



# Můj pekař

Č. 2 červenec a srpen 2012

www.adelka.cz

Dar chuti a přátelství

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

## Editorial

### Takový hezký žluťoučký...



„Takový hezký lesklý žluťoučký penízky,“ říká v policejním odposlechu jeden z vysokých politiků a jeho komplikované z největší korupční aféry posledních týdnů, když se jako malé děti radují nad nabytými penězi. Z toho vidět, kam až člověka vede to, když

se soustředí jen na peníze, zatímco morálka a všechny ostatní hodnoty jdou do háje. Myslím, že nejsem sám, koho tento trend trápí.

Všichni si přiznáme, že není špatné mít poctivě nabyté peníze. Jenže přátelství, partnerství a obecně mezilidské vztahy si za ně nekoupíte. Přitom to jsou ty nejdůležitější věci v životě a to by se mělo nějak projevit i v podnikání. Věděl to už můj táta, který více jak před dvaceti lety Adélku založil a přirozeně, na základě hlavních lidských hodnot, nastavil kulturu mezilidského chování ve firmě, a to nejen pro zaměstnance firmy, ale i pro všechny spolupracující partnery. Jsem rád, že v tomto můžeme jako další generace pokračovat a dále je rozvíjet. Zároveň se mi i vybavuje jeho pravidlo, že jedna nepoctivá koruna vyžene deset poctivých.

Díky tomu se Adélka nikdy nechovala a nebude chovat jako neosobní nadnárodní firma, která chce vymačkat ze svých zaměstnanců jen výkon a poté rozdávat výpovědi. Naopak ceníme si toho, když se u nás buduje přátelství mezi zaměstnanci navzájem, přátelství k zákazníkům, dodavatelům i odběratelům. V příjemném prostředí se přeče lépe pracuje, odvádí se lepší práce, dělá se to dobré a poctivě řemeslo, které na konci ocení naši zákazníci. Preferujeme dlouhodobé vztahy, slušným zaměstnancům přirozeně garantujeme pracovní místa až do starobního důchodu. A mohu osobně potvrdit, že leckde se čistě pracovní a obchodní vztah opravdu změnil v opravdové přátelství. Samozřejmě jsme jako manažeři nuceni myslet ekonomicky, ale zároveň musíme vždy zůstat slušnými lidmi.

Přátelství v podnikání není jednoduché zvláště v dnešní uspěchané době, kdy jsou obchodní vztahy z různých důvodů napjaté a mnohdy pokřivené arogantním, bezohledným a chamtivým chováním některých „manažerů“, toužících po rychlém zbohatnutí, osobním úspěchu, moci za každou cenu. Často to bývá spojené s likvidací slušných firem a lidí. Přátelství nevzniká přes noc a nedá se nijak nařídit, musí začít tak nějak přirozeně a musí o ně stát oba partneři. O to větší mám radost, že Adélka je vnímána našimi partnery jako velmi přátelská firma tak, jak o tom hovoří i naše motto: „Adélka – dar chuti a přátelství.“ Jsme rádi, že nás bezmála 300 přátel zaměstnaných v naší Adélce může pro Vás, naše zákazníky, vyrábět a nabízet „takový hezký zlatý žluťoučký“... pečivo.

S úctou Roman Teisler  
ředitel firmy Adélka

## Zdraví a výživa



### Slunečnice je zdrojem zdraví

**Horké léto v nás budí představu vzduchu tetelícího se nad silnicí, kterou obklopují žluté lány slunečnic. Tyto rostliny jsou ztělesněním léta. A tak jako slunečnice každým dnem otáčí se za sluncem, pojďme se otočit za slunečnicí a podívat se na ni trochu zblízka. I Adélka totiž používá slunečnici do svých výrobků.**

Snad ve všech jazycích světa je v názvu této rostliny obsaženo slovo slunce. Pochází z Ameriky, kde ji pěstovali Indiáni jako surovinu pro chléb. Do Evropy se dostala v 16. století a brzy se po ní rozšířila. Zpočátku se pěstovala jen jako okrasná rostlina. Byla i inspirací pro umělce, o čemž svědčí i jeden z nejslavnějších obrazů světa – Slunečnice Vincenza van Gogha. Slunečnice ale není jen okrasou – už od 18. století se z jejích semen začal lisovat olej a semena se stala vyhledávanou pochoutkou.

