



Dar chuti a přátelství

Můj pekař

č. 17
prosinec 2016

Navštivte pro více informací naše webové stránky www.adelka.cz

nebo se k nám přidejte na www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz

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

Editorial

O lidech, politice a pivu

Adélka je – kromě zaslužené pekařské, cukrářské a mlynářské reputace – také významným regionálním zaměstnavatelem s tradicí rodinné firmy... Je to dřina být respektovaným zaměstnavatelem? Váží si lidé, jak se říká, dobrého bydla? Je těžké sehnat kvalitního, věrného, poctivého zaměstnance?

Tak to vezmeme hezky od začátku. Vše se vyvíjí, v přírodě, ve společnosti, v mezilidských vztazích, v Adélce nevyjímaje. Dříve na sebe měli lidé víc času, častěji se scházeli, příležitostí bylo hodně – od oslav narozenin po MDŽ. Jsem si jistý, že k sobě lidé byli vnímavější, pozornější. Dnes se hodně chvátá, máme více možností na volný čas, ale také více starostí, víc práce, více toho musíme stihnout. Jestli jsme respektovaným zaměstnavatelem? Prosim a věřím, že ano, ale to musí posoudit zejména naši zaměstnanci. Ani Adélce se však nevyhnu, „národní sport“ regionální přetahované o zaměstnance. V průběhu roku poptáváme od 0 do 5 zaměstnanců, což je vzhledem k počtu lidí ve firmě zanedbatelné, prostě vzhledem ke stovkám volných pracovních míst v regionu je to pro nás dobrá vize. Kmenová a dlouhodobí pracovníci si dobré práce váží, stejně jako Adélka jich. Problémem jsou často ti rotující, kteří nejsou spokojeni nikde, práce jim jaksi nevoní a často jen vyzobávají náborové úplatky některých firem. Kvalitního pracovníka určitě sehnat lze, tedy pokud mu nabídnete to, co je pro něj důležité a zajímavé. Mnohdy to nejsou jen výdělky, i když výše platu je velice rozhodující faktor a jinak než peníze lidé složenky nezaplátí. Lidem, co pracují, přejí dostatek financí, zaslouží si je. Je špatně nastaven systém sociálních dávek a podpor tím, co nechtějí pracovat, vůči těm snaživým. Stát a populističtí politici rozharují vaše peníze, a jsou prakticky neomezené, bohužel ve firmě máte zdroje na mzdy limitované. V současné době je narušena rovnováha ve vztahu zaměstnavatel a zaměstnanec. Mohu objektivně říci, že jsme hodně „okysličili“ firmu příchodem nových lidí. Přišli i mladí, tvoří a se zájmem o obor. Toho si velmi cením. Všichni takoví jsou budoucností firmy. V současné době distribuujeme anonymní elektronický dotazník na téma „Jaký je Adélka zaměstnavatel“. Chceme znát názory z řad zaměstnanců i od ostatních lidí z regionu. Chceme se dozvědět, chceme se zlepšovat, chceme znát směr. Děkuji všem, kdo se dotazníku zúčastní. Sami jsme zvědaví na vaše objektivní hodnocení.

Současnost lze označit jako „dobu zjištěné politiky“. Jak se díváte na současnou politickou scénu u nás – jako občan a jako podnikatel?

Politiku respektuji jako správu věcí veřejných, i když je to asi poslední povolání, které bych při své povaze mohl a chtěl dělat. Mnoho politiků mi opravdu neseď, několik jich ale upřímně obdivuji. Moc bych si ale přál, aby se politici více starali o „své“ občany, zejména o ty, kteří aktivně pracují či pobírají zasloužený důchod, právě těm aby pomáhali dělat život snazší, chránili by jejich zájmy, vždyť oni si stát a své politiky celý svůj aktivní život platí. Jenže volební hlas manuálního dělníka či vědecké kapacity má pro populistického politika stejnou hodnotu jako hlas lenocha či lumpa. Je jasné, kterého si může získat snáze, že? My, lidé mimo politiku, bychom se, dle mého, měli zaměřit více na svůj vlastní život a neměli bychom se nechávat tak často a tak intenzivně vtahovat do různých politických kauz a intrik a méně věřit neobjektivním médiím. A pokud to člověku nestačí, ať jde do politiky něco změnit, proto máme demokracii. Respektujeme názor většiny. Účelové demonstrace tahle země nepotřebuje.

