



*Dar chuti a přátelství*

# Můj pekař

č. 15  
prosinec 2015



## Editorial

### Upracované Vánoce

**Pekaři se před koncem roku musejí pořádně otáčet. Na Štědrý den se možná vydržíme až do večera postít, ale ostatní dny to musíme dohnat. Štola ani vánočka nesmějí doma chybět. Co se za zdi Adélky v těchto dnech děje, to přiblížil ředitel pekárny Roman Teisler.**

**Vánoce jsou za dveřmi... Jak se slaví nekrásnější svátky roku v Adélce?**

Vánoce v Adélce? No to víte, radujeme se a užíváme si předvánoční atmosféru, ale máme na to radování hodně málo času. Vždyť jde o dny soustředěné výroby speciálních, většinou řemeslných a ručně tvořených dobrot, jako jsou zejména vánočky a vánoční cukroví. Kamarádi si mne dobírají, že prý máme v těchto dnech pekařské žně? Odpovídám jim, že pokud mají na mysli práci, tak ano, té se opravdu urodilo, jinak ale platí, že prosinec je ekonomicky řečeno tím nejhorším měsícem v roce. Přitom se jedná o velmi vypjaté období, vše totiž musí být v dostatečném množství a včas vyrobeno. Situaci nám v posledních letech stále více komplikují obchodníci, kteří nejprve podhodnocují své objednávky a následně přibídnou. Určitě si umíte představit, že rychlé vyrobení a zásobení pro mnoho odběratelů je obtížné, protože kvalitní pekařský výrobek prostě potřebuje svůj čas... Vy, naši zákazníci, však máte jednu jistotu, a tou jsou naše firemní prodejny, které máme v celém zásobovacím regionu. Zde dostanete vánočky čerstvé a často i ještě teplé. Takže žádné produkty z mrazáku, vyráběné od srpna, jak to dokáží někteří pseudopekaři a chamtivci dělat, všechno pěkně čerstvé a voňavé.

Vždy kolem Vánoc ještě víc obdivuji své kolegy ve výrobě, v expedici, v dopravě a v obchodě, jak to dokáží každý rok v tenhle čas úžasně zvládnout. V expedici zvoní nepřetržitě telefony, lidé ve výrobě padají únavou, neboť v tyto dny pracují každý den daleko nad rámec běžných směn. Bohužel pro celou řadu mých kolegů klasické Vánoce ani neexistují, neboť pekaři musí již na první svátek vánoční do práce a ostatní, expedienti, řidiči a prodavačky, jdou do práce už na Štěpána. Bohužel, kdosi nařídil, že musíme vyrábět, rozvázet a prodávat i v čase nekrásnějších svátků v roce. Regály musí být plné, nikdo ale nekupuje, takže to, co jsme vyrobili, pak druhý den svážíme a likvidujeme. Je to špatné nařízení, je mi líto našich lidí, kteří by si zasloužili ze všech nejvíce trochu klidu a odpočinku mezi svými nejbližšími. Je mi líto, že není síla toto změnit, tuto neúctu k Vánocům, že se politici bojí, že by jim klesly preference, aby náhodou nepřišli o pár hlasů podivných slídlů, kteří chodí o svátcích okukovat plné regály. Inu, takový už je svět. Ale když už nemáme sílu změnit hloupá nařízení, možná by to spravil alespoň malý úsměv navíc. Věnujte ho, milí zákazníci, našim zaměstnancům na prodejních, nebo kdekoli jinde. V těchto dnech plných shonu je tohle Vaše povzbuzení potěší víc než kdy jindy.

Vánoce, ty jsou v Adélce upracované, ale také krásné. Vždy před svátky k nám do Adélky přijede spousta našich přátel, a i když není času nazbyt, vždy se s těmito lidmi člověk rád potká, posedí a poklábosí. Každoročně nás také čeká účast na Zlaté neděli, která se pravidelně koná na pelhřimovském náměstí. Ano, akce je náročná na organizaci a zajištění fungování stánku s pečením a prodejem teplých vánoček, ale na každého z nás tam vždycky dýchne krásná atmosféra. Také nás těší, že spousta zákazníků přijde ocenit dovednost našich lidí a padne zde mnoho krásných vět. Kdo jste toto nezažil, určitě přijďte, je to pravděpodobně nekrásnější akce v roce. Velký dík za to patří organizátorům, tedy Agentuře Dobrý den. Jak je vidět, v Adélce je kalup až do Štědrého dne a den poté znovu. Najde se ale chvíle, zejména u výdeje vánočních balíčků pro naše zaměstnance, kde se zastavíme, podáme si ruce a popřejeme si navzájem krásné svátky. Je to moc hezký okamžik a těším se na něj i letos.

**Blíží se nový rok. Co od něj očekáváte jako člověk, jako pekař, jako ředitel, jako občan České republiky? A co byste do roku 2016 popřál svým zákazníkům, zaměstnancům a čtenářům Mého pekaře?**

To je mi tedy těžká otázka!

Jako člověk mám přání, ať se zklidní svět, ať se vyhne válečnému konfliktu, ať ti, co chtějí žít v naší zemi, přijmou naši kulturu, naše povinnosti, ať se podřídí pravidlům, která tu platí. A stát ať všem měří stejným metrem, stejně jako nám, co zde žijeme, pracujeme, platíme daně a chováme se slušně.