To, že se otáčí za sluncem, jak zpívá ve staré písni Oldřich Nový, je jev pravdivý, nicméně platí to pouze u poupata, tedy u ne zcela rozvinutých květenství. Poupata se při východu slunce natáčí na východ, a jak slunce putuje po obloze, otáčejí květy k západu. Během noci se opět vrací na východní pozici. Tento pohyb způsobují motorické buňky v horní části stonku. Když se květenství naplno otevře, stonek ztuhne a většinou zůstane otočený na východ. Slunečnice je po ozimé řepce druhou nejvýznamnější olejninou Česka, ve světě pak čtvrtou.

#### Játra, nervy i vlasy

Slunečnice je především důležitou součástí zdravé stravy. Semena olejného typu slunečnice, který se u nás pěstuje

nejčastěji, obsahují 30 – 45% tuku. Tradiční krmná odrůda má vysoký obsah esenciálních kyselin linolové a tato olejová odrůda má vysoký obsah kyseliny olejové. Slunečnicový olej je hodnotný především pro vysoký obsah těchto nenasycených mastných kyselin. Slunečnice ale také kromě bílkovin, glyceridů, sterolů a dalších látek obsahuje důležitý vitamín E, který je pro lidské tělo antioxidantem chránícím před kardiovaskulárními onemocněními, dále prevencí zánětů, ochranou před předčasným stárnutím a chronickými degenerativními onemocněními. Semena slunečnice také blahodárně působí na játra, nervovou soustavu, mají příznivý vliv na pokožku, kterou vyhlazují, posilují nehty a vlasy.



Slunečnicová semínka na chlebě

pokračování na str. 2



# Meleme si své

Základem všeho je to nejlepší zrnno z Vysočiny. Tak nameleme, tak upečeme, říkávali staří mistři. A vy tak máte jistotu, že na úplném začátku byla kvalita, pečlivost a láska.

## České okénko

### Koupit kvalitní maso a uzeniny je dnes těžké

Žijeme v době globalizace, kdy nadnárodní řetězce tlačí ceny i kvalitu dolů. O to víc chceme vyzdvihnout výrobce, které tomu nechtějí podlehnout a nadále drží vysokou kvalitu z českých surovin. Jedním z nich je i Podblanické maso, rodinná firma s více než stoletou tradicí zpracování a prodeje masa let. Jaké maso vybírat pro letní grilování a další otázky, odpovídá jeden z majitelů, Miroslav Matoušek.

#### Jak si máme vybrat kvalitní párek, špekáček či klobásu na grilování?

Jednoduchá odpověď by byla: navštívit prodejnu firmy Podblanické maso a vybrat si jakýkoliv masný výrobek. Jinde je potřeba odlišit zdravotně nezávadné suroviny a kvalitní suroviny s jasným původem. Na pultech marketů najdete neřeberné množství zdravotně nezávadných výrobků, podle složení i zdánlivě kvalitních, ale původ surovin je často děsivý. Hovězí z Afriky, polské vepřové, čínská drůbež – tyto informace se zákazník nikde nedozví. Já bych nikdy nedovolil použít tyto suroviny pro výrobu našich masných výrobků.

#### Jak se vyrábí poctivý špekáček a co do něj naopak dávají nepoctiví výrobci?

Název „špekáček“ má legislativou zaručené složení, které výrobci musí dodržovat. Tím nechceme navodit iluzi, že výrobek z masokombinátu, ale i od jiných menších výrobců bude obsahovat pěkné a kvalitní hovězí a vepřové maso. Poctivý špekáček podle receptury mého dědy obsahuje hovězí a vepřové maso, hřbetní sádlo, pitnou vodu, solící směs, kořenící směs, dále hrubou mouku (tu jsme kvůli obsahu lepku nahradili pelhřimovským bramborovým škrobem). A důležité je, že je naražen do přírodního hovězího střeva a ručně převázán provázkem. Nepoctiví výrobci nemusí použít žádné maso, ale drůbeží separát, vodu a „správné chemické přípravky“, menšími prořešky je použití jen vepřového masa, nízký obsah hovězího masa, hřbetní sádlo většinou nahrazují měkkým sádlem z jiných partií vepřového, popř. je mozaika špekáčku vytvořena z bílé hmoty v prášku. Velkým prořeškem je náhrada hovězího střeva kolagenním obalem či střevem vepřovým.