Ale víte co? I přes to všechno, co nás na dnešním světě kolem nás mrzí a štve, bychom si měli uvědomit, v jak krásné zřijeme zemi, zemi plné tvůrčích a milých lidí. Obdivovat ty, co tvoří skutečné hodnoty, velká díla, potřebné služby. A ne virtuální nebo slovní blábol, a už vůbec ne nesmyslné zákazy a nařízení. Mimochodem, také jste četli výsledky toho mezinárodního výzkumu, ze kterého vyplývá, že Česko je 4. nejlepší zemí pro život na celém světě?

Je sklizen. Jak hodnotí letošní úrodu českých pekařů? Povede se řemeslu a oboru v dalších měsících lépe? A jak si vůbec stojí česká pekařina?

Letošní úroda dopadla dobře, ulevilo se nám. Zpracovávat loňskou nekvalitativní úrodu, to byl boj. V našem oboru je stále více pekáren, které přestávají prosperovat, či dokonce krachují, úspěšných výrobců pečiva prudce ubývá. V naší zemi je zkrátka velký nadbytek pekařských kapacit a tím je vše dané. Pekaři se pustili do nesmyslného konkurenčního boje a některé to zničilo. Vždy když se dva perou, třetí z toho profituje. A není asi těžké uhodnout, kdo je pak tím nechtěným vítězem?

Aby mohl náš obor opět prožívat dobré časy, musí si projít očistnou kúrou. Věřím, že se brzy zvýší nízké a vůči nám nespravedlivé ceny a to že přinese do oboru také lepší mzdy. Věřte mi, pekaři si je rozhodně zaslouží!

Lidé z Pelhřimova a okolí už vědí, ostatní možná zatím netuší: Adélka otevřela vlastní pivovar!

Ano přesně tak, pivovar v Restauraci Na Čtyřce na pelhřimovském náměstí byl postaven, slavnostně vysvěcen, funguje a vaří! Hlavní zásluhu na tom všem má můj otec, pan Ladislav Teisler, ten to celé za obrovského úsilí vymyslel a stvořil společně s partou našich šikovných kolegů. Skvělé pivo vaří náš sládek, bývalý mistr pekařský, dnes mistr pivovarnický, pan Milan Štěpáník. A tak vás všechny mohu pozvat na Pelhřimovskou desítku, Novorychnovskou polotmavou jedenáctku, Svatojakubský ležák či Bavorský tmavý ležák. Více informací, pohled do zákulisí pivovaru a další pivní zprávy vám přineseme v mimořádném čísle těchto novin. Budou mít název „Můj pivař“ a dočkáte se jich v příštích týdnech.

Přejí všem dobrou, veselou a pozitivní mysl a to nejen u ochutnávky našeho piva. Ať vás baví život!



S úctou
Roman Teisler

Produkt měsíce



Kde voní chléb, chtěl bych být pekařem.

Foto: Jindřich Štěrba

Chléb jako Dar. Chuti a přátelství

Chléb jako základní potravina se ve výživě člověka objevuje už od dob, kdy se na Zemi objevil první tzv. člověk moudrý, Homo sapiens, a z lovce a sběrače se postupně stal zemědělec. Objev chleba byl významnou událostí v historii člověka jako druhu. O jeho důležitosti svědčí vztah člověka a chleba napříč dějinami: staří Sumerové chlebu přiřkli duši, v Mezopotámii se stal chléb součástí hieroglyfického znaku pro potravu, arabština používá pro pojmy chléb a život totéž slovo. Když Francouzi chtějí člověka pochválit, říknou, že je „dobrý jako chléb“. O významu chleba v našich dějinách svědčí i starý slovanský zvyk vítat hosta chlebem a solí. Chléb je tedy bezesporu nejen základní lidskou potravinou, ale také unikátním kulturním fenoménem.

