



# Můj pekař

Dar chuti a přátelství

č. 7 červenec 2013

Příští číslo vyjde v září 2013

## Editorial

### Čas léta, prázdnin a dovolených

Konečně je to tady – dlouho očekávané léto. A tolik jsme se načekali, po té dlouhé a šedivé zimě, po neštěstí zvaném povodně. Možná k nám přišlo léto v červnových dnech až moc rychle a prudce. Ale buďme rádi, většinu z nás nastartovalo zase k pozitivnímu myšlení a optimismu. A mračouni, bručouni a jiní protivové nebudou nikdy spokojeni. Zato my, co prožíváme léto mnohonásobně intenzivněji a radostněji než ostatní roční období, jsme ve svém živlu jako ryby ve vodě. Každý z nás má své priority, někdo je rád doma, někdo v cizině, jiný v horách či u moře. Já sám mám po všech těch experimentech nejraději letní dovolenou u nás doma, v Čechách, se svými nejbližšími a přáteli, s aktivním prožitím a zábavou. Miluji teplé letní večery stejně jako ranní probouzení přírody u vody na rybách. Přehrada Trnávka je pro mě od dětských let tím pravým a správným rájem, stejně tak jako spaní pod širákem. Kdo to někdy zkusil, ví, o čem hovořím. Tomuto se u mě nikdy nemůže vyrovnat pětihvězdičkový hotel kdekoli v exotické destinaci. Pravý ráj většinou neleží nejdále na zemi, ale často ho máme přímo u nosu. Jen ho najít a užít si jej.

V Adélce znamená čas prázdnin velmi náročné období. Kromě toho, že je i na pekárně větší teplo, bojujeme s přírodními živly, jako je vysoká vlhkost ve vzduchu, a rohlíky rychle gumovají, musíme to přírodě prominout a být všichni trošku trpěliví. Musí se také alespoň částečně prostřídat zasloužené dovolené pracovníků z Adélky. Některé kolegy zastoupí naši lidé, jinde musí pomoci brigádníci, obzvláště v těch méně odborných pracích. Naštěstí má Adélka spoustu stálých a ročních brigádníků, zejména se většinou jedná o děti našich zaměstnanců, které tu nejsou poprvé. Máme tak jistotu, že nebude docházet k újmám na kvalitě výrobků. Někteří tito studenti se rýsují jako budoucí nástupci našich pracovníků, mistrů atd. Tak se nám díky dovoleným rodí nová generace budoucích mistrů.

Vážení zákazníci, přeji vám krásnou dovolenou podle vašich snů a přání, ať ji prožijete kdekoli doma, či v zahraničí, přeji nádherné zážitky a odpočinek a hlavně šťastný návrat. My z Adélky si přeje, abyste se zase těšili na ten „NÁŠ – VÁŠ“ chléb.

S úctou  
Roman Teisler  
ředitel firmy



## Produkt měsíce



## Pečivo na cesty a na cestách

S létem přichází čas cestování. A s tím také ochutnávání jídel a pečiva v různých zemích. Turistická místa jsou uzpůsobena pro návštěvu Evropanů i v nabídce pekařského zboží. Ale když se vyhnete tradičním turistickým místům a navštívíte místní pekařství, uvidíte a ochutnáte rozdíl.

Velmi podobné pečivo mají naši sousedé v **Rakousku a Německu**. Jejich tradičním pečivem jsou kaiserky. Je škoda, že jsme od nich převzali toto pečivo na úkor našeho českého rohlíku. Kaiserky se k nám ve většině případů dovážejí právě z Německa či Rakouska ve zmraženém stavu a zde se dopékají. Zajímavé je, že k nám se kaiserky dovážejí, ale u našich nejbližších sousedů český rohlík nenajdete. **Francie** je proslulá výbornými křehkými croissanty a speciálními koláčky. A samozřejmě bagetami, které jsou velmi oblíbené i u nás. Jsou vhodné jak obložené na svačinu, tak i ke krájení banketních chlebičků, tzv. jednohubek. Francouzský název je baguette a znamená v překladu proutek. Na vznik bagety v dnešní podobě měly vliv dva faktory. Prvním bylo rozšíření napařovacích pecí v první polovině 19. století, které umožňovaly výrobu baget s křupavou kůrkou a pórovitou střídkou. Druhým faktorem bylo vydání zákona, který od roku 1920 zakazoval práci před čtvrtou hodinou ranní. Pekařům to tak znemožnilo výrobu tradičního pečiva – bílého oválného chleba pro čas snídaně. Štíhlejší bageta mohla díky své kratší době pečení nahradit chléb jako pečivo ke snídani. Ve Francii v současné době existuje přes 30 000 pekáren, převážně rodinného typu s vlastním obchůdkem, který postačí na uživení rodiny. V **Rusku** má velkou oblibu chléb žitný nebo čistě pšeničný. Tam pro změnu existují převážně obrovské průmyslové pekárny, které čítají kolem 1000 zaměstnanců. To si tady u nás ani neumíme představit. Velmi oblíbený i u nás je **řecký chléb pita**. Je to pšeničné