#### Daří se řeznickému cechu podpořit českou kvalitu a nepodléhat tlaku řetězců?

U nás funguje Český svaz zpracovatelů masa a Potravinářská komora. Ty spoluvytvářejí potravinářskou legislativu, spolupracují s veterinární správou a ministerstvem zemědělství. Nejsem ale zcela přesvědčen, že je jejich prvořadým úmyslem je podporovat drobné řezníky a uzenáře.

#### Co by poctivým výrobcům masných produktů pomohlo ze strany státu i spotřebitele?

Výrobci ze států, které hojně podporují a rozdávají, vyváží přebytek do států, kde je podpora téměř nulová (ČR). Nejedná se přímo o podporu vývozu, ale o finanční podporu při výrobě nebo zpracování odpadů – to umožní nižší náklady a pak i nižší ceny pro zákazníky. Co se týká spotřebitele, doporučuji najít si svého řezníka či prodejnu, kde jsem spokojený, a té být věrný a nerozhodovat se o nákupu podle hromady letáků ve schránce. Mimochodem víte, kdo tyto letáky platí? Markety zdaleka ne. Jejich dodavatelé.

#### Jaký Váš produkt byste chtěli představit a vyzdvihnout a proč?

Rád bych představil naši uzenou kýtu s.k. – pražskou šunku. Tento tradiční český výrobek byl vyhlášený už v 19. století, kdy ho čeští řezníci vozili do Ameriky. Dnes je uzená kýta oblíbená krájená na plátky (šunka od kosti) nebo teplá, ohřátá na grilu. Na výrobu jsou použity vybrané vepřové kýty, které se opracují a naloží do kořeněného láku. Po prosolení následuje uzení bukovým dřevem a dovážení v páře.



Zpracování masa ve firmě Podblanické maso

## Produkt měsíce ②

### Jak se dělá poctivé celozrnné pečivo

Dříve byly na pultech obchodů k dostání jen rohlíky, housky a konzumní chléb. To dnes neplatí. Vedle tohoto pečiva jsou dnes na trhu desítky druhů pekařských výrobků, nejrůznějších chutí, vůní a tvarů. Jak se ale vyznat v tom, které jsou kvalitní a zdravé a které nám pomohou teď v létě zhubnout do plavek?

Už v prvním vydání našich novin jsme se zmínili o důležitosti a prospěšnosti vlákniny v našem těle. Celozrnné a vícezrnné výrobky jsou nezastupitelnou součástí zdravé výživy, obsahující potřebnou vlákninu, minerální látky a vitamíny. Kupujete pečivo cereální, vícezrnné nebo celozrnné? Mnozí lidé mezi těmito výrazy nevnímají žádný rozdíl. Ten je přitom zásadní. Mezi lidmi kolují pověry, že co je cereální, je víc zdravé. Přitom to není tak úplně pravda. Slovo „cereální“ vyjadřuje jen fakt, že je potravina vyrobená z obilí. Cereální je tedy i rohlík.

A jaký je rozdíl mezi celozrnným a vícezrnným pečivem či chlebem? Celozrnným chlebem či pečivem je výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80% celozrnných mouk. **A hlavní důvod, proč je celozrnné pečivo dobré na hubnutí, je obsažená vláknina.** Pečivo je zdravé tím, že ve střevě působí jako „kartáč“. Celozrnné pečivo je dietní, a přitom zasytí – to je obrovské plus. Dobrou volbou je namazat si třeba k snídani na celozrnné pečivo nízkotučný tvaroh, případně je zapíjet třeba nízkotučným kefirem. Taková snídaně vás nastartuje mnohem lépe než třeba bílý rohlík se salámem nebo sladký koláč. Déle vydrží i pocit sytosti.



