



Můj pekař

Dar chuti a přátelství

Č. 8 říjen 2013

Příští číslo vyjde v prosinci 2013

www.adelka.cz

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

Editorial

Za penny ani zlámanou grešli

Už mě nějakou tu dobu znáte a víte, že se na tomto místě rád zpovídám ze svých představ a tužeb, z věcí, které činí náš život hezčím, i z pocitů zlých a beznadějných. Dnes bych vám rád poděkoval za to, jak jste se postavili na naši stranu v „kauze Penny“. Víte, dlouho jsem odolával. Nechtěl jsem komentovat celou situaci, a to ze dvou důvodů. Za prvé – Adélka má ve firemním sloganu „Dar chuti a přátelství“. Podle toho se snažíme pracovat a žít, a to i s lidmi, kteří si naše přátelství nezaslouží. Druhým důvodem bylo čekání, že náš dosavadní obchodní partner po takovém skandálu možná dojde k rozumu a bude chtít své necitlivé a neprofesionální rozhodnutí o naší výměně vrátit. Nestalo se však.

Možná tušíte, že obchodování s některými zahraničními řetězci není z pozice malé české rodinné firmy nic jednoduchého. Že síla je tam, kde jsou peníze a obchodní zájmy, které vůbec nezajímá české hospodářství a jeho rozvoj. Naopak. Že někteří lidé z vedení Penny Marketu v sobě mají jen málo slušnosti, jejich jednání směrem k dodavatelům je arogantní a často za hranicí morálky, na to jsme si u nás v Adélce zkusili zvyknout už řadu let. Pořád jsme doufali, že platí všechny ty principy, podle kterých se podnikalo kdysi, třeba před válkou. Měli jsme za to, že i firma Penny Market jde o to, co nejlépe uspokojit své věrné zákazníky a že dodavatel je partner. Jak je vidět, není tomu tak.

Zásobovali jsme region Penny Marketů s více než 100 000 spotřebiteli a dělali jsme to tak, jak jsme zvyklí. Sice pod těžkým diktátem ceny, ale se stále stejnou kvalitou. A najednou bylo všechno jinak. Museli jsme odejít bez důvodu a začala se na nás plívat špína. Inu, tam, kde je moc, není žádná pravda dost pravdivá. Výsledkem je, že přes desetitisíce nespokojených zákazníků, kterým není jedno, jaké pečivo nyní v Penny dostávají, firma trvá na svém a nehodlá se naší společnosti veřejně omluvit za poškození dobrého jména a šíření pomluvy. Inu, což.

Když ani početný, rozzlobený a silný hlas zákazníka nestačí, když rozum zůstává stát nad absurditou dovozu chleba a pečiva s výrazně nižší kvalitou, čerstvostí a složením ze vzdálenosti větší než 100 km, pak už ani není nad čím dlouho lamentovat. Snad jen nad tím, proč 23 let po „revoluci“ pořád žijeme ve společnosti, v takzvané tržní společnosti, ve které hlas lidu, hlas zákazníka pořád neznamená zhora nic.

Vážení zákazníci, jsme velice rádi, že jste začali naše výrobky vyhledávat a nakupovat jinde, zejména v našich filiálkách a u našich dobrých odběratelů, mezi které patří Tesco, Albert, prodejny Jednota, Flop a stovky dalších. Objemy dodávané dříve do Penny Marketů se přelily do těchto ostatních obchodů. Rovněž jsme pro vás otevřeli dvě nové, vlastní prodejny, jednu v průmyslové zóně v Pelhřimově a druhou pojízdnou, která střídá stanoviště u vrátnice Agrostroje a na autobusovém nádraží. Děkujeme panu řediteli Agrostroje Stokláskovi a panu Svárovskému za možnost parkování na jejich pozemcích a za bleskovou, neostýchavou pomoc. Nadále budeme rozvíjet naši síť prodejen tak, abychom se k vám mohli dostat co nejlíže. A dál se pokusíme dávat vám v každém chlebu, v každém rohlíku či jiném výrobku s pečeti Adélka to nejlepší, co umíme – dar chuti a přátelství. Protože jinak by ten náš svět nestál ani za zlámanou grešli ani za penny.

Děkujeme za vaši podporu.

S úctou Roman Teisler,
ředitel firmy Adélka a.s.

Produkt měsíce



Chléb náš vezdejší aneb co má chléb společného s pivem

Chleba se nepřejší, říkávaly babičky, a měly pravdu. Chléb je základní surovinou naší obživy. Přesto, že se může jevit jako obyčejný a samozřejmý, má svoji hodnotu a také respekt. Už staří Slované vítali své hosty chlebem a solí. Chléb jako dar přírody a těžké lidské práce se v každé domácnosti těšil velké úctě. Byl to znak pohostinného přijetí a srdečnosti. Odmítnutí se považovalo za urážku, stejně tak, jako by hostu nebyl chléb nabídnut. Sůl symbolizovala čistotu a chléb každodenní potravinu. Dnes tato tradice znovu ožívá při různých slavnostech a významných návštěvách.

Chléb jíme po staletí. Lidé ho začali připravovat a jíst od doby, kdy se z lovců a sběračů stali zemědělci. Nebyl to chléb dnešní podoby, byly to spíše placky. Ve starověkém Egyptě se chlebem i platilo, a dokonce byl předmětem předmanželské smlouvy. Právě v Egyptě lidé poprvé vyrobili kvašený chléb. A jak to tak v dějinách velkých vynálezů a objevů bývá, byla to náhoda. Společně s upečením prvního kvašeného chleba vzniká také pivo. Chléb, pivo a cibule byly v Egyptě hlavní potravinou. Snad v tomto dávném společném vzniku chleba a piva hledíme pořekadlo, že pivo je tekutým chlebem. S dobou se mění i zvyky. Bílý chléb z pšenice konzumovali v minulosti především bohatí a urození, zatímco chléb pečený z ostatních obilovin, který byl tmavý, jedli obyčejní lidé a otroci.