Chléb v kultuře, tradicích a pověrách

„Bez něho je zle, a kdo si ho neváží, toho Bůh těžce trestce. Kdo bodá do chleba, bodá do Krista. A když se pecen zakrojuje, ukrajují se Pánubohu paty.“ K chlebu vezdejšímu modlí se křesťané v Desateru a Čechy po generace provázeli jako ochránce. Do první koupele novorozence se například dával kousek chleba, aby dítě nikdo neuhranul, a přiložit jej do peřinky při křtu bylo zas třeba na Valašsku zárukou proti psotníku. Lidé se jím dokonce ve spánku chránili jako talismanem.

O někdejších chlebových pověrách vypovídá asi nejlépe Babička od Boženy Němcové, ve které autorka shrnula rituály, jež dnešním ateistům musejí znít hodně podivně. Když například dítěti upadne kručící na zem, nutí ho babička chleba políbit a prosit za odpuštění. K venkovskému folkloru každopádně patřilo nikdy pecen nepokládat spodní kůrou nahoru (protože by se v domě všechno obrátilo naruby) a nakrojenou částí musel být bočník odvrácen vždy od dveří, aby neubýval.

Za „starých časů“ prý býval chléb lepší

Říká se to o všem, chléb není výjimkou: že prý dříve býval lepší! Jistě, idealizovat si to, co bývalo spojeno s dobou mládí nebo „starými dobrými časy“, které jsme nezažili, je běžný psychologický princip. Staří, dosud žijící mistři pekaři však – kromě samozřejmě nostalgie po starých časech – dokazují, že chléb měl kdysi velmi kolísavou kvalitu, byl oproti tomu dnešnímu mnohem víc nakyslý a řekněme – chuťově méně lahodný. Mimochodem, s tím samým „dědictvím nostalgie“ se potýkají také čeští uzenáři nebo pivovarníci – přesto, že objektivní výzkumné metody ukazují opak, lidé rádi trpí steskem po „božské chuti“ piva před sto lety. Prý by nám nechutnalo, říkali mistři sládkové...

Z výsledků šetření společností Incoma Research a GfK vyplývá, že chléb je hodnocen mezi nejlepšími potravinami (spokojeno 56% zákazníků), a ve vývoji indexu kvality od roku 1988 mu patří dokonce první místo s indexem zlepšení 148,0. Kvalita chleba a jeho nabídka se tedy dle spotřebitelů prokazatelně a výrazně zlepšila. A navíc, dnes máme na výběr z kdysi nepředstavitelně široké nabídky různých druhů a typů chleba, stačí se jen rozhlédnout po regálech pekáren!

Pekařské výrobky v nákupním košíku

V České republice se ročně vyrobí okolo 300 tis. tun chleba. Spotřeba chleba po mnohaletém poklesu zaznamenala mírný nárůst – zvýšila se na 40 kg na osobu a rok. Každý Čech ročně utratí za chléb v průměru necelých 1 000 Kč. A když výzkumníci sledují, čím Češi plní své nákupní koše, vycházejí z toho zajímavá čísla:

- Pekařské výrobky tvoří 19% čerstvých potravin v rámci tzv. nákupního košíku českých domácností.

Pokračování na str. 2

Nabízíme to nejčistější

Nabízíme vám všechno, co umíme, podle toho, na co máte právě chuť.

A k tomu lásku k poctivému řemeslu. Tak nečekejte.

Pro to nejčistější je dobré si pospíšit.