Jako pekař si přeji, aby bylo naše řemeslo lépe ceněno a také aby lidé nepodléhali různým bulvárním nesmyslům o pečivu a takzvaně zdravé výživě. Aby více přemýšleli starým dobrým selským rozumem a nenechávali si jen tak vnutit kdovíjaké hlouposti. Jako ředitel společnosti Adélka bych si dovilil přát, ať se daří naší firmě, neboť dává práci třem stovkám zaměstnanců a stovkám firem, se kterými spolupracujeme.



Jako občan České republiky si přeji, ať je nám zde hezky, ať nám naše životy nekaží různí populisté a lháři, ať slušný a pracovitý občan není pasován do role bezprávného otroka. No a Vám všem, našim zákazníkům a čtenářům, a také všem svým spolupracovníkům v Adélce, Vám všem přeji hodně štěstí, zdraví, lásky a radosti ze života. Co také mohu přát dobrým lidem víc?

S úctou  
Roman Teisler

Navštivte pro více informací naše webovou stránku [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz) nebo se k nám přidejte na [www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz](https://www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz)

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

## Produkt měsíce



*Vánoce jsou čas radosti ze shledání s našimi blízkými.*

### Zlatá neděle a obr mezi vánočkami

Prokřehlé prsty si lidé hřejí o kelímek se svařákem. Ani přes mrazivé počasí se ale nikomu nechce domů. Všude tu vládne dobrá nálada (snad nejen díky tomu svařáku). Vánoční atmosféra je tak hustá, že by se dala krájet. Lidé si srdečně vyměňují přání do nového roku a vyzývají, co přinesl ten letošní. Vždyť naposled se potkali třeba zrovna poslední neděli před Vánoci na pelhřimovském náměstí. Udělat si čas a setkat se s lidmi, které máme rádi, ale nevidáme je tak často, jak bychom si přáli. Dát si vzájemně najevo, že nám není lhostejné, jak se druhým daří. Takový je pravý smysl Zlaté neděle na radnici. Poslechnout si kolody, možná dokoupit ještě nějaký ten milý dárek anebo si pochutnat na vánočce jen před malou chvílí vytažené z pece, to jsou jenom vedlejší důvody, proč neseďte doma. A protože za „zlatonedělním“ programem na náměstí nestojí nikdo jiný než Agentura Dobrý den, to by bylo, aby se tu nedělo něco rekordního nebo přinejmenším kuriózního. S opakovaným rekordním počinem je to asi podobné jako s opakovaným vtipem, koho by bavilo každý rok sledovat to samé, vidíte?! O jedné výjimce bychom přece jen věděli. Tradice obří vánočky už loni oslavila osmnáctiny a stále se neomrzela.

„Před devatenácti roky se v našich hlavách zrodil nápad a záhy jsme našli oporu v Ladislavu Teislerovi a pekárně Adélka. Tehdy – stejně jako každé Vánoce až dodnes – jsme souběžně s Pelhřimovem pořádali nějakou akci i v Praze na Staroměstském náměstí. Chtěli jsme Pražáky ohromit tím, že v Pelhřimově – městě rekordů máme někoho, kdo dovede připravit něco typicky vánočního a přitom rekordního. Obří vánočka byla na světě,“ vzpomíná Miroslav Marek z Agentury Dobrý den.

Pochutnat si na ní může ten, kdo si počká do odpoledne, pak se totiž tahle pečená dobrota jako od maminky (nebo snad dokonce jako od babičky?) nakrájí a rozdává mezi lid. Většinou měří něco mezi dvěma a půl až třemi metry, ale prý je nato šup. Konzumenti se ani nestihnou zamyslet nad tím, jakou asi muselo dát práci jí stejně jako její běžné velkou verzi ze šesti pramenů uplést. „Plete ji sedm lidí, šest jich má prameny stočené v miskách a ty si vzájemně podávají, sedmý to seshora celé řídí,“ popsala výrobní ředitelka pekárny Adélka Markéta Štěpáníková.

Dopravit upečenou obří vánočku v pořádku na náměstí také není legrace. Nejen že se s ní musí zacházet opatrně, aby se nerozlomila, ono to při její hmotnosti ani jinak nejde. Těsto váží kolem třiceti kilogramů, z toho jsou skoro čtyři kila máslo, skoro kilo pak na hmotnosti přidávají mandle na posyp.

#### NEZAPOMEŇTE, KRÁJENÍ OBŘÍ VÁNOČKY V 16:00

Stánek Adélky, který stojí na pelhřimovském náměstí vždy už od soboty, neskýtá pouze zázemí pro krájení obří vánočky. Od samého rána se tu snaží vyhovět všem mlsným jazyčkům prodejem čerstvě upečených, ještě teplých vánoček běžné velikosti. Ba co víc, dokonce je tu zruční pekaři před zraky přihlížejících i pletou. Vypadá to v jejich podání úplně jednoduše, no, ale jen to zkuste letos okoukat! :-)

Také v pekárně v tento den – neděle neneděle – nastupuje parta devíti lidí, kteří od rána mísí těsto, pletou vánočky, pečou a posílají na náměstí tak, aby nestihly ani vychladnout. To, co se upeče v peci ve stánku, by totiž ani náhodou poptávku neuspokojilo.