pečivo, které má kulatý a plochý tvar. U nás jsme zvyklí chléb naplnit salátem, kuřecím masem či zeleninou, ale v zemích od Středozemního moře až po Indii se tradičně používá především jako příloha k různým druhům omáček. Tedy jeho úprava jako plněný sendvič je mladší a rozšířenější v západních zemích. **Italské pečivo**, tzv. ciabatta či focaccia, je běžné i u nás. Ne každý pekař ho však umí správně vyrobit. Tento výrobek se vyznačuje několikahodinovým zráním těsta, které je opravdu velmi volné, jak my pekaři říkáme, to znamená řídké. Během zrání totiž kvasinky obsažené v droždí vyvolávají mimo jiné etanolové kvašení. Při tomto procesu je jedním z hlavních produktů kypřící plyn – oxid uhličitý. Jedná

Pokračování na str. 2



Ciabatta světlá se svým typickým pórováním.

# Zdobíme to nejsladší

Zdobíme nejsladší okamžiky vašeho života. S našimi cukrářskými výrobky si navíc můžete ty nejkrásnější chvíle kdykoli zopakovat.





## Kvalitní nealko vyrábíme už 134 let a v této tradici chceme pokračovat

Společnost „ZON“ založil v květnu roku 1879 třebíčský rodák Ferdinand Kubeš. Vznikla tak jedna z prvních firem na výrobu limonády v celé střední Evropě. Strategii značky bylo vyrábět kvalitní nápoje v nízkých cenách, aby byly dostupné nejširším vrstvám spotřebitelů. A pak už to šlo ráz na ráz. Roku 1901 je registrována ochranná známka, v témže roce jsou výrobky vystaveny na mezinárodní výstavě v Paříži a získávají zlato! A tento respekt k úspěchu díky kvalitě se stal závazkem pro další rozvoj této třebíčské firmy. Roku 1926 byl registrován její nový název „ZON“. Šlo o zkratku slov Zdravotní Osvěžující Nápoje, která se stala současně i druhou ochrannou známkou. V této době byly zavedeny slavné třetinkové skleněné láhve „ZON“, které jsou používány dodnes.

**Ing. Ferdinand Kubeš je současným ředitelem společnosti. Budoucnosti kvalitních limonád a dalších nealko nápojů u nás se nebojí. A do minulosti se vrací rád a s hrdostí.**

Ve dvacátých a třicátých letech byla kvalita našich výrobků legendou. A my v současnosti děláme všechno pro to, abychom tuhle víc než stoletou reputaci udrželi. Od roku 1993 podnikáme jako rodinná firma.

**Jak se českým limonádám „bojuje“ proti velké, nadnárodní konkurenci všech těch „kol“ a „fant“ a „sprajtů“?**

Kvalitou, jedinečnou kvalitou. Základem je voda, z níž je nápoj vyráběn. Celý náš sortiment vyrábíme z vody z podzemních pramenů s nízkým obsahem minerálních látek, vhodné pro přípravu stravy s nízkým obsahem sodíku. Představte si, že její složení se nemění již více než 70 let, kdy ji sledujeme. Nechci nudit čísla, ale průměrný roční obsah dusičnanů této vody je 7 mg/l, norma pro pitnou vodu je max. 50 mg/l, pro kojeneckou vodu max. 15 mg/l! Tato voda neobsahuje nadbytek solí a minerálů, proto je možno nápoje z ní vyrobené pít v jakémkoli množství.

Pro sirupy, z nichž se vyrábějí nápoje „ZON“, jsou používány výhradně suroviny od renomovaných dodavatelů vyznačující se vysokou a stálou kvalitou. A to, že jsme držitelem certifikátů ISO 9001:2009 a ISO 14001, je samozřejmé.

Taky se snažíme o variabilitu obalů. Krokem zásadního významu bylo v devadesátých letech zavedení výroby našich ZONek do obalů PET o obsahu 0,5 litru, 1,5 litru a 2 litry. Na rozdíl od většiny ostatních výrobců nealko nápojů však i nadále plníme do skleněných lahví, které jsou neekologičtější obalem.

