocné suroviny:

Perník strouhaný 200g Perník na strouhání 100g
Směs potahovací světlá 200g Směs potahovací tmavá 200g

Dále jsme pro vás připravili tato těsta:

Těsto linecké světlé Těsto linecké kakaové
Těsto kokosové Těsto ořechové
Těsto medové perníkové Těsto šachovnice

Podle své fantazie můžete zhotovit různé tvary čajového pečiva. Jako speciální nabídku pro vás máme polotovary Těsto šachovnice, jak vypořádá název o tvaru výrobku. Těsto je připraveno z těchto surovin – mouka hladká, cukr moučka, rostlinného tuku, másla, vajíček – a dochuceno vanilkovým cukrem, citronem a kakaem.

Doporučujeme válečky těsta krájet nožem nebo strunou na dílky o velikosti asi 7 mm, jednotlivě pokládat na plech a péci v troubě na 200 °C asi 10 minut. Upečená šachovnice se jemně obalí v cukru anebo se plní různou náplní.

Těm, kteří v období předvánočním nevládají čas, nabízíme z našeho vánočního čajového pečiva následující zboží:

Pečivo čajové máslové 300g Pečivo čajové vánoční 1300g
Pečivo čajové vánoční 700g Pečivo čajové vánoční 600g
Pečivo čajové vánoční 1000g Rohlíčky vanilkové 1000g
Rohlíčky vanilkové 200g Kytičky linecké vánoční 500g
Pečivo čajové vánoční s náhradním sladidlem 600g
Pečivo čajové vánoční s náhradním sladidlem 200g.

Když se řekne

Jó, řidič, ten čerstvý chleba má...

Když jsem před dávnými lety ještě býval školou povinný, všichni kluci od nás ze třídy chtěli být buď kosmonautem, nebo popelářem. Jen já jediný měl svůj klukovský sen někde jinde. Chtěl jsem se stát pekařským řidičem. Mistrem volantu, co vyjíždí děsně brzy, ještě když všichni spí. Chtěl jsem vozit chleby a rohlíky a zastavit, kde je zrovna potřeba. A nikdo mě nikdy nevytroubí. Vždyť když se veze pečivo k snídani, všechno ostatní musí počkat. Vždyť když se veze čerstvé pečivo, to je přece událost.

Být pekařským řidičem není jen tak. Považte, co všechno musí: všechno stihnout rychle a na čas, všichni čekají a hrozí smluvní pokuty za nepřesné dodávky. A také musí umět vyrovnat zboží do auta. A to si nemyslete, jedna chyba a byl by malér. Umíte si představit, že byste museli před obchodem vyskládat na silnici veškerý obsah auta, abyste našli tu správnou přepravku? To byste pak nedojeli včas ani k druhé prodejně. A to nemluví ani o tom, že u nás v Adélce se musí každý řidič velmi dobře vyznat ve více než 1000 druzích výrobků. A dobře vyznat. Protože náš řidič má na starosti nejen dopravu a dodržování předpisů a vzornou reprezentaci firmy. Náš řidič je také trochu obchodník, manažer pro vztahy s odběrateli, specialista na objednávky a... především člen našeho velkého týmu.



Takhle se rozváželo v letech sedmdesátých. Vzpomínáte?

Řidič pekárenský, to je pro většinu lidí symbol brzkého vstávání a nočních jízd. No jak by se přece dostaly všechny ty dobroty do obchodů třeba na pátou či šestou hodinu ráno? „V noci nám vyjíždí 21 aut, každá linka má svého stálého řidiče, zavážme do 60 km od pekárny, do Tábora, Vlašimi, Kácova, Chotěboře, na Havlíčkobrodsko a Jihlavu, do Jindřichova Hradce a Humpolce a samozřejmě všude po Pelhřimovsku,“ vyjmenovává z hlavy Nikol Nentvichová, obchodní ředitelka pekárny Adélka. A kdy že vlastně vstává do práce noční řidičská směna? „První naše auto vyjíždí na svou noční trasu o půl jedné v noci, to poslední pak v šest hodin ráno,“ odpovídá šéfka všech pekařských řidičů. No, vstávat do práce před půlnocí, to je možná lepší nejtít spát vůbec. Ale to prý nejde, řidič musí být vyspalý a odpočatý. Tak dobrá, půjdou si prostě lehnout se slepicemi. Nebo se přihlásí na některou z denních linek. První denní vyrazí k zákazníkům v osm ráno a poslední skupina vozů vyrazí do terénu v době oběda. Dohromady stihnou navštívit zhruba 600 odběrných míst denně.

Adélka tedy zásobuje své zákazníky čerstvým pečivem a ostatními dobrotami třikrát denně. A v sobotu a neděli také, i když samozřejmě menším počtem vozů. A já si myslel, že jednou den-

Věděli jste, že:

- každá linka má cca 30 zastávek?
- do největšího rozvážkového auta naloží řidič až 1200 chlebů a 16000 rohlíků?
- do běžného Iveca se nakládá cca 700 chlebů a 7500 rohlíků?
- řidiči od Adélky odvezou až 12600 chlebů a 150000 rohlíků za celý den?