Zde jsou bochánky připravené k vložení do pece.

Vícezrnný výrobek (chléb, pečivo) je pak ten, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žito, luštěniny nebo olejiny v množství alespoň 5%. Tak stanovuje zákon o potravinách, kterým se musíme řídit.

Mezi vícezrnné výrobky řadíme Fit chléb, Lady chléb, slunečnicový chléb, lněný chléb, farmářský chléb, vícezrnné rohlíky, housky a bagety, pečivo Fit, Kornspitz, finské rohlíky.

#### Jak se vyrábí Fit a Lady chléb

Jak již bylo řečeno, při výrobě se v Adélce neobejdeme bez kvalitních surovin. A výroba těchto chlebů má svá pravidla. Konkrétně zmíním Fit chléb a Lady chléb. V tomto případě je příprava trochu zdouhavější.

Nejprve si připravíme tzv. aromatický stupeň, tzn. že po určenou dobu a při dané teplotě uvaříme dle stanovené receptury očištěnou pšenici, lněná a slunečnicová semínka a zvlášť žitnou mouku. Takto připravená směs nám tvoří základ receptury



Je radost pozorovat pekaře, jak pěkně oběma rukama stáčí těstové kusy Fit chleba.

a docílíme toho, že zrníčka jsou měkčí, tedy lépe stravitelná a výrobku dodávají větší vláčnost a výraznější aroma.

Po vychladnutí pokračujeme v přípravě. Dovážíme zbývající suroviny podle předem připravené receptury od pana mistra pekaře, nesmíme zapomenout na kvásek. Suroviny dáme do díže a hněteme těsto, které pak necháme „zrát“. Poté přijdou na řadu šikovné ruce pekařů. Odvážíme těstový kus a začneme tvarovat. To ale ještě zdaleka není vše. Takto stočený kus vložíme do ošatek, podle druhu chleba vysypaných slunečnicovým či lněným semínkem, ovesnými vločkami nebo sezamem. V našem případě ještě Fit chléb namočíme do kvásku, aby semínka slunečnice na chlebu držela. A teď už honem do kynárny. Tam je to ideální vlhkost a teplota pro to, aby nám chlebiček pěkně nakynul, byl pórovitý a chutný. Máme chléb vykynutý a opět přichází na řadu šikovný pekař, který vyklopí chléb z ošatky na osazovací pás a šup s ním do pece.

Druhý způsob výroby vícezrnných výrobků je použití speciálních směsí, které se smíchají s ostatními surovinami a vymísí se těsto, které se dále zpracovává obvyklým způsobem. Výrobou směsí se zabývají speciální firmy a pekárna podle svého požadavku tuto směs nakoupí. Výroba je v tomto případě jednodušší a rychlejší, ale při výrobě některých speciálních výrobků se bez tohoto neobejdeme. Takovým výrobkem je například Kornspitz, který byl vynalezen v roce 1984 v Rakousku a podle přesně definované receptury ho denně pečou tisíce pekařů po celém světě.

Markéta Štěpáníková, výrobní ředitelka Adélky

**Fit chléb** – použity čistě přírodní produkty včetně kvásku, bez chemických přípravků a přísad. Obsahuje 14% celého zrna, čímž je zajištěn vysoký podíl vlákniny

**Lady chléb** – tmavá verze fit chleba, tmavá střídkka je zajištěna přidávkem sladového ječného extraktu. Rovněž bez chemických přísad.



Dárek

Sleva 25% Fit chleba a Lady chleba

platí v červenci ve všech prodejnách Adélky

pokračování ze str. 1

### Slunečnice je zdrojem zdraví

Pro všechny tyto přednosti se používá slunečnice i při výrobě chleba. Slunečnicový chléb má vysoký obsah vlákniny a je dobrým zdrojem kvalitních a tělu prospěšných rostlinných tuků. Proto bývá často součástí redukčních diet a zdravého jídelníčku obecně. Slunečnicová semínka jsou i po použití do pečiva zdrojem těchto přínosných látek a vitamínu E. Musí se však důkladně rozkousat, jedině tak si z nich naše tělo potřebné látky vezme. Slunečnicová semínka se často, zejména v některých balkánských zemích a v Rusku, prodávají k přímé konzumaci nebo se pečou na plotně. Někdy se z nich vyrábí i alternativa

k arašídovému máslu. Také se jimi často přikrmují ptáci. Slunečnicový olej se používá při vaření a na výrobu bionafty. Zbytek po získání oleje se používá ke krmení dobytka.