Nejviditelnějším rozdílem mezi tím, jak se vyráběl chléb kdysi dávno a nyní, je bez pochyby to, že v minulosti byl vyráběn chléb s velkým podílem ruční práce od samotné přípravy surovin přes mísení, navažování jednotlivých těstových kusů, tvarování, vkládání do ošatek, vkládání ošatek do vozů, manipulace s vozy, osazování nakynutých těstových kusů do pece a následně vypékání chleba. Tyto práce postupem času z velké části přebrala technologická zařízení sestavená do výrobních kontinuálních linek, kde na sebe všechny výrobní úkony navazují a člověk slouží jen jako obsluha těchto zařízení, která jsou

řízena počítači. Zadává příkazy a dohlíží na výrobu s minimální fyzickou zátěží. Avšak i dnešní výrobní postupy vyžadují po pekaři píli, zkušenosti, pracovitost a lásku k řemeslu, bez kterého by kvalitní, chutný chléb nevznikal v žádné době.

Začíná to u kvásku...

Je jeden, a peči v mnoha různých podobách, tvarech, chutích. Po celém světě se chléb připravuje podobně – vždy je potřeba z obilovin umlít mouku a tu pak s požadovanými ingrediencemi a vodou umíchat v těsto. To se pak rozdělí, tvaruje, nechá vykynout a upeče se.

Ze žitné mouky je izolován chlebový kvas, který je neustále pomnožován, tj. dochází k vytváření specifické mikroflóry v symbióze žijících lactobakterií a kvasinek. Produkty jejich metabolismu, kyselina mléčná a octová, oxid uhličitý aj. jsou pak původci specifického aromatu střídy a textury kůrky chleba.



Pokračování na str. 2

Vezeme víc, než čekáte

*Vezeme svou práci a péči až k vám – do vašich domovů, až na váš stůl.
Od soumraku do svítání. Ještě horké, čerstvě vytažené z pece.*



České okénko

Kde chuť má barvu a tvar



Klusáčkovy vaječné těstoviny byly založeny v roce 1991 jako poctivá výroba klasických českých těstovin. Zpočátku se majitelka firmy, paní Renata Klusáčková, zaměřovala především na polévkové a široké nudle, s postupem času a rostoucí poptávkou se však rozšiřoval i sortiment. V současné době firma nabízí 17 druhů těstovin.

Hlavní zásadou vedení firmy je vyrábět kvalitní české těstoviny pro spokojené spotřebitele. Těstoviny jsou vyráběny dle osvědčené receptury z prvotřídní pšeničné mouky z Moravy a českých vajec, suroviny jsou navíc pod neustálou kontrolou. Firma sídlí ve Žďáře nad Sázavou.

S paní Klusáčkovou jsme si povídali o světě těstovin a o věcech, které zajímají současného českého spotřebitele. Nemyslete si, po kvalitních těstovinách je v naší zemi čím dál větší poptávka.



Chutnají jazyku a lahodí oku...

Jaké jsou v současnosti „české těstovinové preference“? Co lidé nejčastěji kupují, o co je největší zájem?

Český spotřebitel je, co se týká těstovin, velice konzervativní. Jak vyplynulo i z našeho interního průzkumu, zákazníci nejčastěji preferují tzv. „klasické“ či „tradiční“ tvary, jako jsou flíčky, kolínka a vřetena. I nám se tato preference potvrzuje v našem odbytu, kde nejvyšší podíl naší výroby zaujímají právě tyto klasické tvary a poté široké a polévkové nudle. Naopak nejméně spotřebitele zajímají barevné a ochucené těstoviny.

Proč byste doporučila kupovat vaječné, nikoli bezvaječné těstoviny?

Vaječné těstoviny jsou nejen mnohem chutnější, ale i výživově bohatší – obsahují vyšší podíl bílkovin než těstoviny bezvaječné a mají nižší glykemický index.

Jak může na dnešním trhu obstát menší výrobce těstovin? Je na trhu velká konkurence?

V naší firmě se snažíme expandovat postupně, nebrat si příliš velkou sousta. Chceme našim spotřebitelům nabídnout především kvalitní produkt za přijatelnou cenu a obávám se, že v příliš velkém objemu je čím dál obtížnější udržet patřičný standard kvality. V současné době je naším cílem být k dostání v celé České republice a vítáme vracující se trend malých místních prodejen českých výrobků.

Co chystá vaše společnost nového, jaké nové výrobky najdeme v regálech v letošním roce?

Neustále v naší firmě přemýšlíme, čím rozšířit sortiment výrobků. Vzhledem k oblíbenosti našich přílohových těstovin v současné době plánujeme dva nové tvary, kterými jsme se inspirovali v Itálii, a doufáme, že naše spotřebitele potěší.

Na co dát pozor při výběru kvalitních těstovin? Jak vůbec poznáme v regále kvalitní zboží od toho ostatního?

S výběrem těstovin je to jako s výběrem jakéhokoliv jiného zboží. Na trhu jsou výrobky v různých cenových hladinách a je pouze na kupujícím, zda dá přednost ceně, či kvalitě. Především bych doporučila dát si pozor na těstoviny zašedlé či obsahující větší množství hnědých oček, tyto vady značí nekvalitní mouku. Dále bych nedoporučovala kupovat těstoviny popraskané, polámané či jinak deformované. Popraskání těstoviny vznikne příliš prudkým sušením a spotřebitel je potom pozná v kuchyni při vaření tak, že se mu těstovina může rozpadnout.