**Které příchutě právě letí?**

Zvláště v sezonních měsících se stává vyhledávaným výrobkem točená limonáda, v současné době zejména příchutí jablko citron, kterou prodáváme pod značkou Cimo, a potom samozřejmě příchutí malinová. Tyto dvě točené limonády si dlouhodobě zachovávají stabilní přízeň zákazníků a jsou doplňovány příchutěmi citron a pomeranč. Dle našich zkušeností je stále více restaurací, které se snaží točenou limonádu nabízet.

**A jak si vedou multivitaminové nápoje?**

Součástí naší nabídky jsou i nesyčené multivitaminové nápoje, a jak už název napovídá, jsou obohacené směsí vitamínů. K výrobě těchto nápojů přistupujeme velmi zodpovědně, a to hlavně proto, aby si po celou dobu trvanlivosti zachovaly deklarované množství vitamínů. Nutno však říci, že tyto nápoje jsou již zřejmě za zenitem své oblíbenosti. V současné době zejména mladá generace upřednostňuje energetické nápoje a nápoje pro sportovce.

**Co byste popřál svým zákazníkům a také čtenářům našich novin do druhé poloviny léta?**

Ať si odpočinou a užijí zbytek léta. A také ať se víc rozhlíží po regálech obchodů a hledají poctivě české značky. Ať nakupují, ale ne jen podle ceny. Utrácet bychom totiž měli jen za kvalitu a poctivý přístup k zákazníkovi. Takhle to vidíme u nás v ZONce.

## Marmeláda, nebo džem? Jedno to není

**Marmeláda, dřeň nebo džem? Není jednoduché vyznat se ve všech těchto ovocných produktech. Pro zjednodušení se všemu velmi často říká jedním slovem – marmeláda. Pojďme se však blíže podívat na to, co je marmeláda a co ne, a jaké je složení různých ovocných náplní.**

Velmi typické pro pekařské a cukrářské řemeslo jsou hrušky a jablka, ty představují základní surovinu pro všeobecně oblíbené ovocné náplně. Jablka obsahují velmi málo tuku, téměř žádné kalorie, jsou bez cholesterolu a sladkou složku v nich tvoří fruktóza – jednoduchý cukr, který se v těle rozkládá pomaleji a udržuje tak stabilní hladinu cukru v krvi. Hrušky mají oproti jablku méně vitamínu C, ale zato se mohou pochlubit ještě vyšším obsahem vlákniny. Díky svému složení pomáhají při pročistění organismu. Toto blahodárné ovoce pro náš organismus bohužel do České republiky nesmyslně dovážíme. Přitom v našem prostředí se jablkům a hruškám daří výborně.

**Malý slovník ovocných náplní**

**Marmeláda** a džem, tato dvě slova byla až donedávna v Česku synonymem. Podle evropské legislativy se však takto – tedy jako marmeláda – může nazývat pouze výrobek z citrusových plodů. Za suroviny získané z citrusových plodů se považují pulpy, dřeň, šťávy vhodné extrakty a kůry. A pozor, v jednom kilogramu musí být minimálně 200 gramů ovoce.

U **džemu** je to trochu jinak. Tady platí, že podíl ovoce v jednom kilogramu džemu musí být minimálně 350 gramů, jen u určitých druhů jako rybíz nebo zázvor může být nižší. Tyto náplně, tedy džemy, se v pekařině kvůli své vysoké ceně příliš nepoužívají. U tzv. džemu extra je stanoven vyšší podíl suroviny, podle které se pak daný výrobek nazývá. Například jahodový **džem extra** tedy obsahuje více jahod než například jablko. Je vyroben ze směsi přírodních sladidel, vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce. Směs je pak převedena do rosolovité konzistence.



Do třetice **povidla** jsou vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce (jablko, hruška, švestka) s přidáním přírodních sladidel nebo bez přidání. Základní surovina je přivedena do polotuhé konzistence, ve které zůstanou jemné či hrubší části dužiny.

V posledních letech se trochu zapomíná na jablka a hrušky, vytlačují je totiž exotické druhy ovoce. Je to škoda, protože to naše, české ovoce představuje pro náš organismus jeden z nejpřirozenějších zdrojů prospěšných látek.

Další názvy, jako jsou *ovocná náplň* nebo *ovocná pomazánka*, zákazník přesně nedefinuje. Nicméně pokud se něco jmenuje *ovocná náplň jahodová*, musí obsahovat jahodovou dřeň, pulpu nebo jahody a ze složení musí být vždy patrné procentní zastoupení daného (druhového) ovoce. Nelze tedy nazvat jako *ovocnou náplň jahodovou* něco, co obsahuje pouze jablčnou dřeň a je jen „ovoněno“ jahodovým aromatem.

