

Zijeme z darů Vysočiny, říká ředitel mlýna pelhřimovské Adélky Vladimír Kopecký

Na stárka, mládka a práška už se v současném mlynářství dávno nehraje. Cíl však zůstává stejný, totiž vyrobit co možná nejlepší mouku

Bohatství Vysočiny

MICHAL VÍTŮ

Pelhřimov – O mlýnech mívá většina lidí jasnou představu. Představu pohádkovou. Zpravidla se má jednat o obilné venkovské stavení, u něhož poklidně klapě v potočném náhonu mlýnské kolo.

Porovnání s mlýnem soudobým, moderním, pokulhává. Romanticky zurčící řeka široko daleko žádná, mlecími stolicemi i všim ostatním dávno hýbe elektrina. Snad jenom ti bílé oblečení mlynáři odpovídají původní předloze.

A také to, že se musí stejně jako ti v pohádkách pořádně otáčet. Deník hovořil s výrobním ředitelem mlýna pelhřimovské společnosti Adélka Vladimírem Kopeckým.

Kam sahají kořeny pelhřimovského mlýna?

Náš mlýn vznikl v roce 1994. Do té doby působily v okrese pouze menší, víceméně původní mlýny u řek či potoků.

Co bylo hlavním motivem, pro výstavbu nového mlýna?

Viděli jsme, jaká byla situace na trhu, navíc se nám uvolnily prostory ve staré pekárně, které se pro tento účel hodily. Postupem času se ukázalo, že jsme se rozhodli správně.

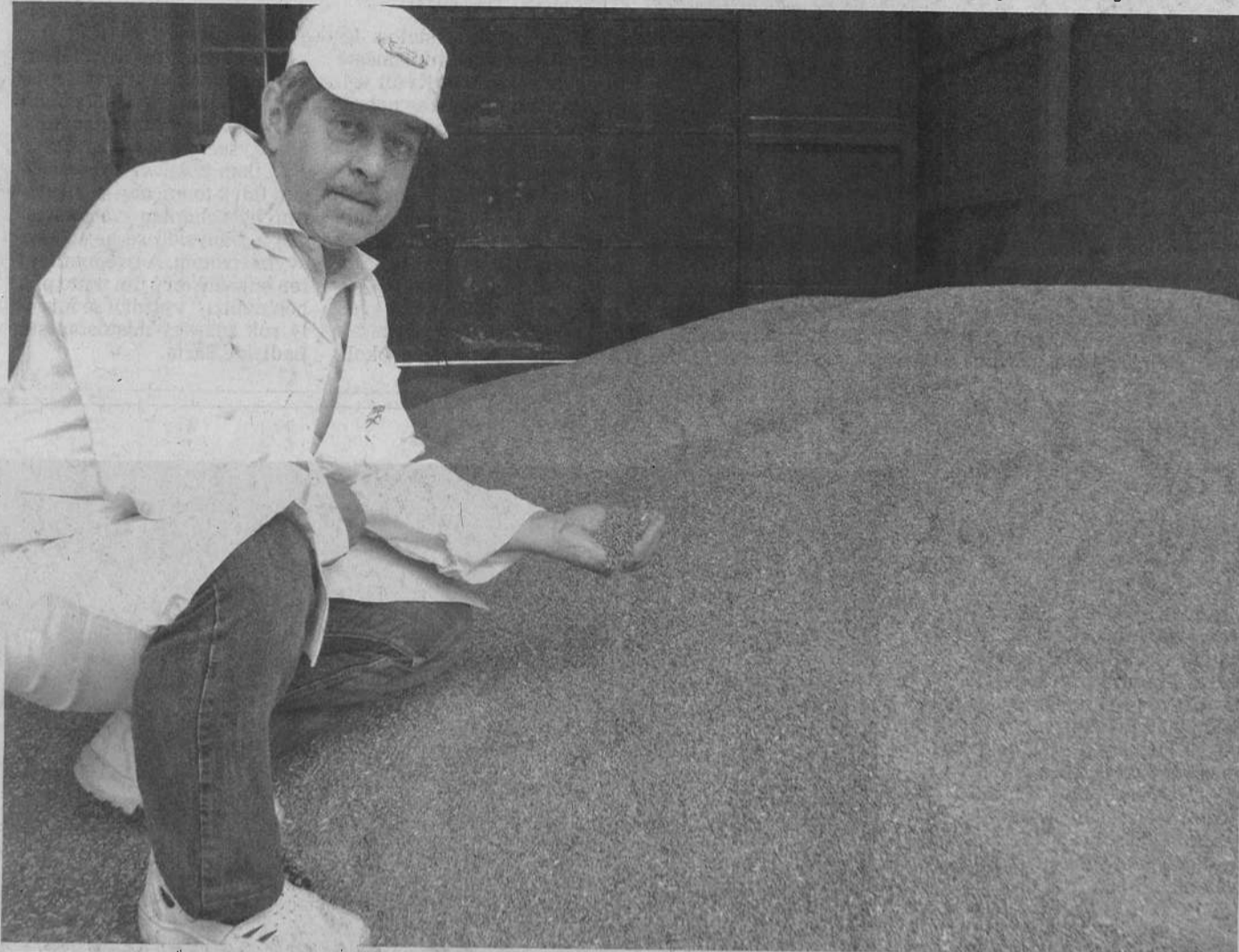
Ročně semeleme deset tisíc tun obilí. Pro lepší představu, pokud bychom toto množství přeložili do vagonů, výsledný vlak by čítal tisíc vagonů a byl by dlouhý přibližně deset kilometrů.