V naší firmě se snažíme vyvarovat všech těchto chyb. Máme stálého dodavatele mouky, osvědčený postup výroby a těstoviny jsou ručně balené, aby byl sáček těstovin plný a polévkové či široké nudle nebyly polámané. Díky tomuto přístupu jsme získali ocenění Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2012, kterého si velmi ceníme.

Co byste vzkázala českému spotřebiteli?

Především šťastnou ruku při výběru kvalitních českých potravin.



Mají tvar podle vašeho vkusu.

Zdraví a výživa

Královna obilovin – pšenice

Pšenice, nazývaná královnou obilovin, je společně s rýží nejdůležitější zemědělskou plodinou planety. Pětinu veškeré energie přijaté s potravou získáváme právě z pšenice. Roste na dvou stech milionech hektarů a ročně se jí sklízí přes šest set milionů tun. V Adélce se denně semele 45 tun pšenice, za rok je to neuvěřitelných 10 000 tun.

Otruba, jádro a klíček tvoří zrno pšenice. Tato obilovina v sobě skrývá všechny důležité živiny: kromě vitamínu A, vitamínu C a vitamínu B12 je skvělým zdrojem hořčíku, železa a stopových prvků, jako je zinek, měď a mangan. Sacharidy tvoří přes šedesát procent zrna, většinou ve formě škrobu. Jednoduchých cukrů najdeme v pšeničce kolem jednoho procenta. Pro diabetiky je vhodnější celozrnná mouka. „Správná celozrnná mouka je vyrobená z celého zrna. Vyrábí se semletím celého zrna, nejsou odstraňovány obalové vrstvy. Ty totiž obsahují nejvíce minerálních látek, vitamínů a vlákniny,“ vysvětluje šéf mlýna Adélky Vladimír Kopecký. Na rozdíl od bílé mouky obsahuje vlákninu, která nezpůsobuje rychlé změny hladiny glukózy v krvi. Pšenice obsahuje také proteiny, převážně glutelin, který po smíchání s vodou vytvoří mazlavou hmotu, která tvoří kostru pečiva. Tento protein se nazývá lepek. Někteří lidé jsou na lepek alergičtí, způsobuje jim nepříjemné zažívací problémy. Řešením je dieta.

Celozrnná mouka obsahuje enzymy a nenasycené mastné kyseliny a to je důvod, proč se rychleji kazí. Od 19. století se díky nové technologii začala mlít právě mouka bílá, která je, oproti mouce celozrnné, trvanlivější. Celozrnné výrobky mají nižší glykemický index. Na rozdíl od výrobků z bílé mouky, která obsahuje jednoduché cukry, celozrnné výrobky v sobě mají polysacharidy a ty se do krve uvolňují postupně během celého procesu trávení. Jednoduše řečeno – když jíme celozrnné pečivo, nemáme pak delší dobu hlad.

Proces zpracování pšenice

„Při přejímce pšenice do našeho mlýna se provádí rozbor zaměřený na kvalitu, kdy testujeme vlhkost, lepek, obsah dusíku, číslo poklesu a zdravotní nezávadnost, tedy jestli pšenice v sobě nemá plísně, škůdce a další nečistoty,“ popisuje počátek procesu zpracování pšenice Vladimír Kopecký. Pšenice projde důkladným čištěním. Zvlhčováním a odležením obilí dochází k porušení soudržnosti obalu a jádra zrna. Poté je na loupacích a odíracích strojích zbavena otrub a klíčků. Mletím pšenice (šrotováním) se odděluje jádro od obalových vrstev, postupně dochází k rozmělnění obilky. Toto melivo, které vzniklo, se musí roztrdit. Tzv. vyséváním vznikají meziproducty a již hotové mouky. Vzniklé meziproducty se dále zpracovávají. „Šrotování a vysévání se opa-

Pokračování ze str. 1

„V Adélce kvas vyrábíme z kvasné kultury obsahující potřebnou mikroflóru ke kvašování žitné mouky. Kvas se vyrábí v několika stupních. V prvním stupni se kvasná kultura obsahující potřebné bakterie a kvasinky promíchá s žitnou moukou a vodou v určitém poměru. Tento stupeň zraje dvacet čtyři hodin. Ve druhém stupni, přidáním žitné mouky a vody, dojde k navýšení množství kvasu a po dvanácti hodinách zraje vyrobíme poslední stupeň, který je po minimálně 36 hodinách zraje připraven ke konečnému zpracování do chlebového těsta,“ vysvětluje vedoucí chlebové pekárny Milan Štěpáník, když se spolu prochází dílnou po krásné vonící pekárně. Pokračujeme dál... „Po vymísění těsta, které zraje 30–40 minut, těsto nadělíme na požadovanou hmotnost. Dále natvarujeme do tvaru večky a osadíme do kynárny. Natvarované těstové kusy kynou přibližně padesát minut. Po nakynutí pomocí osazovacího stolu nasázíme nakynuté kusy do pece.“ Doba pečení je 50–55 minut při teplotě 255 °C – 215 °C. Veškerá tato činnost probíhá bez dotyku lidské ruky. Po vypečení se chléb polváží a vkládá do přepravek určených k expedici.

I víno může vonět po chlebu

Znáte tu typickou vůni chleba? A napadlo vás někdy, kde se vlastně bere? Chléb se v peci peče při teplotě okolo 270 °C, těsto se zahřívá na 100 až 180 °C. Právě při těchto teplotách se odehrávají velmi důležité reakce, zvláště v kůrce, které pak v podobě vůně putují až k našemu nosu. Chlebová vůně je natolik typická, že ji používají i vinaři při popisu vína. Záleží na odrůdě, ale chlebovou vůni je možné najít ve zralých červených vínech.