*Pokračování ze str. 1*

se tedy o biologické kypření, ve výrobku vznikají větší a menší póry a výrobek je nutno šetrně zpracovávat, aby nedocházelo k poškození této žádané struktury. Do těsta je možné samozřejmě zapracovat cokoli – olivy, papričky, sušená rajčata či cibulku a v poslední době velmi oblíbené bylinky. Vrch je vhodné potřít olivovým olejem, posypat mořskou solí. A jak rozpoznáte opravdu dobrou ciabattu? Na řezu by měla mít nepravidelně velké i menší pórování (tzv. bublinky), dlouhým zráním se združňuje chuť a trvanlivost výrobku.

A jak to vypadá se speciálními výrobky v Adélce? Naši zákazníci stále více touží po italském či francouzském pečivu, a tak jsme se v Adélce některé druhy specialit z ostatních zemí museli naučit. Je to krásná a zajímavá práce a nejvíc nás potěší, když vám chutná.



**S těmito pojmy se také můžete setkat**

Když se bavíme o marmeládách, džemech a povidlech, používáme výraz přivedení do rosolovité konzistence. Tím se rozumí přidání pektinu. V případě přivedení do polotuhé konzistence to znamená, že necháme odpařit přebytečnou vodu. Pro lepší orientaci si ještě vysvětlíme, co znamená pulpa a dřeň. Ovocná pulpa je jedlá část ovoce, většinou bez kůry, slupky, jader, pecek, jádřinců, tvořená ovocem celým nebo hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ne ovšem rozmělněným na dřeň. Dřeň je totiž surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce, podle potřeby zbaveného kůry, slupek, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřeň propasírováním, nebo obdobným procesem a je určena k dalšímu zpracování. Posledním pojmem, se kterým se můžete na etiketách setkat, je refraktometrická sušina. To je obsah cukerné sušiny ve hmotě (náplni). Hodnota cukerné sušiny se měří refraktometrem a má značku Bx.

**Jak je to v Adélce**

Asi před rokem jsme do jemného pečiva přestali používat marmelády a začali jsme pracovat s různými druhy ovocných náplní s kousky ovoce. Bedlivě vybíráme dodavatele a jednotlivé vzorky hodnotíme na základě tzv. slepých testů, kdy technolog připraví vzorky, neřekne, o jaký druh ovocné náplně se jedná, zda o jablkovou, malinovou, hruškovou atd., a testujeme, jak zachutnají. Nedávno jsme potřebovali vybrat kvalitní jablkovou náplň. Připravila jsem vzorky od čtyř dodavatelů a nechali jsme je ochutnat několika vybranými lidmi. Překvapující zjištění bylo, že pouze u jednoho dodavatele testující poznali, že se jedná o jablkovou náplň. Velmi často jablková náplň připomínala hruškovou či směs různých druhů ovoce nebo byla zkrátka neidentifikovatelná a prostě jen strašně sladká. Ke vzorkům samozřejmě dostáváme specifikace, kdy je každý dodavatel povinen uvést množství ovoce.

## Jaká máme povidla

- *Povidla slazená ze švestek* – min. podíl ovoce (švestek) je 1700 g / 1 kg povidel (k výrobě je možno použít švestkovou dřeň, švestkový lektvar a dřeň ze sušených švestek),
- *povidla slazená ze švestek a jablek* – min. podíl ovoce je 2200 g ovoce / 1 kg povidel, z toho podíl ovocné sušiny ze švestek musí tvořit 75 % celkového množství,
- *povidla slazená z jablek* – min. podíl ovoce je 3000 g ovoce (jablko) / 1 kg povidel,
- *povidla slazená z hrušek a jablek* – min. podíl ovoce je 3200 g / 1 kg povidel, z toho podíl ovocné sušiny z jablek min. 30 %



## s Adélkou na cestách

### Peking – to je vůně jídla, pivoněk a vonných tyčinek

Lenka Fučíková učí v Adélce němčinu. Několik dní strávila v čínském Pekingu a nejbližším okolí. O Číně říká, že je to socialistická země s nejtvrdějším kapitalismem na světě. Domů si přivezla neuvěřitelné chuťové zážitky a vzpomínky. O některé z nich se s námi podělila.

#### Čím vás Čína nejvíce zaujala? V čem je jiná než Evropa?

Od začátku nás Čína šokovala. Připadali jsme si jako v Guinnessově knize rekordů – všechno tam je největší, nejdelší, nejvyšší, nejdražší. Čekali jsme nižší životní úroveň, ale byli jsme překvapeni, že si tam žijí celkem dobře. Jiné to bude asi na venkově.

#### Hodně času jste strávili v Pekingu. Je to moderní, pulzující město. Bylo tam nebezpečno?

Nebylo. V Číně není téměř žádná kriminalita. Je to socialistická země, kde je všechno pod přísným dohledem, i kriminalita.



Pohled do čínského obchodu s pečivem.