*Pokračování na str. 2*

# Pečeme s vámi.

*Každý den pro Vás dnem i nocí pečeme tisíce chlebů a ještě víc rohlíků, koláčů a dalších dobrot. Předáváme vám tak to nejcennější – umění starých mistrů a věčně mladou chuť na něco dobrého.*



## Dvě tváře másla. Někde prospívá, jinde škodí

Pekaři mají sice voňavou, ale těžkou práci. S blížícími se svátky je to ještě ztelnější. Zatímco se ostatní těší na klid a pohodu Vánoc – nebo v takové svátky každý rok alespoň doufáme – pekařům přibude práce navíc. Není divu, vřdyť kolikrát do roka si dáte vánočku? Před Vánocemi bychom se po ní mohli utlouct. Odpočívát může jindy, teď musí pekař uspokojit náročnou potravku.

V pekárně, alespoň v každé poctivé, poznají blížící se Vánoce také na spotřebě másla. Ne že by se vánočky nedaly upéct bez něj, ale kdo někdy ochutnal pochoutku, které na cedulce nechybí přívlastek máslová, těžko se pak spokojí s obyčejnou tukovou. Ovšem co si budeme povídat, ten, kdo si musí pečlivě hlídat hladinu cholesterolu v krvi, potřebuje alternativu. Adélka se snaží vyhovět všem zákazníkům, a vánočky peče podle vícero receptur, které se liší množstvím použitého másla a v závislosti na něm i cukru a droždí. Čím víc másla, o to víc se totiž musí použít i ostatních surovin. Výsledek je pak logicky i dražší, ale pokud zdraví dovolí, v peněženice se ta korunka navíc jistě najde.

„Víte, koupil jsem si vánočku v supermarketu. Máte pravdu, chuťově se to s tou vaší nedá vůbec srovnávat, ale proč jsou ty jejich o tolik větší?“ ozve se sem tam nějaký zákazník s námitkou. „Na hmotnost výrobku přítomnikdo nehledí. Vánočka s rostlinným tukem je nadýchanější, a proto větší, ale vzduch naše chuťové buňky přece neuspokojí,“ povzdychne si nad takovou výtkou výrobní ředitelka pekárny Adélka Markéta Štěpáníková.

Lepší chuť přítomnik není jediné plus, které másto pečivu zajistí. Vánočka i mazanec jsou díky němu vláčnější a tím, že musí zákonitě obsahovat i více cukru, se jim prodlužuje trvanlivost.

Pět tun másla za rok, které v pekárně Adélka spotřebují, však nepřijde pouze o Vánocích do vánoček a o Velikonocích do mazanců. Sníme ho také v babiččiných a VIP koláčích, ty se stejně jako frgále pro lepší chuť a aroma máslem také potírají, dále v máslových buchtíčkách, rohlíčcích s tvarohem a povidly, kremrolích, čajovém pečivu nebo ve svátečním štrúdlu. A to nejsou zdaleka všechny výrobky, které tuto ingredienci obsahují.



*I vánočka nejlépe chutná s máslem.*

Stejně jako při nákupu jiných surovin, snaží se Adélka i v tomto případě podporovat české výrobce. Hlavními dodavateli másla, ale i dalších mlékařských produktů je Mlékárna Hlinsko nebo Moravia Lacto z Jihlavy.

### Máslo, nebo margarín?

Určitě se najde pár lidí, kteří se do čtení tohoto článku pustí u snídaně a na talíři na ně čeká rohlík namazaný margarínem, v lepším případě aspoň s příchutí másla. Také dáváte před máslem raději přednost rostlinným tukům? Nebudeme tu margaríny pomlouvat, protože ty kvalitní si to nezaslouží. I v pekárně se do některých druhů pečiva používají, stejně jako řepkový a slunečnicový olej, někam zase přijde sádlo. Nahradit ostatní tuky máslem – zákazník by se nedoplatil, to určitě také hraje svou roli, ale ne všude se navíc másto hodí.

Abychom si mohli mezi máslem a margarínem vhodně vybrat, je třeba přikročit k hlubšímu pátrání po způsobu výroby margarínu. Dokud se používala dnes už překonaná metoda hydrogenace, vznikaly při ztužování škodlivé trans-mastné kyseliny, které zvyšují riziko kardiovaskulárních onemocnění a jsou nebezpečnější než cholesterol přirozeně obsažený v másle. Hydrogenaci však nahradila metoda nová, interesterifikace, díky níž se trans-mastných kyselin v margarínech už bát nemusíme. Objektivně musíme uznat, že po zvážení všech pro a proti může být kvalitní margarín v některých směrech lepší volbou než másto. Obsahuje méně tuku i méně cholesterolu a má rovněž delší trvanlivost. Taková vlastnost se hodí, protože asi uznáte, že nám neposkytuje chuťový zážitek srovnatelný s máslem, takže nám bude v ledničce možná ležet trochu déle. :-)

Zato másto má cholesterolu dost, to je pravda, ale je to čistě přírodní produkt ověřený na rozdíl od margarínů už staletí – a navíc obsahuje vitamíny A, D, E a K. Každopádně lidé, kteří trpí kardiovaskulárním onemocněním nebo cukrovkou, by si měli množství másla v potravě hlídat – a nečíst tento článek, aby na něj nedostali chuť! :-)



## Zrození legendy

Tvrký sýr HEROLD se vyrábí v jihlavské mlékárně Moravia Lacto, ležící v čistém prostředí Českomoravské vrchoviny. Impulzem byl sen našich sýrařských mistrů dát naší zemi pravý český tvrdý sýr s originální chutí. Sýr, který se pro svoji jedinečnou chuť stane v budoucnosti legendou, která obstojí i v náročné soutěži sýrů světových značek.