Jaké to je, budovat moderní mlýn?

Podobá se to jakémukoliv jinému začátku. Potřebujete prostory, do nichž musíte porýdit kvalitní technologii a zajistit pracovníky, kteří tomu řemeslu rozumí.

Kolik lidí u vás mletí žito a pšenice zaměstnává?

Pokud to porovnáme ke staročeskému mlýnu, v něm pracoval pan otec, stárek, mládek a prášek neboli učeň. Oficiálně to takto pojmenované nemáme, ale otcem by asi mohl být jeho zakladatel Ladislav Teisler, stárkem pak náš mlýnský mistr Miloslav Barták. Dále



PATRIOTI. Drtivá většina obilí, které dnes a denně dopadá na příjmový rošt pelhřimovského mlýna (na snímku jeho výrobní ředitel Vladimír Kopecký), vyrostla na Pelhřimovsku či v jeho nejbližším okolí. Foto: Deník/Michal Vítů (4x)

tam pracují čtyři mlynáři ve směnném provozu, ti by asi mohli fungovat jako mládci. No, a práška nemáme žádného. (smích)

Nezúčastněný člověk může mít dojem, že rozemleté obilného zrníčka přece nemůže být věda. Má pravdu?

Na první pohled by se to zdát mohlo. První věc je ale sehnat kvalitní obilí, o němž se traduje, že roste hlavně na Moravě. My však již od samého založení mlýna spolupracujeme s místními zemědělci z Vysočiny, obilí nakupujeme převážně z Pelhřimovska a okolí.

Stačí vám to?

Stačí. Radíme se spíše k menším až středním mlýnům. Ročně semeleme deset tisíc tun obilí. Z toho sedm tisíc pšenice a zbývající tři tuny žito. Pro lepší představu, pokud bychom toto množství přeložili do vagonů, výsledný vlak by čítal tisíc vagonů a byl by dlouhý přibližně deset kilometrů. Tohle množství zemědělci z okresu umí vypěstovat. Naše denní kapacita je čtyřicet tun pšenice, nebo pětaticet tun žita.

Melete pouze pro svoje vlastní potřeby?