#### Vypěstovali pětimetrovou rostlinu

Slunečnice roční vyhledává místa plná slunce. Dosahuje výšky až tři metry, ačkoli rodině Nakonecnych z Liblic se podařilo vypěstovat rekordní exemplář vysoký 503 cm. Květ je vlastně velké květenství nazvané úbor, složené z více květů vedle sebe. Měří až 30 cm. Slunečnice mívá v květenství 34 spirál květů v jednom směru a 55 spirál ve druhém směru.



## S Adélkou na cestách

# Na Srí Lance jedí rýži a hodně koření



V dalším díle S Adélkou na cestách přinášíme postřehy pelhřimovského fotografa Jindřicha Štěrby, který fotí také pro potřeby naší pekárny. Na jaře cestoval po ostrově Cejlon v Indickém oceánu a samozřejmě pořídil i řadu kvalitních fotek.

### Co jste na Srí Lance dělali?

Projeli jsme jižní část ostrova Cejlon a vnitrozemí, vyhýbali jsme se vyloženě turistickým oblastem, chtěli jsme poznat a nasáknout atmosféru rybářských vesnic, život v koloniálních městech, na plantážích...

### Potkávali jste tam hodně turistů? A v kterých oblastech?

Cíleně jsme se vyhýbali turistickým oblastem, takže jsme jich naštěstí potkávali velice málo, ale z doslechu vím, že turistické oblasti jsou plné lidí.

### Jaká byla tamní příroda?

Samozřejmě nádherná! Podnebí je tropické s velkou vlhkostí vzduchu, ale ne nesnesitelné. V horách je příjemný chládek,



jako na jaře u nás. Pláže jsou nádherné, voda je průzračná a teplá, plná ryb, korálů a všech druhů želv. Hory jsou protkané malými vesničkami, které jsou obklopené čajovými plantážemi. Všude stojí buddhistické chrámy, některé jsou dokonce schované i v džungli.

### Která místa jste navštívili?

Na jižním pobřeží jsme se pohybovali v oblasti, kterou roce 2004 zasáhla tsunami a napáchala zde velké škody, poté jsme jeli do vnitrozemí na čajové plantáže v okolí vesnice Ella, a navštívili posvátnou Adamovu horu.

### Co místní lidé jedí a co Vám nejvíce chutnalo?

Obyvatelé v oblastech kolem moře jedí hlavně pokrmy z ryb, doplněné rýží, kari a omáčkami. Ve vnitrozemí už je to hlavně rýže na všechny možné způsoby. Jídlo je tam pro Evropany neskutečně ostré, hodně kořeněné.



### Jak to tam vypadá s pekařským řemeslem?

Pohybovali jsme se hlavně na venkově, kde jsme nějakou větší pekárnu neviděli. Tam byly spíše krámkyně, kde se pečivo jen prodávalo. I když nevím, jestli můžu použít slovo „pečivo“ v českém významu – byly to spíše sladké výrobky a nechutnalo to jako pečivo.

### Co Vás tam nejvíce překvapilo?

Mile mě překvapil prostý a spokojený průběh života místních obyvatel. Jen někdy to trochu přehánějí s „turistickými cenami“, ať už je to cena za banán nebo 20x dražší vstup do chrámu, než pro místního.

### Srí Lanka je považována za zemi čaje. Viděl jste nějakou plantáž a ochutnal některé z jejích čajů?

Plantáže jsou snad v celém vnitrozemí, nejde je nepotkat. Navštívili jsme přímo továrnu na čaj, kde nám ukázali celý proces výroby čaje. Prohlídka byla zakončena ochutnávkou. Týdně továrna vyprodukovala 10 tun sušeného čaje.