#### V centru Pekingu se nachází stará čínská zástavba – hutong. Byli jste se tam podívat?

Ano, byli. Je to prostor uzavřený dvorem, kde bydlí celá široká rodina. Největší dům mají prarodiče a po straně další členové rodiny. Ačkoliv jsou tyto domy v centru, jsou hodně zchátralé. Nemají tam ani záchody. Ale je tam takové kouzlo starodávna. Kdyby se majitel hutongu rozhodl tento prostor prodat, tak za to dostane neuvěřitelnou částku. A na tomto místě by zanedlouho stál mrakodrap.

#### Jak se projevuje tvrdý kapitalismus v komunistické zemi?

Například tak, že když vás propustí z práce, nedostanete žádné odstupné. Podpora v nezaměstnanosti také neexistuje. Mateřská trvá čtyři měsíce, pak se jde do práce. Od střední školy se platí za vzdělání...

#### To je opravdu paradoxní... A jací jsou Číňané lidé? Nemají třeba z Evropanů strach?

Jsou velmi milí a mají rádi Evropany. Nejraději mají blondýny a evropské muže s bríškem. Pro ně to znamená, že se takový muž má dobře. Právě tito muži jsou tam velmi žádaní. Zaujala nás jejich bezprostřednost. Setkávají se v parku, cvičí tam, zpívají. Vůbec jim nevadí, že se na ně ostatní, především cizinci, dívají.

#### Navštívili jste nějaká pekařství? A jak tam chutná pečivo?

Byli jsme ve dvou pekařstvích. Nabídka pečiva je klasická evropská. Zvláštní jsou chutě. To, co by u nás bylo spíše slané, je v Číně sladké. Chuťově nás to příliš neoslovilo. Dali jsme si toast a nemohli jsme odhadnout, jestli je sladký, nebo sláný.



S čepicí Adélka před čínskou pekárnou.

#### Máme z potravin něco, co v Číně není, nebo se tam nejlí?

V Číně nemají sýry. A když ano, tak jsou velmi vysoce ceněny. Je to tím, že nemají krávy. A také tím, že donedávna neměli ledničky a mléčné výrobky by se jim kazily. Mléčné výrobky se však těší velké oblibě. Číňané totiž věří, že po nich budou světlí. Děti pijí pětkrát denně mléko a věří, že zesvětlají. To má za následek, že současní mladí lidé jsou díky tomu vyšší než jejich rodiče.

#### Čínská kuchyně je u nás oblíbená. Opravdu se v Číně lidé stravují tak, jak to známe z čínských restaurací?

V Číně se jí úplně všechno. Přes osmdesát procent země je pokryto horami, takže není moc místa pro zemědělství. Číňané jí dokonce pařátky z kuřete. Ale jinak jsou čínská jídla podobná jak v Číně, tak v našich čínských restauracích. Jen u nás jsou pikantnější. Gurmánským zážitkem pro nás bylo ochutnání hada, stonožky, škorpióna a netopyra.



Výběr pečiva byl velký.

#### Mají v Číně stejné způsoby stolování jako v našich končinách?

Kdepak. Číňané u jídla mlaskají, srkají a všude kolem je nepořádek. U nich to značí to, že jim jídlo chutnalo. Takže i my jsme občas museli nějaký ten nepořádek na stole uměle udělat, abychom neurazili.

(fru)

## Jak se dělá

### Kuřecí prsa se zeleninovým salátem

#### Co potřebujeme:

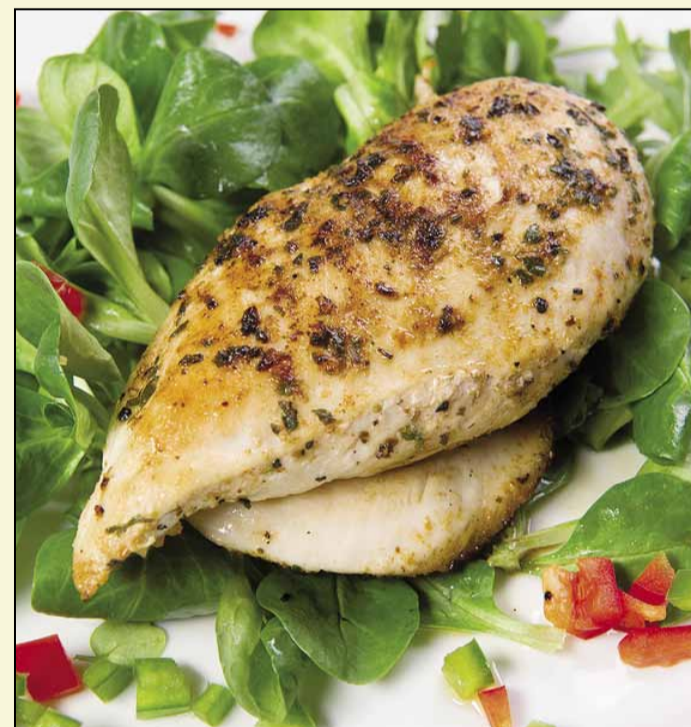
kuřecí prsa  
sušená rajčata  
čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn, saturejka...)