S láskou upečený v Adélce

Výroba chleba je z velké části vytvářena na kontinuální výrobní lince pomocí využití nejmodernějších technologií. Za hodinu vyrobí v Adélce až 1200 kusů chleba. Na tuto výrobu i s odběrem chleba do přepravek stačí tři pekaři. To však neznamená, že Adélka nevyrobí některé speciální druhy chlebů ručně. Pěkně s fortelem pekařských mistrů. Tvoří však jen okolo 10% výroby a za hodinu se jich vyrobí okolo 500 kusů ve čtyřech lidech. Základem pro dobrý chléb jsou, jako u všech kvalitních potravin, kvalitní suroviny. Vhodně složená receptura z kvalitních ingrediencí, vhodně zvolený technologický postup výroby, šetrné zacházení s chlebem po upečení (vlažení, chlazení a včasná expedice k zákazníkovi = čerstvost) a v neposlední řadě nesmí chybět kus pekařského srdce pěkně vloženého do výroby opravdu dobrého chleba. Protože jen dobří lidé dělají dobré věci.



František Dobeš z Agropolu Mladá Vožice – hlavní dodavatel obilí do Adélky.

kuje ve čtyřech stupních. Po posledním stupni zůstávají tmavá chlebová mouka a otruby. Současně probíhá čištění krupic, tedy vytrídění jakostních částic jádra na krupice, hrubou a polohrubou mouku,“ ukazuje Vladimír Kopecký.

Základní surovina pro pekaře je pšenice

Pšeničce rozdělujeme podle množství a kvality bílkovin (lepku) na běžnou (common) a tvrdou (durum) a podle doby zasetí na ozimou a jarní. Běžná pšenice se používá pro výrobu pečiva, tvrdá při výrobě těstovin. Zemědělci však pěstují celou řadu odrůd, které vysazují dle svých potřeb.

Pšeničná mouka nachází široké uplatnění v pekařském a cukrářském řemeslu. Vyrábí se z ní bílé pečivo, rohlíky, housky, večky, bagety, sladké pečivo, ale i knedlíky, cukrářské a pečivářské výrobky. Pšeničná mouka je také obsažena v různých poměrech v chlebu.

Jaká je budoucnost pšenice?

V pěstování pšenice je Česká republika zatím soběstačná. Pevně doufáme, že to tak zůstane i nadále, aby to nedopadlo jako v živočišné výrobě, kdy třeba vepřové maso si musíme dovážet. Aktuálním trendem je poptávka i po jiných obilovinách. „Spotřeba jiných obilovin, jako je proso, špalda, pohanka, amarant a další, bude určitě mírně stoupat, ale podle mého názoru si pšenice zachová svoji absolutní spotřebu. Přeci jen je to základní surovina pro výrobu chleba a dalších výrobků, bez kterých se neobejdeme,“ uzavírá Vladimír Kopecký. (fru)

Slovenská přísloví a pořekadla

Kdo se nesrovná s chlebem, nesrovná se s lidmi.
Chleba se nikdy nepřejší.
Lepší doma krajíc chleba nežli v cizině kráva celá.
Dobrý jako kus chleba.
Lepší je kus chleba na cestě nežli pero za kloboukem.
Keď je človek lačný, aj ovsenný chlieb je smačný.

Malý chlebový slovník

kůrka – vnější propečená část na povrchu chleba
střídky – vnitřní pórovitá část
krajíc nebo **skýva** – ukrojený plátek chleba
sirotek (škrámulec) – našikmo ukrojený plátek na jedné straně zakrojený do střídky
patka – první a poslední odkrojek chleba
zápatčí – druhý a předposlední krajíc na koncích chleba

Které chleby v Adélce pečeme:

Chleby pšeničné – toastový světlý
Pšeničnožitné – konzumní, VIP /2400 g/ šumavský, podmáslový (19% čerstvého podmáslí), maďarský, sedlácký, dalamánek
Pšeničnožitné s podílem obilovin a olejnin – toastový tmavý, slunečnicový, lněný, fit, farmářský a chléb „LADY“
Žitnopšeničné – Vysočina
Žitné – Moskva
Rozdíly mezi chleby tvoří podíl pšeničné a žitné mouky, tvar, gramáž, posyp chleba a podíl obilovin a olejnin.

A jak je chléb nazýván v zahraničí?

Bagel – kulaté kynuté pečivo ze žitné mouky s otvorem uprostřed, podávané buď jako příloha (cibulový, sýrový i sladký skořicový), nebo samostatně s oblohou.
Ciabatta – italský chléb křupavé kůrky, zadělaný olivovým olejem. Těsto je tužší, často s přísadkou bylin.
Maces – židovská chlebová specialita z nekysaného těsta, podobná krekrů.
Nán – indický kvašený chléb z bílé mouky ve tvaru velké kapky (slzy).
Pumpnickl – tmavý žitný, těžký chléb s výrazně nakyslou chutí původem z Německa, vaří se v páře.
Pita – arabská bílá i celozrnná chlebová placka, často plněná masem či zeleninou.
Tortilla – mexické nekynuté pečivo z kukuřičné mouky, které se připravuje na rozpálené plotně.

s Adélkou na cestách 

Severoafriický Tanger: město plné chutí a vůní



Tanger je neznámější přístav severoafriického Maroka. Z Evropy do severní Afriky jezdí každou hodinu trajekt a převládá stovky turistů, ale také lidí, kteří za prací dojíždějí ne do jiného města, ale dokonce na jiný kontinent. Do Tangeru zavítala redaktorka Mého pekaře Eva Fruhwirtová. Poprvé v životě jezdila na velbloudovi a snědla oběd o šesti chodech.

Jaké to je stát na jiném kontinentě, než je Evropa?