(Části z rozhovoru byly uveřejněny v Pelhřimovském deníku)



Jeden ze Srílančanů si nasadil čepici Adélky

## Adélka získala na Dnech chleba cenu

**Prestížní ocenění za vynikající kvalitu získala Adélka na 18. ročníku významné pekařské akce – Dnech chleba v Pardubicích.**

Tradiční akce se pod záštitou ministra zemědělství Petra Bendla konala 7. června a pořádal ji Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v Česku. Oceněné chleby (Chléb roku 2012 a Vynikající chléb) získaly logo, které umožní identifikovat tyto výrobky a jejich výrobce před spotřebitelskou veřejností. Adélka získala ocenění v kategorii Konzumní chléb za vynikající kvalitu. Šlo o jedno z největších letošních setkání tuzemských potravinářů v tomto roce, na kterém se sešlo 40 vystavovatelů a 400 účastníků. Do soutěže bylo zasláno celkem 46 vzorků, a to 21 v kategorii Konzumní a 25 v kategorii Řemeslný chléb.



## Farmářský knedlík

Letní počasí a aktivity s ním spojené si často žádají rychlý oběd nebo večeři. Máme pro vás recept, který vám zabere asi 15 minut, a jedna porce vás vyjde asi na 22,50 Kč. Stačí k tomu koupit farmářský knedlík a připravit si zelí, které už Hippokratés předepisoval svým pacientům. Listy zelí totiž obsahují bílkoviny, organické kyseliny, tuky, aminokyseliny a mimo jiné velké množství vitamínu C.

Pokusy dokázaly vysokou účinnost zelné šťávy při léčbě vředů a dvanácterníku. Zelí působí proti bakteriím, zelná šťáva působí proti kašli a zelí je vhodné i při léčbě dny a žlučnickových kamenů. Lidová medicína doporučuje používat čerstvé zelí nebo šťávu z něho při nespavosti, bolestech hlavy a onemocnění sleziny.

Ale pojďme zpět k našemu receptu. V síti prodejen Adélka zakoupíte výrobek Knedlík farmářský 480 g, který obsahuje 30% uzeného masa. Poté stačí 2 ks knedlíků nahřát v páře a připravit si dorůžova osmaženou cibuli a zelí.

Podle vaší chuti si můžete nachystat kysané či dušené hlávkové zelí. K jeho přípravě na čtyři porce potřebujete: **800 g nakrájené zelí hlávkové bílé, 200 g vody, 90 g cibule, 50 g tuk (sádlo), 2 g kmín, 30 g mouka hrubá, 35 g cukr, 35 g ocet, 15 g sůl.**

Zelí dusíme za občasného promíchání se solí a kmínem. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle dorůžova, přidáme prosátou mouku a po mírném osmažení ji zamícháme do zelí, které dodusíme téměř doměkka. Ke konci dušení zelí dochutíme cukrem, octem a solí a znovu krátce podusíme.

Zelí má mít sladkokyselou chuť. Na knedlíky si pak ještě usmažíme cibulku na sádle.

**Přejeme Vám dobrou chuť.**



### Pracovní příležitosti v naší Adélce:

Vypisujeme výběrové řízení na pozici:

**obchodního zástupce** – požadujeme znalost a orientaci v oboru, komunikativnost, profesionální přístup, zkušenosti s vedením týmu

**hlavního nákupčího** – požadujeme znalost a orientaci v dané pozici, dobré vyjednávací schopnosti, praxe, znalost AJ/NJ.

Příhlašky a životopis poslejte na personální oddělení

[irena.danielova@adelka.cz](mailto:irena.danielova@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

Další informace na tel. 565 323 546 u paní Ilony Marešové, popř. na emailu

[ilona.maresova@adelka.cz](mailto:ilona.maresova@adelka.cz)

Sleva 10% na celkový sortiment na měsíce červenec-srpen 2012 (kromě akčních výrobků)

**RYBÁŘSKÉ POTŘEBY – RYBÁŘSTVÍ**

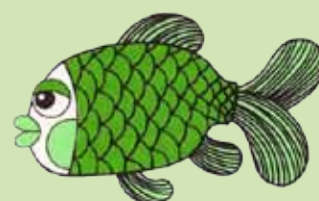
*Bohumír Cisar*

*Rybářské potřeby U kostelíka*

Tř. Legií 329  
393 01 Pelhřimov  
tel.: 565 321 348  
mobil: 602 403 516

Kompletní sortiment pro sladkovodní i mořský rybolov

Prodej hostovacích povolenek a povolenek na soukromé revíry pro nečleny ČRS a nerybáře.