#### Příloha:

salát polníček  
červená paprika čerstvá  
balsamická redukce  
olivový olej  
pepř, sůl

Tento recept vám z Adélky posílá a věnuje paní Nikol Nentvichová, šéfkyně obchodu. Patří mezi její nejoblíbenější, a jak sami zjistíte, jako letní oběd je dokonalý.

Do vyšlehaného másla vmícháme část bylinek a sušených rajčat – tím připravíme bylinkové máslo. Nožem uděláme do masa na několika místech zářezy, do nichž vetkneme právě připravené bylinkové máslo (nejlépe cukrářským sáčkem). Ve zbytku koření maso obalíme, osolíme. Dáme zprudka opéct a potom zvolna dopečeme. No, a jestli to nesníme sami, tak se rozdělíme. Dobrou chuť.



## Výkup obilí

Vážení zemědělci, Adélka od Vás v průběhu roku vykoupí pšenici a žito v potravinářské kvalitě.

Kontaktní osoba pro nákup: Vladimír Kopecký, tel.: 777 167 401, e-mail: vladimir.kopecky@adelka.cz.

## Nabízíme k pronájmu:

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

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

## 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

## Rekreace na Trnávce

ADÉLKA, a. s., nabízí poslední volná místa k rekreaci u vodní nádrže Trnávka.

Ubytování v nově zrekonstruovaných chatkách přímo u vody.

**Rezervace:** pí Kopecká, tel.: 565 323 546,

**e-mail:** radka.kopecka@adelka.cz,

**Více na:** www.adelka.cz.

3. 8. – 10. 8.	1 chatka
17. 7. – 24. 8.	2 chatky
24. 8. – 31. 8.	1 chatka
31. 8. – 7. 9.	1 chatka
14. 9. – 21. 9.	3 chatky



## Adélka, a. s., přijme:

### Muže na směnný provoz do výroby /práce i o víkendech/:

- obsluha pekařských strojů na výrobu běžného pečiva a chleba,
- znalost práce na PC výhodou,
- SŠ vzdělání nebo vyučení v oboru,
- bydliště v PE výhodou,
- nástup možný ihned.

### Ženu na úklid provozu

Životopis zasílejte na: milan.stepanik@adelka.cz, tel.: 777 167 408.

### Řidiče na rozvoz pečiva:

- řidičské oprávnění sk. B,
- nástup ihned,
- kontakt: Petr Nentvich, tel.: 777 167 405, petr.nentvich@adelka.cz.

## Aktuality

### Svačiny do škol

V květnu začala Adélka vozit do škol zdravé svačiny pro děti. Každé ráno před začátkem vyučování si děti mohly svačiny ve školách koupit. „Budeme pokračovat i po prázdninách. Rodiče tuto aktivitu vítají, protože vědí, že Adélka pro děti připravuje zdravé a dobré svačiny,“ vysvětluje výrobní ředitelka Věra Bartáková. Připravené bagety a svačiny mají kratší dobu trvanlivosti než například ty, které jsou ke koupi na benzinových pumpách. Adélka nepoužívá konzervační látky k prodloužení trvanlivosti, ale výhradně čerstvé, kvalitní suroviny a čerstvé pečivo, nikoliv zamražené. Snahou rodičů a Adélky je předat dětem návyk zdravého jídla. To, že je dítě baculaté, totiž automaticky neznamená, že je správně živěné. Průzkumy ukazují, že každé páté dítě v České republice má nadváhu, nebo je dokonce obézní. A právě s nedostatky ve zdravém stravování chce Adélka svým projektem Svačiny do škol bojovat. Zdravě a chutně.

### Adélka získala významná ocenění

Dne 6. června jsme se jako každý rok zúčastnili v Pardubicích Dnů chleba, které pořádá Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů České republiky. Národní pekařská soutěž slouží jako připomínka cechovních tradic našich předků. Nezávislí odborníci hodnotí vzhled, tvar, vůně, chuť, kůrku a objem chleba. „Jsme velice rádi, že se nám i v letošním roce podařilo v této prestižní soutěži uspět. Adélka už několik let drží nejvyšší kvalitu chleba, to je pro nás důležité,“ říká ředitel Roman Teisler. Adélka získala ocenění v obou kategoriích – Vynikající konzumní chléb (2. místo) a ocenění Vynikající řemeslný chléb (3. místo).