Měla jsem takový zvláštní pocit. Přesto, že do Maroka jezdí hodně Evropanů, bylo na první pohled poznat, že nejste v Evropě. Exoticky působila nejen architektura, ale také místní oděv a především orientální kuchyně. Marocký styl odívání tvoří vybraná směs barev a látek, které se oblast od oblasti liší. Záleží také na etnické orientaci a společenském postavení. Oblíbeným oděvem žen je kaftan, ten se obvykle nosí v délce až na zem, se širokými rukávy a se zdobeným páskem. Jak muži, tak i ženy nosí dlouhé oblečení se špičatou kapucí, zvané djellaba. Evropský styl oblékání do Maroka samozřejmě pronikl, ale je to pomalé a patrně většinou na mužích.

Tanger je také nechvalně znám jako místo pěstování konopí a také jako město s vysokou kriminalitou. Nebála ses?

V posledních letech se to zlepšuje. I když je pravda, že nás místní průvodci varovali, abychom byli obezřetní, drželi se skupiny a nechodili sami. Když jsme šli na prohlídku starého města, měli jsme s sebou kromě místního průvodce také dva bodyguardy. Byli dva mladí chlapi, kteří od naší skupiny odháněli různé pobudy, kapsáře a také prodejce, kteří se snažili turistům prodat hodinky, koberce, šátky a další podobné věci.

Neochutnat místní speciality a tamní jídlo by byl určitě hřích. A jak tě znám, tak ses o tento zážitek nemohla připravit?

Byl to opravdu zážitek. Předem jsme si objednali oběd, který měl být složený z marockých specialit. Když nám donesli velké talíře plné zeleniny a tuňáka, tak jsme se pořádně nacpali



Pohled na svět z velbloudího hřbetu je úžasný.



Typické marocké pečivo.

netušíce, že bude následovat dalších pět chodů. Výborné bylo kuře pečené na citrónu, jehněčí špíz a také čerstvé ovoce.

Marocké jídlo má své kořeny v arabské a maurské kuchyni. V čem je marocká kuchyně jiná než evropská?

Od evropské kuchyně se liší výraznější chutí. Hlavní součástí většiny jídel je maso (hovězí, jehněčí či kuřecí), jako příloha k hlavnímu jídlu se podává kuskus nebo chléb. Nejslavnějším marockým jídlom je harira, což je směs rajčat, čočky, rýže a to vše je ochucené koriandrem. Tradičně se podává na konci dne během ramadánu, to mohou totiž muslimové jíst před svítáním a po západu slunce. Oblíbeným nápojem se stal čaj, především mátový, a jeho příprava je rituálem. Marokánci také pijí často kávu, a to s mlékem.

Jaký mají v Tangeru chleba?

Docela dobrý. Tvarem připomíná velký lívanec. Je to kulatá placka s kůrkou a podávají ho skoro ke každému jídlu. Mís-to vidličky se totiž používá právě tato placka na namáčení do různých dipů nebo nabírání zeleniny.

A co jste si dali k pití?

Říká se, že v severní Africe nemají moc dobrou vodu. Nemyslím tím chuťově, ale spíš, že je zdravotně závadná. Místní průvodce nám to potvrdil a doporučil, abychom si raději kupovali balenou vodu. A protože jsme chtěli předejít případným zdravotním problémům, tak jsme nemohli vynechat naši slivovici. Pili jsme ji tak trochu natajno, protože Maročané alkoholu moc neholdují.

Měli jste s sebou místního průvodce. Předpokládám, že s vámi mluvil anglicky...

Ano, mluvili jsme anglicky. Musím uznat, že nebyl problém se domluvit anglicky téměř nikde. Dokonce staré babičky, které v ulicích prodávaly slepice a sýry, se lámanou angličtinou domluvily. Jiné to bude asi mimo město. Přeci jen, kdo chce v Tangeru na turistech vydělat, musí se umět domluvit.

Přivezla sis nějaký suvenýr na památku?

Mám ráda praktické věci, takže ze zahraničí zásadně vozím něco, co se dá sníst nebo vypít. Z Tangeru jsem přivezla marocké oleje, které jsou vynikající do salátů, a šafrán, který je skvělý na maso. Velkým zážitkem pro mě byla jízda na velbloudovi. Mají na sobě takové speciální sedlo, které se ale při chůzi docela houpe. Nasedání bylo docela dobré, ale horší bylo sesedání. Velbloud si totiž musí kleknout. Nejprve si klekne na přední nohy a tím vás vlastně na tom sedle nahne dopředu, takže máte pocit, že mu přeletíte přes hlavu, a pak si klekne na zadní, a to vás zase celkem rychle vrátí zpět.

Jak se dělá

Léto je pomalu na odchodu a přichází podzim. Čas brambor právě donesených z pole, hub nalezených na těch nejtajnějších místech, čas takových těch hutnějších, podzimních chutí. Chutí plných a starodávných, takových, které znaly naše babičky. A ta moje žila v Podkrkonoší a její recept vám právě přináším.

Babiččiny noky s houbami a zelím

Když si člověk chce pochutnat na poctivých domácích bramborových nocích, to se, panečku, nadře. Já si našel na internetu tenhle recept:

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce v osolené vodě s 3 lžičkami soli. Uvařené brambory poté slijeme, oloupeme a necháme vychladnout. Poté vychladlé brambory najemno nastrouháme, osolíme, opepříme, přimícháme 1 vejce a zasypeme 1 hrstí hladké mouky. Vypracujeme tužší těsto. Moukou vysypeme vál a dobře 2 hrstmi podsypeme a tuto mouku hnětením do těsta zapracujeme...

A dál už jsem nečetl. Jestli na tohle měly naše babičky trpělivost, tak já tedy ne. Za prvé, jsem chlap, který se teprve vařit učí, a za druhé nevidím jediný důvod, proč dělat to, co v Adélce zvládají mnohem lépe než já. A tak jsem si běžel koupit 700gramové balení noky bramborových, základ tedy máme, takže pokračujeme.