Pekaři, jsi zván před krále...

Je to jako v té pohádce, jenže v našem případě to bylo trochu jinak. Ano, byli jsme pozváni na Hrad k panu prezidentovi. Ale nikoli proto, abychom dostali vyhubováno, ale abychom při příležitosti státního svátku přivezli kousek svého umění.

Už podruhé byli zástupci Svazu pekařů a cukrářů ČR pozváni na Pražský hrad na slavnostní recepci k příležitosti státního svátku 28. října. A už podruhé se právě nám dostalo té cti být autorem přehlídky a ochutnávky tradičních českých chlebů. Chléb z Pelhřimova ocenil vedle lékařů, politiků a významných osobností také sám prezident Václav Klaus. Zaměstnancům pekárny vzkázal, že si velmi cení jejich poctivé práce, a vyjádřil přání, aby se pekárně i nadále dařilo péct tak výborný chléb. Během recepcie se k nám pan prezident ještě jednou vrátil a posteskl si, že mu jeho kuchaři takovou dobrotu, jako je chléb Vysočina, nedělají. Tak jsme panu prezidentovi věnovali jednu z našich Vysočin. A pozvali jsme jej k nám do Pelhřimova, neodmítl.



Adělčina flotila na startu. Šťastnou cestu!

ně to stačí... A prý to tak kdysi bylo docela samozřejmé. „Dříve se jezdil pouze 1 závoz, druhá a třetí směna neexistovaly, obchody byly všechny v 17 hod zavřené, o sobotách otevřené pouze dopoledne, v neděli se nerozváželo, nebylo kam,“ vzpomíná jeden z bývalých členů Adělčiny vozové „eskadry“, pan František Růžička. Ale dneska je už, říkám si, všechno jinak. A to je důvod k radosti. Péče o zákazníka je totiž na prvním místě a také touha dodávat pořád jen čerstvé zboží. Nás to baví a vám to chutná... Hurá podruhé.

A víte co? Pojdme na chvilku zajít mezi všechny ty chlapy od koláče (vždyť takhle se přece mezi řidiči říká volantu!) a popat se, co a jak. Robert Hájek nastoupil v Adélce hned po vyučení automechanikem. Vše kolem aut ho totiž strašně baví. A proč by tuhle profesi neměnil? Protože prý není jednotvárná a navíc jste neustále ve styku s lidmi. A vozíte věci, které stojí za to. Vladimír Veselý, ten je v Adélce teprve čtvrtým rokem. Řídit auto ho baví a moc. Ještě si docela nezvykl na noční vstávání, ale to se prý poddá. Hlavně že je tady dobrá parta! A co teprve Vladimír Vaverka, ten pro Adélku rozvážá pečivo už dobrých dvacet let! Kromě lásky k volantu na své práci pro Adélku oceňuje jistotu. „Víte, pro mne je hodně důležité vědět, že zítra můžu znovu do práce. Adélka mi dává zajištění a výhled do budoucnosti,“ říká.

Opravdovou legendou mezi adélkovskými řidiči je pan František, dnes již šťastný důchodce. Koluji o něm zasloužené i přibarvené příběhy a legendy. Ale co je jisté, řídil pekařské auto víc než 15 let. To pekařské auto se jmenovalo Garant D, pamětníci vědí (autor doporučuje mladším čtenářům najít na internetu fotku!). S touhle legendou, která měla spotřebu 25 litrů na 100 km, za tu dobu najezdil úctyhodných 1,3 milionů km, rozvezl 500 tun chleba a 40 milionů rohlíků. Ještě dnes s úsměvem vzpomíná, jaké to tenkrát bylo. „Pekařské auto nikdy žádný příslušník VB nezastavil, bylo posvátné. A když pekař přijel na náves, to byla událost. A jednou se nám ve starém autě značky Žuk během léta rozpálila karosérie tak, že než jsme dojeli, roztekly se nám všechny doryty.“ A jednou, při malé dopravní nehodě, se podařilo vysypat celý náklad pečiva do rybníka...



František – živoucí legenda mezi pekárenskými řidiči.

Kdysi jsem si myslel, že dělat řidiče, pekařského řidiče, je ta nejbezvadnější práce na světě. Ale to jsem byl ještě dítě, dnes už přemýšlím jinak. Tak nějak tomu osud chtěl a já dělám něco jiného, mám jinou práci. Ale kdybyste se mě zeptali, co bych chtěl vozit, kdybych si mohl vybrat, řekl bych: buď děti, nebo čerstvé pečivo. Nebo obojí. Jen se trochu bojím, že by mně v takovém případě ze všeho toho každodenního voňavého pokladu na konci cesty moc nezbylo.

Leoš Bárta



Pan prezident, chléb Vysočina a my z Adélky. Na Hradě, ve slavný den.