Okénko
spolehlivého partnera

Zeelandia

Vážení příznivci firmy Adélka,

jsem rád, že mohu jako jeden z Vás oslovit celé kolegium a představit Vám jednu z dodavatelských firem naší oblíbené pekárny. Zatímco Adélka denně vyrábí čerstvé pečivo, my jí pomáháme, aby receptura vždy obsahovala to nejlepší – jinak si to ani v Adélce nepřejí. Naše firma podniká pod jménem Zeelandia již 26 let a myslím, že řada z Vás se s našimi rozvozy žlutými a bílými vozy s velkým lvem ve znaku na našich silnicích již setkala.

Plníme roli specializovaného dodavatele ovocných náplní, směsí, které by se na pekárně obtížně připravovaly, tuků, másla na provalování, šlehaček a... kdepak, články Vás přece nemá zahltnit informacemi o našem sortimentu.

V České republice máme tři výrobní závody a čtyři distribuční sklady. Z jednoho zaměstnance v roce 1990 jsme se dostali na číslo 300 doufám spokojených pracovníků. Nejsme zlatokopové, chceme poctivě pracovat i po další generace. V tomto bodě se shoduje genetická výbava Adélky a Zeelandie.

Nyní bych si dovolil odpovědět na několik otázek, které Vám možná vytanou na mysli.

Vyrábíte něco na míru speciálně pro Adélku?

Kdo zná nároky Adélky, ví, že suroviny musí provozu „sedět“. Tedy samozřejmě, Adélka má své vlastní nápady, které se snažíme realizovat a na míru vyrábět.

V sortimentu máte mimo jiné džemy. Jaký je vlastně rozdíl mezi ním a marmeládou?

V současné chvíli definici marmeláda odpovídají pouze produkty vyrobené výhradně z citrusových plodů. Britský příspěvek do evropské legislativy, těžko komentovat. Vyrábíme tedy ovocné náplně, které mají hladkou konzistenci, a džemy, které jsou vařeny z pulpy nebo celého ovoce a obsahují i kousky dužniny daného ovoce.

Jak se vyrábějí pravá povidla?

Povidla jsou vlastně výsledkem dlouhodobého odpařování ovocných šťáv, u švestkových povidel převážně švestkových. Aby proces trval rozumně dlouho (3 hodiny), jsou do receptury přidány rozvařené sušené švestky a švestkový lektvar. Na 1 kg povidel se musí spotřebovat 2,7 kg ovoce. Pro sladkost se přidá cukr, v žádném případě ale ne pektin nebo jiné želírující látky.

Kdo jsou vaši dodavatelé ovoce?

Náš závod stojí uprostřed chelčicko-lhenické oblasti – zahrady jižních Čech. To je důležitý dodavatel. Naše země je pouze z necelých 30 % soběstačná ve výrobě ovoce, v ovoci pro průmyslové zpracování je to ještě horší. Nakupujeme tedy višně v Srbsku (neskutečně kvalitní), malou část v Polsku, meruňky ve Španělsku a pak ovoce podle odrůd: jablka Ontario v Kanadě, jahody Senga sengana v Maroku a tak bych mohl pokračovat.

Jak kvalita náplně dokáže ovlivnit výsledný produkt?

Zásadně v konzistenci, ve stabilitě výrobku, ve vzhledu. Paradoxně méně v chuti a vůni, je-li používána například v malých vrstvách na promazávání. Barviva do potravin a aroma dokáží zázraky. Chcete to ale jíst? Jsem rád, že takové produkty od nás Adélka nikdy nepožadovala a její dotazy míří do oblasti množství a ušlechtilosti ovoce. To je odpovědný přístup.

Jak zákazník pozná kvalitní náplň?

Čtete informace o obsahu ovoce, zajímejte se a mějte vlastní selský rozum. Jestli je jahodová marmeláda červená jak trenky Vladimíra Iljiče záhy po velkém praní u Krupských, pak je něco špatně. Rozřízněte si zahradní jahodu a posuďte její barvu. Také převoněnost je maskování nedostatku „gruntu“.