Nejprve připravíme zelí, samozřejmě bílé a pouze kysané, sterilované se nehodí. Zelí slijeme, nakrájíme na kratší kousky, zalijeme čistou vodou a se solí a kmínem podusíme do měkka. Potom na sádle (žádný olej!) necháme dozlatova zesklovatět najemno nakrájenou cibulku. Přidáme již podušené (samozřejmě slité) zelí, promícháme a podle vlastních zvyklostí případně dochutíme cukrem, solí, nebo octem.

Dalším krokem je příprava směsi hub a masa. Jak na to? Na sádle necháme zezlátnout cibulku, na které pak budeme dusit nejlépe čerstvé, na plátky nakrájené lesní houby, nebo v horším případě žampiony z obchodu. I s nimi je jídlo velmi dobré, ale proti chuti čerstvých hříbků nebo jiných lesních hub je to jen slabá náhrada. Osolíme, posypeme mletým kmínem a dusíme do poloměkka.

Poté přidáme nakrájené kousky uzeného masa, dobrá je i anglická slanina. Babička však dávala hlavně zbytky vepřové pečeně od neděle, skvělý býval i králík. Celou směs promícháme, houby „dojdou“ doměkka, a všechny chutě se spojí.

Teď už zbývá jen to nejjednodušší. Noky od Adélky vydáme z obalu a spolu se zelím je přimícháme do pánve k houbám a masu. Protože bramborové noky jsou už hotový výrobek, není s nimi žádná další práce. Jen je necháme prohřát ve směsi a můžeme podávat na stůl. Dobrou chuť.



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

PŘIJMEME

muže či ženu do pojezdny prodejny. Nutné řidičské oprávnění skupiny B. Kontakt: roman.teisler@adelka.cz

Nabízíme k pronájmu

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



Vážení zákazníci,

přijďte si vybrat perníčky do mikulášské nadílky. Ve všech našich prodejnách již nabízíme:

Perník mikulášský 190 g, bal.
Perník mikulášský 130 g, bal.
Perník mikulášský 60 g, bal.



Nabízíme k pronájmu

nebytové prostory v Pelhřimově, ulice Pražská č. p. 1417 vedle prodejny Adélka, vhodné pro provoz obchodu. Další informace na tel. 777 167 415 u paní Ilony Marešové, popř. na e-mailu: ilona.maresova@adelka.cz



Prodávky Adělky na AVON pochodu proti rakovině prsu

Prodávky Adělky paní Vilimovská a paní Melcrová z prodejny 518 ve Zručí nad Sázavou se zúčastnily 8. září AVON pochodu proti rakovině prsu v Praze. Pochod startoval v pravé poledne ze Staroměstského náměstí. Celkem se ho účastnilo 8 500 pochodujících a bylo prodáno 36 000 triček, která sloužila jako vstupenka. Jeho koupí každý přispěl na konto proti rakovině prsu.

**Den otevřených dveří pro novináře**

Přibližně 20 novinářů z místních i celorepublikových periodik se zúčastnilo Dne otevřených dveří pro novináře v Adélce, který spolu s Adélkou a. s. uspořádal Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů. Novináři hodnotili patnáct chlebů, od pšeničných po žitné. Vítězem se stal chléb VIP 2400 g, na druhém místě se umístil chléb Vysočina 1000 g a třetí místo získal chléb konzumní 1200 g. Z vícečetných chlebů zvítězil chléb Fit, který je specifický tím, že obsahuje velké množství vlákniny, slunečnice a lnu a při jeho výrobě není použit žádný zlepšující přípravek. Po prohlídce výrobních prostorů a představení firmy Adélka a. s. proběhla tisková konference. Hlavními tématy byly prognózy letošního sklizně, cena a kvalita surovin pro pekárenskou výrobu a dále význam regionálních pekáren. Dalším důležitým bodem jednání bylo zhodnocení vývoje cen v pekárském oboru od roku 2002 do roku 2013.

Naším lidem není nic lidského cizí. A dvě z našich zaměstnankyň tentokrát podpořily slavný pochod proti rakovině... Sluší jim to, že?



Když se v Adélce otevrou dveře, přijdou rádi i zástupci médií

Dožínky v Pelhřimově

V sobotu 7. září se Adélka zúčastnila osmého ročníku Agrárního a potravinářského dne, kterému místní říkají dožínky. „Tradičně se dožínky účastníme, představujeme náš široký sortiment a nabízíme zde typické dožínkové koláče“, říká výrobní ředitelka pekárny Markéta Štěpáníková a dodává, že je těší velký zájem o dožínkové koláče. Z bohatého programu si vybrali malí i starší. Návštěvníci si mohli vyslechnout zajímavé povídky o chlebu, o mouce a o pelhřimovském pivu Poutník, někteří využili možnost svezení se kočárem taženým koňmi a také nahlédli do stodol dědečků a spíží babiček.

ADÉLKA a. s. nabízí firmám jídelní kupóny

ADÉLKA a. s. připravila prodej jídelních kuponů do sítě svých obchodů. Hodnota jídelních kuponů se upravuje na přání firem, záleží tedy na nich, jakou částku si určí. Další informace u paní Ilony Marešové na tel. 777 167 415, na e-mailu: ilona.maresova@adelka.cz.

Nová služba pro zákazníky: pojízdná prodejna

Otevřeli jsme pro vás další prodejnu, tentokrát pojízdného typu. Najdete nás každý den zde:

5:00–8:00 před firmou Agrostroj

9:00–13:00 před Penny Marketem u autobusového nádraží

14:00–16:00 před firmou Agrostroj



Tu ta, vezeme až k vám to, co máte rádi – čerstvý chléb, pečivo a další dobroty. Takhle vypadá naše pojízdná prodejna...