Od první myšlenky k realizaci uběhly perné dva roky hledání, zkoušek a ladění celého procesu výroby. Nyní věříme, že Vám můžeme představit výborný český sýr lahodné chuti a vůně, s typickou kavernovou strukturou na řezu i unikátním reliéfem na povrchu sýru. Jsme hrdí na to, že se nám náš sen podařilo zrealizovat. A jestli se nám podařilo dosáhnout našeho cíle, nyní posoudíte i Vy. My věříme, že náš pravý český sýr HEROLD – každý gurmán ocení.

Moravia Lacto, a. s., člen skupiny Interlacto.  
www.moravialacto.cz



Také už se těšíte, až ho ochutnáte? Nová nabídka na trhu nás rozhodně zaujala. Proto jsme obchodnímu náměstkovi společnosti Moravia Lacto Martinu Vavrkovi položili několik doplňujících otázek, které vás možná napadly rovněž.

### Může spotřebitel sýr Herold porovnat s jiným podobným sýrem na trhu?

Ne, chtěli jsme na trh přijít s novým originálním sýrem, a rozšířit tak nabídku českých sýrů. S něčím novým, co obohatí stůl při slavnostních příležitostech nebo jen tak zpestří chvíle odpočinku spolu se skleničkou dobrého vína.

### Jak dlouho jste připravovali tento sýr?

Byly to bezmála dva roky. Na vývoji sýra pracovala naše vedoucí sýrářna paní Jana Doláková ve spolupráci s Výzkumným ústavem mlékařským. Víte, u přírodně zrajícího sýra čekáte dlouhou dobu na odezvu. Každá změna ve složení mlékařských kultur, technologických postupů či zrání se v chuti nebo konzistenci sýra odrazí až za několik měsíců. Proto bylo zrození nového českého sýra časově tak náročné.

### Připravujete pro zákazníky něco dalšího, nového?

No, snad můžu prozradit, že již pár měsíců pracujeme na rozšíření řady tvrdých přírodně zrajících sýrů a připravujeme i netradiční chuťové varianty sýra Herold. Chceme tak dát spotřebitelům možnost experimentovat a hledat optimální spojení chutí sýra s... :-)



*Máslové cukroví.*

### Pokračování ze str. 1

Kromě vánoček je na náměstí k mání také cukroví – buď už upečené, anebo tu pořídíte připravené těsto, linecké, ořechové, perník nebo oblíbenou šachovnici. Nikdo aspoň nemusí zoufat, že nemá napečeno. Koupené těsto ušetří jednu z předvánočních starostí a přitom si cukroví už může každý dotvořit a nazdobit podle sebe tak, aby hosty překvapil svou originální řamkou. „Nabídky využívají třeba maminky s malými dětmi, které nemají času nazbyt, aby si těsta samy připravily, ale přitom nechtějí své malé pomocníky ochudit o zážitek z vykrajování a pečení cukroví,“ říká Markéta Štěpáníková.

Asi nepřekvapí, že Zlatá neděle na radnici se všemi svými tradicemi a nenapodobitelnou atmosférou láká do Pelhřimova dokonce i návštěvníky z nepravě blízkého okolí. „Jednou jsme tak přáli lidem z pódia veselé Vánoce, a když jsme scházeli po schůdkách dolů, přišel za námi pán a slovensky nám naše přání oplatil. „A vy, ač Slovák, tady bydlíte?“ zeptali jsme se ho. „Ne, s rodinou sem jezdíme už asi osm let nasát vždycky vánoční atmosféru,“ odvětil. Dojalo nás, že je tohle možné,“ podotýká Miroslav Marek.

Nasávejte... atmosféru (!) také a zažijte pohodové a chutné Vánoce! :-)



*Pekaři v Adélce vánočky pomalu nestihají péct, jaký je o ně zájem.*



*Jeden pekař na obří vánočku nestačí.*

## Ulovená ryba chutná jinak než koupená



Všichni si musí čas od času rádně odpočinout od práce, každý si ale musí najít právě ten svůj správný způsob. Oldřichu Krumplovi se to podařilo. Od svého bílého pláště a oslovení „pane doktore“ odjíždí každý rok po zimě na týden a kousek pryč, až k jednomu norskému fjordu. Rybaření v mořských vodách je jeho receptem na opravdový odpočinek. A když už je řeč o receptech, existuje riziko, že se čtenářům při čtení následujících řádků budou sbíhat sliny. Alespoň že štědrovečerní kapřík už je skoro na stole.

### Jezdíte do Norska na ryby každý rok?

Na základnu k Dyrsfjordu jezdíme každý rok na přelomu dubna a května, kdy teplota moře překročí běžné čtyři stupně Celsia a do fjordů se začnou stahovat ryby – nastává totiž období tření. Pro mě to nyní bude čtvrtá výprava. Líbí se mi na nich, že se vždy sejde taková dobrá parta, a pak – je to neskutečný relax. Celá cesta je čistě chlupácká záležitost, osm hodin denně strávíme na moři, ryby si sami zpracujeme a také si z nich uvaříme.