Co děláte pro zvýšení trvanlivosti vašich výrobků?

Čistota na pracovišti, strojní vybavenost, aseptika, následná sterilizace.

Pozorujete na trhu nějaké spotřebitelské trendy?

Ano, jen pár z blízkého Německa – náplně do koblih s příchutí meruňka se zázvorem, dokonce s chilli, jahoda s růží, do Švédska termostabilní malinové a ostružinové náplně a opět bych mohl dlouho pokračovat.

Odebírají od vás jenom velcí výrobci, nebo dodáváte suroviny i malým producentům?

Zákazník je prostě zákazník. Můžete ho měřit, vážit, vždy to ale bude ten, kdo rozhoduje, jestli naši práci děláme dobře. Jsou zákazníci velcí srdcem, ty mám rád a měl jsem štěstí, že mne zrovna náhodně jeden takový oslovil na kus řeči.

Radovan Smrž
generální ředitel Zeelandie

Zdraví a výživa

I cukroví může prospět lidskému zdraví

K Vánocům a cukroví neodmyslitelně patří některé tradiční přísady. V jejich použití se rozhodně nemusíme omezovat, protože, jak se brzy dozvíme, mají více než blahodárné účinky.

Louskáček jistě i letos dostane pořádně zabrat. Zvláště po přečtení následujících odstavců o vlašském ořechu.

Podle archeologických nálezů byly plody ořešáku známy již během neolitu, tj. před více než osmi tisíci lety. Někdy před počátkem našeho letopočtu se dostaly do Itálie, odkud se rozšířily po evropském kontinentu a později i do Ameriky.

O vlašských ořeších se můžeme dočíst, že jejich konzumace má protizánětlivé účinky, které se projevují především u srdečních a cévních chorob, pomáhají regulovat krevní tlak a udržovat nízkou hladinu cholesterolu, dále mají antioxidantní účinky a příznivě působí na pokožku, vlasy, nehty a sexuální potenci. Jako prevenci bychom si měli dopřát minimálně pět ořechů denně.

Nyní se podíváme na typické vánoční koření. Více než o chuť jde o jeho nezaměnitelnou vůni. Ještě potřebujete nápovědu? Třeba vanilkové rohlíčky by bez této přísady prostě nemohly existovat. Již staří Aztékové a Toltekové v jihovýchodní části Mexika přidávali vanilku do různých receptů, a to jako součást placek a nápojů z kakaových bobů. Vanilku dokonce považovali za lék a tonikum. Svými účinky jim pomáhala pro povzbuzení srdeční činnosti a vůbec k celkovému vzpružení organismu.

Síla vanilky tkví ale v něčem jiném než v jejích účincích na lidské tělo. Díky svým aromatickým látkám blahodárně působí na naši psychiku, uvolňuje nervovou napětí a snižuje agresivitu. Žádné jiné koření se k Vánocům nehodí lépe.

A pokud poslední dvě suroviny nevyužijete do perníčků, určitě by neměly chybět ve svařáku. Řeč je samozřejmě o skořici a hřebíčku. Skořice je aromatická kůra ze stálezeleného tropického stromu skořicovníku, což je druh vavřínu. Ke koření se používá od nepaměti, až do 14. století ji získávali domorodci v pralesích z divoce rostoucích stromů. Přestože skořicovník je mnoho druhů, k potravinářským účelům se využívají pouze tři a nejvyšší kvalitou je skořicovník cejlonský. Z tříletých větvíček se



Vánoční mlsání.