## Aktuality

## Dvě nové prodejny

Otevřeli jsme pro Vás novou prodejnu v Táboře, Husovo náměstí 529 (snímek nahoře) a nejnověji v červnu také novou prodejnu v Jindřichově Hradci v Jarošovské ulici (snímek dole). Těšíme se v nich na setkání s Vámi!



## Děkujeme za Vaše ohlasy

Vážený čtenáři těchto novin, když jsme odeslali do tiskárny první číslo Mého pekaře, byli jsme samozřejmě zvědaví, jak na tuto novinku budete reagovat. Skutečnost předčila naše očekávání. Dostali jsme několik pozitivních reakcí, vesměs podporujících naši snahu o pozdvižení pekařské živnosti jako celku. Děkujeme za ně a těšíme se na další. Pokud byste Vy sami měli nějaké nápady a připomínky anebo byste se sami chtěli v příštích číslech dočíst o některých tématech, neváhejte a napište nám na adresu [soutez@adelka.cz](mailto:soutez@adelka.cz). Budeme se těšit na Vaše reakce. Za Adélku Roman Teisler, ředitel.

## Když se řekne

## Pekař – to je povolání pro noční sovy

**Pekař peče housky, uždibuje kousky, praví známé říkadlo. Dnes už ovšem není zcela pravdivé, protože při moderních technologiích výroby se některých výrobků mistr pekařský ani nedotkne. Jak říká Vladimír Kopecký, který dříve řídil výrobu pekárny, třeba běžné rohlíky „jedou“ automaticky od začátku výroby až po uložení do přepravek. Podobně je na tom i konzumní chléb, kde ho lidské ruce jen vkládají do přepravek.**

„S větším podílem ruční práce a tím i větší podobností se starými řemeslnými postupy se v Adélce setkáme u chleba Vysočina, Podmáslového, Maďarského, dalačnického nebo celozrného chleba Fit. Tyto chleby se ručně tvarují, ukládají do ošatek a ručně sází do pece. Lze podle vzhledu a chuti poznat, jaký chléb byl dělán ručně a jaký strojově. Ruční chléb je hezčí, objemnější a vláčnější, říká pan Kopecký, který se pekařinou živí téměř 40 let. Na jeho práci ho nejvíc baví, když linku opouští kvalitní výrobek, když tým odvede poctivou práci a když jsou dobré ohlasy od zákazníků.

Jak ale přiznává, není to řemeslo pro každého. Samozřejmě by šlo vyrobit „chemický“ rohlík s dochucovadlem a zamrazit ho, ale to v Adélce nechťejí.

Takže pokud mají mít lidé čerstvé poctivé pečivo už brzo ráno v prodejnách, vyžaduje to odpolední a noční práci a práci o víkendech. Nákladáčky s emblémem pekárny tak mohou vyjet z areálu firmy už od dvou hodin v noci, kdy většina lidí právě „zařezává“ nejtvrdějším spánkem. Adélka navíc dělá denně tři až čtyři závozy. Druhá „vářka“ se peče brzo dopoledne a ta třetí se rozváží okolo poledne.

## Dobře upečený chleba

Pekařina se za 40 let hodně změnila. Pojdme se nejprve podívat na to, jak takový typický rohlík nebo chleba vzniká dnes, v roce 2012. Plynule tím zároveň navážeme na minulý číslo našich novin, ve kterých jsme se věnovali profesi mlynáře. Začneme tedy moukou a ostatními surovinami, které přicházejí přímo do mísícího centra pomocí dávkovacích zařízení. V mísícím stroji se mouka, ostatní suroviny a voda mísí dle jednotlivých navolených receptur. Těsto na chléb pak zraje v dížích, které fungují karuselovým systémem. Těsto na pečivo zraje také v dížích v robotizované mísárně.