### Jaké druhy ryb se vám chytají na háček?

Loni jsem si po týdnu stěžoval, že se mi nepodařilo ulovit jinou rybu než tresku obecnou a tresku jednosvrnnou. Při dalším výletu na moře se mi ale povedlo v jeden den chytit pět druhů, rozšířil jsem si seznam o halibuta, okouníka a mořskou kočku. To byl můj dosavadní největší úspěch.



Úlovek, který stál za fotku.

### Jaké úlovky se podařily dalším členům výpravy?

U základny, kam jezdíme, je loviště halibutů neboli platýsů obecných. Když jsme tam byli poprvé, jako vůbec první turnus, podařilo se Romanovi Teislerovi ulovit halibuta, který měřil ke dvěma metřům. Díky tomu se základna také dostala do povědomí a nyní je mezi Čechy oblíbeným cílem. Jak jsme se pak doslechli, Romanův rekord tam byl překonán asi dva týdny po našem odjezdu, další rekordní kousek měřil přes dva metry. Taková ryba může mít kolem sta kilogramů, tu vytáhnout na prut je opravdu umění.

### Jak to, že je základna, kam jezdíte, hlavně českou destinací?

Jde o bývalou lososí farmu, kterou koupil Čech a udělal z ní českou rybářskou základnu. Jsme tam asi deset kilometrů vzdáleni od nejbližšího městečka. Při pobřeží stojí pár typicky norských chaloupek, které jsou ale obydlené jen v letním období. Cesta dále za základnu už nepokračuje, takže je to takové odlehlé místo. Na letiště to ale máme jen necelou hodinku.

### Jíte rád ryby, nebo je lovíte spíše pro ten zážitek?

Ryby jím, ani by to jinak nešlo, v Norsku se jimi celých deset dnů také živíme. Zezačátku jsme s sebou vozili jídlo a dělali si na každý den rozpis, co se bude vařit, ale pak jsme si řekli – vždyť jedeme lovit ryby, tak proč bychom je také nejedli?! Máme mezi sebou výborné kuchaře, od kterých jsem se něčemu přiučil. Třeba bych nevěřil, jak



Na moři je krásně.

dobře chutná takový filet z tresky, na který dáme jenom máslo a sůl a vložíme jej na šest minut do mikrovlnky. Když jsou ryby každý den, není divu, že se v kuchyni začíná i trochu experimentovat. Kamarádi třeba uvaříli výborný rybí guláš. Také jsem netušil, že to jde. Nebo z ryb nakrájejí tenké plátky, obalí je ve strouhance a usmaží z nich chipsy.

### Všechno to musí být určitě výborné. Může si každý takové jídlo připravit i doma?

Stejně to asi nebude. Je totiž obrovský rozdíl mezi rybou, kterou koupíte, a tou, kterou ulovíte, a sice ve struktuře masa. Ryby, které lovíme, se sami živí lovem, musejí se pohybovat. Jejich maso potom není tak jemné, až by se rozpadalo, je na rozdíl od ryb ze sádek tužší a díky tomu výborné. Ani pokud je zmrazíme, tak maso na kvalitě neztratí. Dokonce vydrží v mrazáku déle. Maso ulovené tresky není tučné, a proto se nezkaží.



Pohled z letadla.

### Rybaření v Norsku je relax a gurmánský zážitek, ale určitě je to i dobrodružství, že?

Rozhodně. Vyjet si na lodi na moře je vlastně velký risk, protože kdyby se s ní něco stalo, člověk ve vodě vydrží jen pár minut, než se podchládí. Jednou se nám stalo, že se jedné z našich lodí porouchalo kormidlo. Naštěstí máme vysílačky, tak nás zavolali a vzali jsme je do vleku. Nebo jsem slyšel, co se událo předloni. Loď rybářů z Brna se ztratila v mlze a přestal jí fungovat motor. Ačkoli od nich byla druhá loď vzdálená pouhých dvě stě metrů a měla k dispozici jejich souřad-

nice, hodinu trvalo, než se našly. Dříve, když jsme se vydávali na moře, vyrazila jedna loď tam, další si jela opačným směrem a nikomu nedocházelo, jaké hrozí nebezpečí, ale poučili jsme se a teď už se raději držíme vždy na dohled... A jinak dobrodružství zažijeme i na pevnině, při vaření. :-). Když nám například nad zpěnou cibulkou sepnul požární hlásič a my museli hasičům po telefonu vysvětlovat, ať nejedí, že nechceme platit desítky tisíc za jejich zbytečný výjezd. Dávali jsme si už dál pozor, ale stejně alarm sepnul za hodinu znova. :-)

### V době, kdy rybaříte, je za polárním kruhem polární den. Jak to vypadá?

Kolem jedné hodiny v noci se trochu sešerí a kolem třetí zase rozední. Stává se nám, že se zapovídáme a ani nepoznáme, že už je hluboká noc. Kdybychom si nemohli zatemnit, asi by se nám špatně spalo. Ale co je díky polárnímu dni krásný zážitek, to je noční rybolov.



Celá parta. O jednoho kamaráda jsme nešťastnou náhodou přišli. Pohád na něj vzpomínáme.