Foto: Jindřich Štěrba

Pokračování ze str. 1

- Nejvíce se chléb a pečivo nakupuje v malých a specializovaných obchodech – celkem 38 %, méně v hypermarketech (22 %) a supermarketech (20 %), na dalších místech jsou diskonty a další typy prodejen.
- 83 % spotřebitelů preferuje při nákupu čerstvý, nebalený chléb a pečivo.
- Češi preferují ve spotřebě především bílé pečivo, za které vydávají 37 % celkových výdajů na pekařské výrobky, ve výdajích pak následuje sladké pečivo všeho druhu s 36 % a na chléb jde „pouze“ 27 % výdajů.

Kvalitní chléb je superpotravina!

Chléb tvoří základ lidské výživové pyramidy, jde o významný zdroj bílkovin, vitamínů řady B, železa, vápníku a samozřejmě vlákniny, již je v naší stravě stále nedostatek. Díky vláknině chléb působí aktivně proti civilizačním chorobám, snižuje hladinu cholesterolu, je prevencí cukrovky a má probiotický účinek v tlustém střevě (prevence rakoviny). Vyšší podíl žita v chlebu zase blahodárně ovlivňuje peristaltiku střev, pomáhá předcházet zácpě a nádorům. Žito má také vysokou nutriční hodnotu a pestrou škálu minerálních látek. Chleby z celozrnné mouky příznivě působí na glykemický index (vyrovnanější hladina cukru v krvi) a jsou bohaté na vitamíny, minerální látky a esenciální mastné kyseliny.

Přes všechno výše uvedené však platí pravidlo zdravého rozumu: chléb je zdravá potravina, nikoli lék (a už vůbec to není všelék proti našemu nezdravému stylu života). Ne, zázraky chléb neumí.

Chléb jako „soutěžní disciplína“

Který chléb je nejlepší, nejvoňavější, nejchutnější? Kdo to rozhodne? Stejně jako v jiných oblastech lidské činnosti, i při výrobě chleba se postupem let vypracovala metodika hodnocení a porovnávání. Při nich odborníci certifikovaní senzorkou laboratoří VŠCHT v Praze hodnotí neoznačené vzorky chlebě z celé České republiky a potom vynesou svůj ortel.

V České republice existuje více než 150 druhů chleba. Podle receptury, případně technologie, je můžeme rozdělit na čtyři základní typy: 1. konzumní pšenično-žitný nebo žitno-pšeničný chléb, 2. pšeničný chléb (zejména toastový), 3. žitný chléb, 4. vícezrnný a speciální chléb. Základní povrchová úprava konzumního chleba se rozlišuje na český nebo moravský typ s lesklým, vlašským povrchem a šumavský typ s povrchem moučeným.



Ozdoby k nakousnutí.

Foto: IREKS ENZYMA s.r.o.

sloupne kůra, která se zbaví hořké vnější vrstvy a spodního lýka, poté se suší na přímém slunci, kde se stočí do ruliček a získá hnědočervenou barvu.

Lidové léčitelství používá skořici, tinktury a pleťová tonika ze skořice v mnoha oblastech díky jejím antibakteriálním a antivirovým účinkům. Posiluje imunitu, ulevuje při dýchacích potížích, harmonizuje trávicí ústrojí, potlačuje infekce močových cest.

Koření hřebíček je sušený kalich s poupětem a do Evropy se dostal již před naším letopočtem.

Obchod s hřebíčkem ve středověku ovládali Holanďané, protože to byla velmi lukrativní záležitost. Hřebíčkovec kořený rostl pouze na Moluckých ostrovech, které jsou součástí Indonésie, a ve středověku se za něj v Evropě opravdu platilo zlatem. V 16. a 17. století stál 1 kg hřebíčku dva dukáty nebo také 200 kg pšenice.

Je to velmi silné aromatické koření, které se také využívá v lidovém léčitelství, zejména na podporu trávení, krevního oběhu, léčení močových cest a jako antiseptikum neboli látka s protimikrobiálními a dezinfekčními účinky. Je též doporučován ke snížení astmatických obtíží a zlepšení problémů s dýcháním. Je přísadou mnoha druhů zubních past a ústních vod. Také čistí žaludek a střeva od nevhodných mikrobů, zmírňuje plynatost a nadmutí břicha.