Proces výroby chleba je dlouhý, kvas na něj zraje 40 až 60 hodin. Když je těsto vyzrálé, speciální stroj ho nadávkuje. „Dobré je vědět, že stroj dávkuje vždy o 15 až 20 procent více, než je konečná hmotnost, protože se musí počítat se ztrátami kynutí a pečení, nemůžeme naše výrobky šidit,“ vysvětluje Vladimír Kopecký.

Nadávkové těstové kusy další stroje tvarují podle navolených požadavků. Polotovary se přesunou do kynárny, kde



Automatizace pokročila i v pekařině – takto vypadá vařené zrní, směs, ze které se vyrábí Fit chléb.

za stanovených podmínek kynou. Po nakynutí se automaticky osazují na pás, který je vsadí do pece. Pece jsou etážové, tedy více podobné tradičním pekařským pecím. Jsou vytápěné plynem. Pečivo se peče v průběžné pasové peci vytápěné horkým olejem.

Ve fázi pečení se liší technologie výroby rohlíku a chleba. Rohlík se peče jen 15 minut a začíná na nižší teplotě 200°C, která se teprve po chvíli zvedá na 260 a pak znovu mírně klesá. Celou dobu se peče v zapáreném prostředí, aby byla pružnější kůrka a umožnila nabytí objemu pečiva v peci. Přítomnost páry také dodává pečivu potřebný lesk kůrky.

Chleba, kterého se vejde do jedné etáže 35 kusů (do celé pece 1220 kusů), čeká nejprve „ostřejší“ zapékání při teplotě 260°C, poté se teplota sníží asi na 230 stupňů. Pečení chleba trvá asi 55 minut, zapáření trvá asi 5 minut. Když chleba opouští pec, zavlaží se vodní mlhou, aby se kůrka zaleskla. Poté se ještě teplý ukládá do přepravek.

## Zatopit a vymést pec

Jak už jsme zmínili, pekařina se v průběhu 20. století měnila. V počátcích se pekla chleba v roštových pecích. Správné peciště fungovalo tak, že se v něm pořádně zatopilo, pak se dřevo nebo uhlí vymetlo ven a přímo na jejich místo se pomocí dřevěných lopat sázel chléb. Naakumulované teplo pak chleba upeklo. Tento proces se musel stále opakovat. Pekařům muselo být u pece pěkně horko.

Zatímco v 60. letech již fungovaly průběžné pece, chléb se stále musel sázet ručně, jako to bylo v Pelhřimově. Také se musela mouka do výroby vysypávat z pytlů ručně. Poté dochází k postupné mechanizaci výroby.

## SOUTĚŽ – Vyhraje s Adélkou



## Vyhrály čarodějnice

Jak jsme avizovali v minulém čísle časopisu Můj pekař, nabízíme soutěž o zajímavé ceny. Spočívá v tom, že Vy se vyfotíte v nějaké vtipné situaci a zároveň tam bude logo Adélky, popřípadě nějaká další věc, která s touto firmou úzce souvisí a bude to ze snímku jasné. Jde nám o to, abyste se spolu s námi dobře bavili.

Nejvtipnější fotografii uveřejníme a odměníme hlavní cenou – a tou je **poukaz v hodnotě 500 korun na odběr zboží** ve všech prodejnách Adélky a možnost zúčastnit se navíc zdarma exkurze v pelhřimovském sídle podniku (na to je třeba se pak operativně domluvit). Po vydání minulého čísla jsme se takto rozhodli odměnit snímek (vlevo) s pracovním názvem „Čarodějnice a lexikon kouzel“ – na fotografii **I.Weissová, Z.Brodinová, J.Perzlová**.

Tyto odvážné ženy také při prodejní akci našich výrobků Fit párty spojily propagaci zdravé výživy s možností zasportovat si na trampolíně (viz snímky uprostřed) a pak se také v Praze zúčastnily charitativní akce za dobrou věc – letošního Pochodu proti rakovině prsu (snímek vpravo nahoře).

Posílejte nám i Vy své snímky nejpozději **do 10. srpna** na e-mail [soutez@adelka.cz](mailto:soutez@adelka.cz).