Adélka otevřela novou prodejnu v Pelhřimově

Vážení zákazníci, 17. září jsme pro vás otevřeli prodejnu v Matějkově ulici v průmyslové zóně v Pelhřimově. Kromě denně čerstvého pečiva Vám zde nabízíme široký sortiment teplých jídel. Přijďte na svačinu či poobědvat, vybrat si můžete ze široké nabídky. Otvírací doba: 5:00–16:00 hod. Teší se na vás kolektiv prodejny.

**Návštěva Andreje Babiše v Adélce**

Naši firmu navštívil pan Andrej Babiš. Nikoliv za účelem koupě firmy, jak se ihned začalo šuškat, nýbrž nám představil program hnutí ANO. Bylo to velice milé setkání a řadu z nás to oslovilo, individuálně jsme vyslovili panu Babišovi podporu.

Když přijede Petra J.

Koncem prázdnin nás poctila návštěvou velice milá osobnost ze světa showbyznysu, jedna z našich nejtalentedějších zpěvaček, duší rockerka, zlatá slavice, oblíbená muzikálová hvězda, ale také milá dáma a kamarádka Adělky. Že jste uhadli, o kom je řeč? Setkání s Petrou Janů bylo nadmíru příjemné, navštívila naše výrobní provozy, mile povídala a fotila se s našimi zaměstnanci, vyzkoušela pletení vánoček a všichni jsme měli hezčí a slavnostnější den, na který s hřejivým pocitem vzpomínáme. Můžeme snad prozradit, že Petra je naší pravidelnou zákaznicí a s Adélkou se setkává často, zejména když jede na svou chalupu do jižních Čech. Tentokrát jsme však měli možnost a čas položit jí u kávy několik otázek.



Petra Janů a Ladislav Teisler v Adélce.

Petro, na které vaše hudební období vzpomínáte nejraději?

Myslím si, že každé období mělo spoustu krásného a přineslo mnoho hezkých vzpomínek, spolupráce a kamarádů. Nezaněvřela jsem ani na rockerské období, ani na muzikálové období, natočila jsem také něco noblesního s českým symfonickým orchestrem – krásné melodie George Gershwin, které mám v repertoáru. Nedá se říct, které bylo nejlepší. Člověk prochází vývojem a dnes zpívám některé původní písničky jinak než dřív. Muziku mám čím dál víc ráda, protože mě dostala ze všech složitých životních situací. Muzika a lidé. Publikum mě drželo nad vodou, aniž by si to uvědomovalo, a funguje to i obráceně. Lidé za mnou chodí po koncertě, že když jim je v životě do pláče, pustí si pryč moje písničky a pomůže jim to. Takže je to vzájemné.

Musím se přiznat, pečlivě sledoval vaši kariéru, ale utekla mi deska Jedeme dál II. Jsou tam krásné věci. A také bych rád věděl, co hrájete a zpíváte na koncertech?

Na koncertech je slyšet průřez celou mou kariérou, dávám hity a občas „potrápím“ lidi Gershwinem. Deska Jedeme dál II. měla smůlu, že vyšla ve špatný čas, kdy byl trh moc přeplněný, v roce 2000. Jsou na ní moc krásné skladby od Petra Jandy a moc ráda mám nostalgickou píseň „Babi léto“.

Viděl jsem vás na fotce společně ve studiu s Milošem Dodo Doležalem, mnoho let už místním žirovnickým obyvatelům. Chystáte spolu něco rockovějšího?

Ne, ne, ne (smích). Ne, točili jsme pouze desku k výročí úmrtí a narození Jiřího Schellingera a já jsem tam zpívala v jedné skladbě.

Co posloucháte nejraději za muziku, jaký žánr? Co ráda posloucháte třeba v autě?

Upřímně?

Ano.

(Smích) Já neposlouchám nic. Protože mám takový hudební frmol, tak v autě poslouchám jen rádio. Necítím tu potřebu, jako tomu bylo dřív, kdy jsem si pouštěla různé nahrávky. Ale třeba ta doba přejde. V autě se ráda rozezpívám, nejraději na Gershwinovi. Bezvadně to je, když jedu po Praze a zastavím na červené (smích) a kouknou vedle do auta a tam si myslí, že jsem se zbláznila...

Co připravujete pro posluchače nyní?

Připravujeme s Evou Pilarovou společně dvojkoncerty. Jsme velmi dobré kamarádky a bude to 7 koncertů po velkých městech. Vyvrcholení bude v Praze, kde by se měl zúčastnit jako host i Karel Gott a já doufám, že ho přemluví,



Petra a tým pracovníků pekárny. Společně pekli, společně se vyfotili.

abychom si zazpívali úryvek z Fantoma z opery. (Petra začne zpívat a naskakuje nám husí kůže, jak je to silný zážitek.) Chystám také 17. prosince vánoční koncert, poprvé v životě budu mít i vánoční Lucernu.

Výborní! Vykoupíme lístky a celá Adélka pojede na váš vánoční koncert do Prahy do Lucerny...

Tak to budu moc ráda, Lucernu prožívám vždy silně. Není žádný jiný sál na světě, který by se jí vyrovnal. Zejména díky nezapomenutelné atmosféře. Nej dřív máte strach ji vyprodat, když jí vyprodáte, nedá se tam dýchat, koukáte skvělou na lidi do sálu a napětí roste, jakmile však dojdou na podium, začnu si to neskutečně užívat.

Ted' mě ale napadá, že 17. prosince budeme mít v Adélce předvánoční shon...

Když se nedostanete do Prahy, tak budu ráda, když si na mě alespoň vzpomenete.

Kdy jste se rozhodla, že budete zpěvačkou a jaký jste měla vzor?

V podstatě už jako malá holka jsem chtěla zpívat. A vzory jsem měla velké – Evu Pilarovou, Martu Kubišovou, také Freddieho Mercuryho, Tinu Turner...