Archiv Oldřicha Krumply

### Když jste po celou dobu pobytu, dalo by se říct, mimo civilizaci, přijedete vůbec do kontaktu s místními?

Někdy přijedou na člunech a zeptají se na úlovky, jsou to přátelští a usměvaví lidé. Jinak se s Nory moc nesečkáme, ale jednou nám Češka, která už v Norsku pětadvacet let žije, vyprávěla, jaké tam mají mezi sebou hezké sousedské vztahy. Lidé si nezamykají domy a kdykoli soused něco potřebuje, přijde a bez ptaní si to vypůjčí. Třeba koření... nebo auto. Nechávací prý klíčky v zapalování. Nevím, jestli se to už dnes také nemění, ale pokud ano, je to škoda.

### To rozhodně! Vraťme se však zase domů. Mořské ryby máte rád, ale co takhle kapra? Dáte si ho na Vánoce?

O Vánocích žádné mořské ryby nejím, i když je máme v mrazáku. KVánočům patří kapr a nic jiného si nedovedu na Štědrý večer představit.

### Těšíte se na nějakou další tradiční vánoční dobrotu, třeba z oboru pekařského? :-)

Mám moc rád vánočku. Vloni jsem na Zlatou neděli poprvé ochutnal vánočku, kterou na pelhřimovském náměstí Adélka prodává čerstvou, ještě teplou. Než jsem došel k autu, měl jsem ji snědenou a musel jsem se vrátit ještě pro další dvě. :-). Výrobky z Adélky si koneckonců vozíme i do Norska. K snídani si třeba dopečeme zamrazené buchtičky, abychom si ten rybí jídelníček trochu zpestřili.

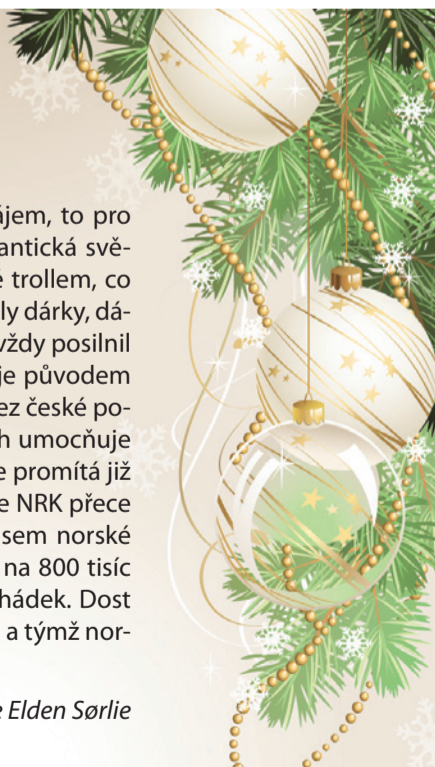
### Tak, milí čtenáři, na co se těšíte více, na kapra, nebo vánočku? My už se nemůžeme dočkat obojího!

## VĚDĚLI JSTE...

### Vánoce v zemi vypečených písmenek – ÆØÅ

Možná si myslíte, že Vánoce v Norsku jsou pohádkovým rájem, to pro spoustu sněhu pokrývající barevné domky ze dřeva a romantická světýlka ve tvaru sobů. Pravdou je, že norský Ježíšek je vlastně trollem, co vypadá jako americký Santa Claus. Hodné děti mu, aby dostaly dárky, dávají za okno misku s ovesnou kaší, to aby se skřítek po cestě vždy posilil (pak nemá mít takové břicho). Tento přezdívaný Julenissen je původem z Finska a typické norské Vánoce se vlastně neobejdou ani bez české pohádky Tři oříšky pro Popelku (Tre Nøtter Til Askepott). Příběh umocňuje vánoční pocit dětem i dospělým napříč Evropou, v Norsku se promítá již od roku 1975 de facto bez přestávky. Když se norská televize NRK přece jen rozhodla přerušit vysílání, setkala se s negativním ohlasem norské populace, na což zareagovala i norská vláda, která uvolnila na 800 tisíc euro pro obnovu a digitalizaci na devět dalších českých pohádek. Dost peněz na to, že všechny mužské hlasy jsou dabovány jedním a týmž norským dabérem. Zatrollen!

Magne Elden Sørlie



## Inzerce

### Zlatonedělní menu Restaurace na Čtyrce

Rybí polévka s máslovými krutony  
 Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi  
 Řížečky z divočáka s vánočním bramborovým salátem  
 Svičková z jelení kýty s karlovarským knedlíkem  
 Filet ze pstruha s vařeným bramborem a salátem coleslaw  
 Konfitovaný hovězí pupek na másle se štouchaným bramborem  
 Nadívané kuře mandlovou nádivkou s bramborovou kaší  
 Pomalu pečená krkovička s bramborovým a chlupatým knedlíkem a červené zelí  
 Kuřecí závitok s bazalkou a rokfórem s bramborovou kaší  
 Vepřové karé v hořčičné omáčce s hranolkami  
 Zapečené palačinky s tvarohem, ovocem a čokoládou  
 Máslový vánoční štrúdl

### Nabídka pracovních příležitostí

Hledáme kolegy na tyto volné pozice:  
 Asistent/ka ředitele firmy  
 Kuchař (pro Restauraci na Čtyrce)  
 Pekař – mísič těsta  
 Pracovník pro odběr chleba  
 Prodavačka (Pelhřimov) – brigáda na odpolední směny a víkendy  
 Více informací naleznete na našich webových stránkách [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz)



### Dovolená na Trnávce

Přijímáme objednávky na pronájem chatků pro rok 2016 v našem rekreačním středisku Trnávka  
 Více informací na [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz)



## Vánoční nabídka

## Těsto lukové



- 162782 Vánočka tuková bez rozinek kraj. 400g bal.
- 162755 Vánočka tuková bez rozinek a mandl. 400g bal.
- 162779 Vánočka tuková s rozinkami 400g bal.
- 162822 Vánočka tuková s rozinkami 200g bal.