Mlýn podává nejlepší výkony, pokud mele nepřetržitě, přinejmenším v pracovní dny. Proto máme i své odběratele, opět převážně z okol-



MLYŇÁŘSKÝ ERB. Nad dveřmi velína visí mlynářský znak.

ních měst, které zavážíme patnáctitunovou cisternou. Mouku zároveň dodáváme v sáčkovaném provedení i malospotřebitelům, děje se tak především prostřednictvím vlastních obchodů. Celkem máme asi čtyřicet druhů výrobků.

Můžete přiblížit i samotný výrobní postup?

Jak jsem již řekl, hodně záleží na kvalitě obilí. Ta se pozná při jeho příjmu, kdy se dodávka zvaží a odebere se vzorek. Ten stanoví základní parametry, jako je množství lepku, objemová hmotnost, vlhkost a obsah dusíkatých látek. Poté se obilí vysype na koš, z něhož putuje do zásobníkových sil. Po uskladnění následuje velice důležitá operace, což je čištění obilí. Musíme je zbavit veškerých plev, kamínků a pomoci magnetu i ocelových úlomků.

A pak už melete?

Ještě musíme obilí navlhčit, a to dokonce dvakrát. To proto, abychom zrníčko lépe zbavili slupky. To jsou vlastně poté otruby. Po odlezení následuje vlastní mletí. Pšenice se nejprve na stolicích takzvaně našrotuje, poté se na rovinném vysévači vytrídí na krupici, což je z celého zrna to nejlepší, a ostatní domílkové částice. Krupice pokračuje na čističku, kde se rozemílá na hrubé mouky. Ze zmíněných ostatních částic vznikají různé další druhy pekařských mouk.

A jak zpracováváte žito?

To se mele takzvaně naplocho. Nejprve se šrotuje a na rovinném vysévači přechází na mlecí stolice. Odpadá čistička krupice, protože žitné mouky se vymílají do hladka.

Máte spočítanou třeba i využitelnost zrna, případně podíl jednotlivých druhů mouk z něho?

Otruby neboli odpad činí přibližně čtvrtinu. Hrubých mouk je v zrna patnáct procent, třicet procent pak takzvané speciálky a zbývajících třicet procent náleží mouce chlebové.

Teď, po vašem výkladu, se mletí pro změnu zdá být vysoce odbornou činností.

Není to zase až taková legrace. Všichni naši lidé, kteří se o chod mlýna starají, mají přinejmenším doplněné vzdělání v potravinářství.

Celá firma Adélka se neustále rozvíjí. V uplynulých letech se podařilo uskutečnit rozsáhlou modernizaci pekařské technologie i cukrářských provozů. Nyní je na řadě právě mlýn. Zrovna pro letošek máme naplánované první investice. Veškeré naše stroje sice zůstávají i po těch letech plně provozuschopné, nová technologie je ale přece jenom výkonnější a hospodárnější.

Dá se odhadnout, jak ovlivňuje kvalita mouky jakost pečiva?

Pekařské výrobky se dělají hlavně z mouky, její kvalita má tudíž na pečivo výrazný vliv. Záleží na jednotlivých sklizňových rocích, jak se obilí urodí, zda naplňuje požadované ukazatele. Třeba vloni se vůbec nevydařilo potravinářské žito, které se používá do chlebových výrobků. Měli jsme s tím velké problémy. Abychom zachovali kvalitu pečiva, na kterou neohláme sahat, nezbylo nám než výjimečně přikoupit žito z Německa. Z toho tehdejšího českého by chléb nevypadal tak, jak chceme. Byl by placatý, roztékavý. Nebylo by to ono.

Mlýn podává nejlepší výkony, pokud mele nepřetržitě, přinejmenším v pracovní dny. Proto máme i své odběratele, opět převážně z okolních měst, které zavážíme.

A naopak, pokud se opravdu urodí?

Pak je všechno jednodušší. Třeba v letošní sezoně byly abnormální výnosy pšenice. Je to ale i otázka podnebí, příhodného počasí a hnojení, protože pro kvalitu zrna je důležitý dusík.

Takže i vy nakonec s napětím pravidelně sledujete předpověď počasí?