### Studenti navštívili Adélku. Vyzkoušeli si pekařinu na vlastní kůži

Studenti ze základní školy Soběslav a děti se specifickými poruchami učení i chování z odborného učiliště v Černovicích zavítali na exkurzi do Adélky. Podívali se do míst, kde se vyrábí pečivo, a také si výrobu mohli sami vyzkoušet. „Vzhledem k tomu, že naše odborné učiliště je speciální školou, zpočátku jsem měla obavy z možných problémových situací. Po exkurzi u vás shledávám, že i tyto děti je možné zaujmout. Zpětná vazba k vašemu výkladu a celkové prohlídce vašeho závodu je naprosto pozitivní a žáky velmi bavila,“ poděkovala Naďa Pražáková, učitelka odborného výcviku.



## Když se řekne

### Vaření dnes není o hrncích, ale o moderních technologiích

Když v roce 1993 Adélka přebírala od původního majitele současný areál, byly obědy pro zaměstnance dováženy. Zaměstnanci potřebovali jíst, ale vařit nebylo kde. Rok poté se obědy začaly připravovat už „doma“ v Adélce. O dobrou kuchyni byl zájem, a brzy tak začali přicházet nejen strážníci z Adélky, ale i zaměstnanci jiných podniků. A tak vaření přerostlo v tradiční součást Adélčiných aktivit a služeb zákazníkům. V roce 2002 byla otevřena první kantýna v areálu Adélky na Nádražní ulici a letos bude otevřena nová jídelna v průmyslové zóně.

„V kuchařině je nejdůležitější příprava, bez té totiž nikdy nedosáhnete toho správného výsledku,“ začíná náš rozhovor kuchařka Jana Lokesová. V Adélce pracují tři kuchařky a k ruce mají další pomocné síly. Do práce vstávají na čtvrtou ráno, protože v sedm hodin se odvázejí první polévky a svačiny karbanátky a další jídla do jídelen. Teprve potom se začíná připravovat oběd. Denně se vaří stovky jídel, ale po otevření nové jídelny v průmyslové zóně v Pelhřimově je předpoklad, že tento počet naroste. „Připravujeme čtyři jídla na každý den a k tomu jsou na výběr hotovky jako třeba hamburger a řízky,“ popisuje Jana Lokesová a dál říká, že jídla vaří podle toho, co mají lidé rádi. A tak mě zajímá, co si lidé rádi dávají k obědu. Mile mě překvapuje, že stále vede česká tradiční kuchyně – omáčky, guláše, svičková. „Chlapi, kteří pracují rukama, se chtějí pořádně najíst, takže dávají přednost české klasice.“ Přestože by se mohlo zdát, že lehčím jídlům dávají přednost ženy, je mnoho těch, které si i mimo neděli rády pochutnají na dobré svičkové s knedlíkem.



#### Profici nevaří od oka, ale přesně na míru

Říká se, že svou vlastní profesi člověk nerad dělá doma. A jak je to s vařením? Vaří kuchaři a kuchařky také svým vlastním rodinám? Jana Lokesová určitě ano. „Doma si vždycky vyzkouším to, co chci uvařit, a v práci to pak uděláme na ostro. To samozřejmě neplatí pro tisíckrát vyzkoušenou klasiku, ale pro nová, nepřiliš častá jídla. Jinak se také vaří pro rodinu a jinak v jídelně pro desítky lidí. Když se připravuje jídlo ve velkém, neplatí zásada „podle oka“, ale vše se musí zvážit a odměřit.“

„Když vaříme pro sto lidí, tam víme, že na omáčku padne třeba patnáct kilo masa.“ I profesionální kuchaři používají kuchařky. Jídla, která se vaří pravidelně, se stanou rutinou, ale pak jsou taková, která se nepřipravují tak často, a právě v tuto chvíli je potřeba do chytré knihy nakouknout.



Příprava čerstvých baget na svačinu.

#### Svěží vítr v kuchyni

V posledních letech vedlo u strážníků kuřecí maso, ale podle kuchařky Lokesové přichází doba návratu vepřového. Peci jen kdo by pohrdl kotleťou a vepřovou panenkou? Chuť je to, co dělá jídlo atraktivním. Dobrý kuchař ví, že s potravinou se musí zacházet opatrně a správnými postupy jí ponechat chuť, nikoliv ji přebít či nahradit. „Lepší než koření jsou bylinky. Dodávají jídlům čerstvost a umějí zvýraznit chuť přírodním způsobem.“