## Těsto lukové - máslové



- 162781 Vánočka s mandlemi a rozinkami 400g bal.
- 162777 Vánočka Ideál 600g bal.

## Těsto máslové, sváteční z bohaté receptury



- 163801 Vánočka sváteční 600g bal.
- 163800 Vánočka sváteční 350g bal.
- 162776 Vánočka sváteční 1000g bal.

- 162814 Vánočka sváteční 500g bal.

- 163752 Vánočka se sládkem 400g bal.

Dar chuti a přátelství

## Dále nabízíme



- 162815 Makovka čert 100g

- 238927 Směs potahovcí světlá 200g

- 234411 Perník mikulášský 60g bal.
- 235503 Perník mikulášský 130g bal.
- 235504 Perník mikulášský 190g bal.

- 238911 Směs potahovcí tmavá 200g

- 225803 Preclík volný 20g

- 235510 Perník strouhaný 200g

- 225802 Tyčky slané pivní 150g

- 142216 Veka na chlebičky 360g bal.
- 142218 Veka na chlebičky 360g kraj. bal.
- 142205 Veka na chlebičky 360g

- 235508 Perník na strouhání 80g



- 70250 Mouka pšeničná hladká 1kg

- 70260 Mouka pšeničná polohrubá 1kg

- 70270 Mouka pšeničná hrubá 1kg

## Plody



- 162784 Štola vánoční 500g bal.

- 162713 Štolička 3ks 135g bal.

## Pečivo čajové vánoční



- 234925 Pečivo čajové vánoční máslové - kazeta 550g

- 234903 Pečivo vánoční čajové - blister 1000g

Na slovíčko s kardinálem Dominikem Dukou  
Vánoce jsou časem modlitby

Vpekárně Adelka už voní vánočky a další tradiční vánoční dobroty. Jenomže blíží se svátky klidu a míru zcela určitě nejsou jenom o mlsání, ba ani tradice, které se nám v souvislosti s Vánoce vyvíjí, nejsou jejich podstatou. Odložte teď na chvíli povinnosti a spěch a poďte se s námi a panem kardinálem Dominikem Dukou zamyslet nad tím, co s sebou přináší dnešní doba, a třeba poodhalit, co nám schází ke štěstí... neboť malé duchovní rozjímání jistě k svátkům patří.

Nejprve se zkusím zeptat jako věřící křesťan: jak může víra, nebo společenství věřících, jednodušeji řečeno církev, přispět k tomu, aby byla současná společnost lepší, kultivovanější, šťastnější?

Křesťan se má řídit zákonem lásky k druhému. Nemluví o zamilovanosti, ale o lásce přátelské, která podle Aristotela spočívá v tom, že přeje druhému dobro. Kristus k tomu přidává, že nestačí přání, ale že musím také druhému z lásky pomáhat.



Pan kardinál ochutnal i vánočku z Adelky.

Nyní to zkusím jako věčný hledač: hledání Boha, nebo lidověji řečeno „něčeho velkého mimo nás“, jsme vyměnili za každodenní konzum, televizní zábavu, internetové vztahy a další povrchnosti a falešná pozlátka. Proč tomu tak je? Proč jsme – alespoň dle mého názoru – měščí a povrchnější?

## A jak z toho ven?

Současný konzum spojený s našim neustálým hledáním na obrazovky médií vyjadřuje naši touhu po něčem velkém, krásném, úchvatném a neobvyklém. Každý člověk má ale duši, která si hledá svůj protějšek, nespokojí se s něčím, ale touží po druhé bytosti. A mezi těmi druhými můžeme zahlédnout Krista, tedy Boha s lidskou tvář.

A do třetice se zkusím zeptat jako člověk pochybující: proč vůbec současná, veskrze moderní, technokratická, digitální, internetová společnost potřebuje víru? A potřebuje ji opravdu?

Bez víry nelze žít. Většinu věcí, s nimiž denně zacházíme, o kterých mluvíme atd., si nemohu ověřit. Musím věřit druhým lidem, spoléhat se na jejich dílo. Víra v Boha se může opírat o poznání kauzality, která vyžaduje první princip. Ale důležitá je i víra v to, že tento „první princip“ to s námi myslí dobře.

Každá generace říká o té nové, že je horší, o minulosti smýšlí jako o starých dobrých časech... A dnes se takových řečí vede, zdá se mi, víc a víc. Dokonce je stále víc lidí, kteří v dobrém vzpomínají na časy komunistické totality. Jak se díváte na tuhle krátkou lidskou paměť, která tak ráda zapomíná...?