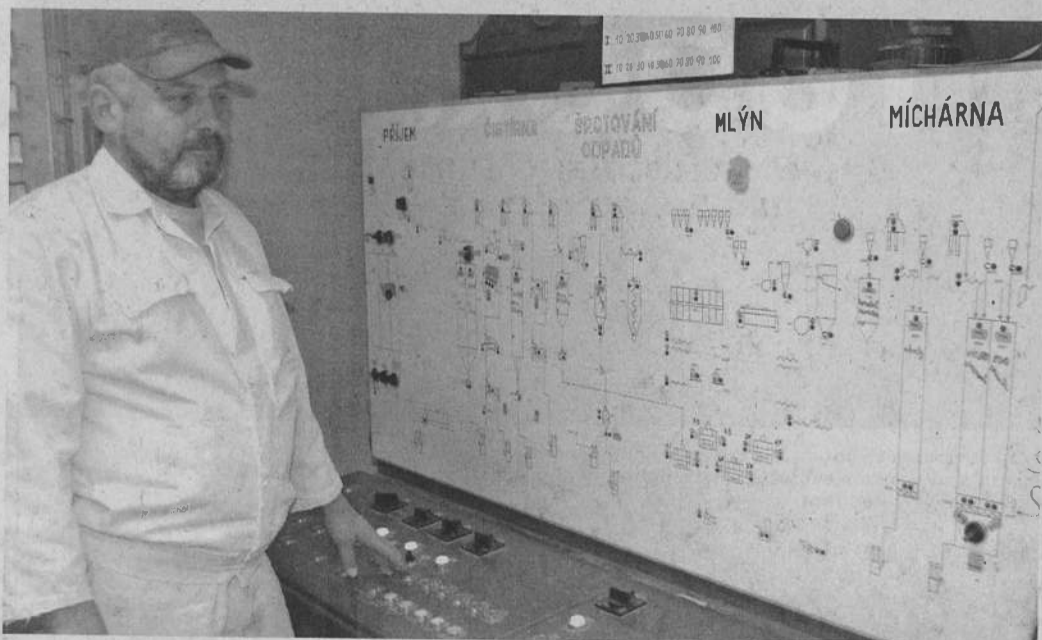
Se zemědělci samozřejmě soucítíme, neboť jejich úspěch úzce souvisí s tím naším. Do našeho pečiva žádné chemikálie nepřidáváme, vyrábíme z toho, co vzejde z polí. Zkrátka, jak my říkáme, zijeme z darů Vysočiny.



UZEL Z TRUBEK. Toto místo vypadá na fotografii i ve skutečnosti vselijak. Přitom se jedná o nedílnou součást pelhřimovského mlýna. Těmito trubkami padají ze stolic do zásobníků různé druhy mouky.

Pelhřimovský mlýn

- je součástí mlýnsko-pekařského a cukrářského kombinátu Adélka, největšího výrobce pečiva na Pelhřimovsku
- založen byl v roce 1994, řadí se do kategorie menších až středních mlýnů
- ročně zpracuje 10 tisíc tun obilí, z toho 7 000 tun pšenice, 3 000 tun žita
- denní kapacita je 40 tun pšenice, nebo 35 tun žita
- v chodu bývá nepřetržitě po celý pracovní týden, pracuje v něm celkem šest zaměstnanců
- obilí pochází téměř výhradně od zemědělců z Pelhřimovska a okolí
- mlýn vyrábí bezmála padesát druhů mouky
- kromě vnitropodnikové spotřeby je dodává také zákazníkům v okolí, prostřednictvím vlastních prodejen pak i malospotřebitelům
- výrobním ředitelem mlýna je Vladimír Kopecký



OD JEDNOHO STOLU. Pomocí tohoto pultu se ovládá celý mlýn. Od příjmu přes čistiřnu a vlastní mlýn až po míchárnu. Na snímku je mlynářský mistr, jakýsi novodobý stárek Miloslav Barták.