Díky nové kuchyni a nových technologiím budou jídla v Adélce připravována velmi kvalitním způsobem. Už nepůjde o klasické hrnce, ale o moderní technologie, které se chovají k potravinám šetrně. Profesionálním kuchyňským zařízením je konvektomat, který kombinuje vlastnosti horkovzdušné a parní trouby. Je tedy vhodný pro mnoho způsobů tepelné úpravy jídel, včetně pečení, smažení, grilování, vaření v páře nebo blanširování. K výhodám této technologie patří šetrnější způsob úpravy pokrmů, které vedou k vyšší nutriční hodnotě připravovaných jídel a zachování vyššího množství vitamínů v porovnání s běžnými způsoby tepelné úpravy. V klasické přípravě jídel se používají různé urychlovače, dochucovadla a polotovary. To bude v nové kuchyni minulostí. „Nebudeme k omáčkám dávat knedlíky z prášku, ale takové knedlíky, které budou připravené tak, jako by je dělala hospodyňka doma,“ říká Věra Bartáková. Rozdíl v nové chuti pozná každý. Provoz nové kuchyně a nového stravovacího zařízení v průmyslové zóně bude spuštěn během letošního léta.

(fru)

## Z ošatky vašich dotazů

#### Jak správně uchovávat chléb, aby zůstal co nejdéle čerstvý?

Dříve se potraviny balily do konopné látky, protože zůstávaly téměř dvakrát tak dlouho čerstvé. Doporučujeme tedy chléb uchovávat zabalený například v konopné utěrce. Ta má výborné savé vlastnosti, antiseptické účinky a po delším používání utěrka nezapáchá. Je vyrobena z bavlny (70 %) a konopí (30 %). V nejbližší době bude možné tuto utěrku zakoupit v prodejnách Adélka. Chléb, který budete uchovávat v utěrce, bude mít o něco tvrdší kůrku než ten zabalený v igelitu. Kůrka je však pro chléb velmi důležitá, protože brání vysychání střidky (chleba). Nevýhodou igelitu je to, že v tomto prostředí vznikají plísňe. Zvláště pokud je chléb v teplejším prostředí, je zde riziko plísni značné. Doporučujeme kupovat chléb v menším množství a třeba každý den. Adélka peče sedm dní v týdnu.

#### Jaký je rozdíl mezi celozrnným a vícezrnným pečivem? Do jaké skupiny patří finský rohlík a kornspitz?

Podle legislativy musíme pekařské výrobky zařazovat do druhů a skupin. Druhem je chléb či jemné nebo běžné pečivo, cukrářský výrobek, trvanlivé pečivo. Skupinou se myslí to, zda se jedná o pšeničný, žitný výrobek, pšenično-žitný, žitno-pšeničný, celozrnný, vícezrnný nebo speciální výrobek či se jedná o perník, sušenky, oplatky, preclíky atd. Celozrnné pečivo či celozrnný chléb podle legislativy musí obsahovat 80 % celozrnných mouk z celkové hmotnosti obilných výrobků. Na rozdíl od vícezrnného pečiva či vícezrnného chleba sem patří takový pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 5 % mlýnských výrobků jiných než pšenice či žito. Speciální druh chleba a pečiva jsou výrobky, které obsahují kromě mlýnských výrobků z pšenice a žita další složku – například olejiny, luštěniny v celkovém množství nejméně 10 %. Rohlík finský tedy svým složením patří do skupiny vícezrnného pečiva a kornspitz do skupiny pšenično-žitný výrobek. Je však významný pro vysoký obsah vlákniny (7%).

#### Proč se rohlíky tak málo solí?

Dříve, než chléb a pečivo opustilo pekárnu, muselo několik hodin zůstat v pekárně, aby se tzv. „vydýchalo“. Dnes se zboží okamžitě po vyrobení expeduje a odváží na prodejnu, ještě pěkně teplé a čerstvé. Když se auto naplní teplým zbožím, tak sůl, která je hygroskopická, pohlcuje vlhkost ze vzduchu. Vlhkost vzniká odpařováním vody z teplého pečiva. V důsledku toho je pečivo na povrchu vlhké. Proto se rohlíky méně solí, aby nebyly vlhké.

#### Proč Adélka nedodávala několik dní do Penny Marketu v Pelhřimově?

Bylo to rozhodnutí na centrále Penny Marketu a podle našeho názoru ne zrovna šťastné. Náhradní dodavatel však svým neférovým chováním a špatnou kvalitou výrobků nakonec neuspěl. To, že jsme se vrátili jako dodavatel zpět, je zásluha zákazníků a jejich velmi silného hlasu pro „svůj“ chléb a pečivo. Některé výstupy zákazníků byly opravdu velmi impulzivní a místy až tragikomické. Děkujeme tímto velice za podporu, které si velmi vážíme, a je pro nás velmi zavazující. Děkujeme vám!