Jak se změnilo podnikatelské prostředí v showbyznysu od dob mladé rockerky až po stálíci na pop scéně?

Dnes naštěstí nejsem závislá na televizi, nenatáčejí se zábavné pořady jako dřív, jen reality show, kde vystupují naprosto úchylní lidé, to je alespoň můj názor. Jsem strašně ráda, že jsem v pozici, kdy nemusím nikomu nic dokazovat, nemusím se nikam drát. Mám práce naštěstí dost, lidé chtějí poslouchat mé písničky, já jsem za to šťastná a tak je to všechno úplně v pořádku. My jsme měli tu výhodu, že už jsme podnikali i za bolševika, veškeré koncerty jsme si museli shánět sami, aparaturu vozili načerno ze zahraničí a tak dále. Museli jsme mít agenturu, které jsme odváděli peníze, občas nás sice zakázali, ale když viděli další výděly, nechali nás nakonec pracovat.

Slavíte svátek na Petru nebo na Janu?

Na všechno (smích). Vážně, ráda slavím, přijímám gratulace a dary... (smích)

Jaký je váš vztah k vaření?

Vařím, zejména přátelům u sebe na chalupě různé kalorické bomby. (smích)

Byla jste někdy v pekárně?

Ne, už jsem tak dlouho na světě a v pekárně jsem do dneška ještě nebyla (smích). Ale u vás v Adélce mě naučili motat vánočku. Alespoň se o to snažili. Je to obdivuhodné.



Petra plete vánočku a už jí to docela jde.

Jaký je váš oblíbený chléb a pečivo?

Mám ráda teplý vypečený bochníček celozrnného chleba. Miluji kornspitze a celozrnné pečivo a na tom ujiždím. Strašně mě baví chodit ráno do malé pekárny pro teplé pečivo. Baví a chutná.

Co vás v Adélce zaujalo nejvíce?

No, nejvíce asi ta atmosféra. Protože bezesporu pečivo děláte dobré a je tady cítit ta příjemná rodinná atmosféra bez napětí, kterého je v dnešní době všude až až. Tady je člověk v takové oáze, kde se sice velmi pracuje, ale lidé se u toho usmívají, a já jsem z toho všeho měla strašně příjemný pocit.

Co máte ráda na naší zemi?

Já mám moc ráda tuhle zemi, a hlavně lidi v ní. Mohla jsem mnohokrát emigrovat, a neudělala jsem to. Jsem tady spokojená a věřím, že těch slušných lidí je zde víc než těch ostatních.

Děkujeme za velmi milou návštěvu v Adélce a za příjemné povídání.

Bylo mi tady u vás moc hezky, děti. (smích)

A víte, jak to dopadlo? Lístky na vánoční koncert jsme koupili ještě ten den a 17. prosince se uvidíme s Petrou Janů znovu, tentokrát u ní v práci, v Lucerně... Jen jsem si tak posteskl, že již nebudu vybírat kapely a umělce pro Poutníkfest 2014, protože společně vystoupení rockerek Petry Janů a Věry Špinarové, které na příští rok připravují, by bylo skutečným vrcholem festivalu. Ale další rok budeme slavít v Adélce 25 let, tak kdoví...

Roman Teisler, toho času hudební fanda a duší rocker

Z ošatky vašich dotazů

Který chléb kromě klasického konzumního je nejprodávanější?

Vedle konzumního chleba je v Adélce nejoblíbenější chléb Vysočina. Vyznačuje se rustikálním vzhledem, vypečenou a záměrně popraskanou kůrkou s menšími i většími trhlinkami v ní. Chléb je vyráběn bez přípravků a barviv. Obsahuje 70 % žitné mouky, která zajišťuje společně s vyváženým žitným kvasem výraznou chuť a vlácnost výrobku a tím i jeho trvanlivost. Patří do kategorie řemeslných chlebů, nejedná se tedy o strojní zpracování, ale chléb vzniká pod rukama pekařů.

Používáte pouze tuzemské suroviny nebo i z „ciziny“? A pokud ano, odkud?

Filozofie naší firmy je podporovat kvalitní české výrobce jak v oblasti nákupu surovin, pracovních pomůcek, čisticích přípravků, tak i v oblasti různých technických zakázek. Někdy je to sice finančně náročnější a surovina by se dala koupit z jiné země za mnohem výhodnějších podmínek, ale jsme firma, která si uvědo-

muje význam hospodaření naší země a stav životní úrovně. Měli bychom se podporovat navzájem, spolupracovat a pomáhat si. Je to mnohem prospěšnější než podpora polského a německého trhu. Na druhou stranu musíme říct, že některé suroviny jsou v České republice nedostupné. Příkladem je droždí a cukr.

Ještě před pár lety u nás fungovaly čtyři velké droždárny, které kromě české produkce zaměstnávaly také české zaměstnance. V současné době zde není ani jedna a jsme nuceni droždí nakupovat z jiných zemí. Na výběr máme Německo, Francii, Polsko a Ukrajinu. Pro Adélku nakupujeme droždí z Ukrajiny. Podobně je to u cukru. V polovině 19. století bylo na území Čech, Moravy a Slezska kolem 400 cukrovarů. Dnes jich je pouze sedm.

Čím se obarvuje pečivo? Například tmavé bagety či tmavé vícezrnné pečivo a chléb?

Při použití obvyklých chlebových pšeničných a především žitných mouk má střída chleba (např. chléb Vysočina) či pečiva barvu šedou až šedoohnědou. Nikdy není barva sytější hnědá. Takové barvy se vyskytují u přibarvených chlebů nebo přibarveného pečiva, a to se používá u speciálních druhů. V současné době se k přibarvování používá pražené žito nebo pražený ječmen, což jsou látky přírodního původu.