Myslím si, že se to netýká jen doby komunismu. Každý z nás, moje generace vzpomíná na dětství a mládí. To ale není radost ze vzpomínky na komunismus, ale na Boží dar, kterým dětství je. Ano, někdo byl v Tatrách, kde ho uchvátila krása hor, a měl přitom kolem krku pionýrský šátek. Jenže krása krajiny a šťastné mládí není zásluhou komunismu, ale Stvořitele.

Přichází čas Vánoc, jednoho z nejdůležitějších církevních svátků roku. Jak se díváte na způsob, jakým se dnes tento svátek slaví, a na dodržování tradic s ním spojených? A dovolíte-li osobní otázku, co znamenají Vánoce pro Vás nikoli jako představitele církve, ale jako věřícího člověka?



Pan kardinál na Dnech chleba v Pardubicích.

Foto: J. Nerušil

Jsou to dny pracovního vypětí. Jako věřící člověk prožívám Vánoce jako svátky rodiny, jako svátky, kdy Bůh se učinil srozumitelným malému dítěti.

Denně jsme v médiích masírováni zprávami, které – eufemisticky řečeno – nepotěší. Jak se v takovém světě radovat? A mohu-li se zeptat, z čeho se denně radujete Vy, co Vás dokáže učinit opravdu šťastným? Raduji se z každé dobré věci, která se podaří, která je krásná, a pokud hovořím s vámi jako pekaři, tak určitě z každého dobře upečeného chleba či rohlíku.

Ve styku se světem se národ český rád vidí jako malý, nedůležitý, nepřilíh hrdý. Na co jste jako obyvatel České republiky – především když cestujete po světě, nebo když se setkáváte s lidmi z jiných zemí – nejvíce hrdý a pyšný?

Pyšný snad ne, protože víme, že pýcha předchází pád. Ale jsem hrdý, když slyším v cizině mluvit s odívem o krásném městě Praze, o krásě krajiny naší země, o kráse našich hradů a zámků. Mám radost, když někdo s respektem mluví také o díle českých rukou, že se nám něco po celé generace daří tvořit. Koneckonců i ten tunel Blanka je výsledkem umu lidí, kteří na něm pracovali a věnovali mu své úsilí. Můžeme kritizovat spory kolem organizace této velké stavby, ale musíme si uvědomit, že na něm poctivě pracovalo mnoho dělníků a jim patří uznání.

Který druh pečiva máte rád? Jste spíše „chlebař“, nebo „rohlíkář“? Uměl byste si představit život bez „klasického“ českého pečiva?

Čím jsem starší, tím více si vážím chleba. Stává se pro mě tím největším zákuskem, i když jsem varován, že potom jsem prostorově pozoruhodnější.

Je-li mlsání alespoň malým hříchem, hřešíte? A jestli ano, čím se z dobrých jídel odměníte nejraději?

Skromnost je jistě na místě. Pokud se mě ale ptáte na dobré jídlo, mohu říci, že jich je dost a jsou to zejména jídla české kuchyně, tedy svíčková a chlupaté knedlíky, houbová polévka atd.

Na závěr bychom rádi poprosili o nějaké přání našim čtenářům a obecně všem dobrým lidem.

Chtěl bych popřát vašim čtenářům požehnané a radostné Vánoce. Uplynulý rok nám s velkým důrazem ukázal, co jsou důležité momenty v lidském životě. Pařížská tragédie vyvolala mnoho reakcí, ale první místo získala věta: Modlete se za Paříž. Vánoce jsou časem modlitby. Já vám přeji, abyste byli schopni modlit se jako děti, děti, které věří a důvěřují, které vědí, že láska je víc než všechno bohatství světa.

## Z ošatky vašich dotazů ?

Budete na Zlatou neděli jako již tradičně na pelhřimovském náměstí prodávat čerstvé upečené, ještě teplé vánočky?

Ty jsou totiž nejlepší.

O zlatonedělní vánočky samozřejmě nepřijedete. Už se na tradiční předvánoční akci moc těšíme.

Kdy před Vánoci začínáte péct vánočky a jak dlouho po Vánocích pokračujete?

Od Mikuláše jsou už k dostání, ale špičku máme každoročně od 14. prosince. Tehdy pro naše pekaře začínají nepřetržitě směny včetně pracovních víkendů. Pece pak máme bez přestávky zapnuté až do Vánoc. I po nich si ale lidé ještě vánočku rádi dají. Každý rok nás víc a víc překvapuje, jaký je o ně i po svátcích zájem.

Chystáte na příští rok nějaký nový výrobek?

Chystáme jich mnoho. Během ledna představíme novou produktovou řadu, půjde o pečivo ciabattového typu z vláčného a aromatického těsta, samozřejmě bez použití přípravků a směsí. Koupili jsme k tomuto účelu novou technologii, která se v České republice zatím nepoužívá.

Obohatíte příští rok už tak bohatou vánoční nabídku dalšími výrobky? Na co se můžeme těšit?

Už nyní nad příštími Vánoce přemýšlíme a pracujeme na rozšíření sortimentu. Prozradíme třeba, že kromě tradičních vánoček ze šesti pramenů budeme tuto dobrotu plést i z pěti. Možná byste řekli, že to nebude velká změna, ale taková vánočka pak vypadá úplně jinak. :-)