A co z toho vyplývá? Že držet přes Vánoce dietu se nevyplatí. 😊

Čerpali jsme z knihy *Zdraví od pekaře a cukráře*, kterou vydala společnost IREKS ENZYMA s.r.o.

Přejeme Vám krásné Vánoce a hodně zdraví do nového roku!

Který typ chleba zákazníci upřednostňují?

- ▶ 30 % – pšenično-žitný chléb
- ▶ 27 % – žitno-pšeničný chléb
- ▶ 19 % – celozrnný chléb
- ▶ 14 % – žitný chléb
- ▶ 6 % – vícezrnný chléb
- ▶ 4 % – speciální druhy chleba

Kdo má šanci uspět a být nejlepším z chlebě? Nejvyšší hodnocení mají chleby s pravidelným a neporušeným tvarem, optimálně kynuté bez ostrých hran a s velkým objemem, s kůrkou jiskrně kaštanovou, přiměřeně silnou, čistou, stejnoměrně zbarvenou. Strída (vnitřek chleba) má být stejnorodá, s barvou odpovídající receptuře, bez stínů a vlhkých míst, velmi pružná, po celé ploše čistá a vláčná, s pravidelnými póry bez dutin.

Vůně by měla být lahodná, typicky chlebová. Chuť je nejlépe ceněná typicky chlebová, lahodná, mírně navinulá, přirozeně aromatická po použití suchých surovinách. Tak co, máte právě takový boží dar na svém stole?

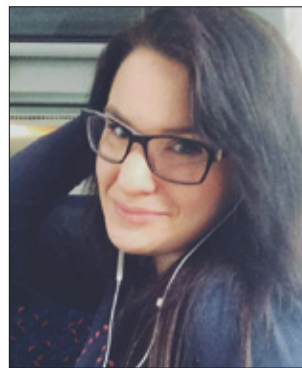
Snad to nebude znít jako chlubení, když přiznáme, že v rámci letošního, už 22. kola prestižní soutěže Chléb roku Adélka uspěla hned ve dvou kategoriích: Konzumní chléb a Remeslný chléb. V obou těchto disciplínách získala ocenění „Vynikající výrobek“.

Chléb vezdejší z Adélky

V moderní pekárně se dnes chléb peče moderním způsobem – použitím posledních technologií, které šetří lidskou práci a umožňují dodržovat nesmírně přísné hygienické předpisy. U nás v Adélce pečeme většinu klasických chlebě na kontinuální výrobní lince, která umožňuje vyrobit za hodinu až 1200 kusů chleba. Na tuto výrobu i s odběrem chleba do přepravek stačí tři pekaři. Některé speciální druhy chleba však dosud vyrábíme ručně, jako za starých časů, 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, dobře zvolený technologický postup výroby, šetrné zacházení s chlebem po upečení, rychlá expedice k zákazníkovi, to vše je dnes už samozřejmostí. Jen nesmíte zapomenout dát do každého bochníku kus svého pekařského srdce. Jedině tak se z „božího daru“ může stát Dar chuti a přátelství.

Sladký i hořký může být život v Brazílii



Možná každodenní přísun dobrot z Adélky, pro kterou pracuje její maminka, možná přírodou nadělená zvědavost dodaly dvaadvacetileté Alici Furdaničové z Jindřichova Hradce dost kuráže, aby se sama vydala poznávat Brazílii a další země Jižní Ameriky. Studentka třetího ročníku Fakulty stavební Vysokého učení technického v Brně si z cest přivezla nezapomenutelné zážitky, a to bohužel nejen v kladném slova smyslu. Jaké radosti, ale i starosti lidem přináší život v tak vzdálené části světa, prozradila v následujícím rozhovoru.



Do tohoto pekařství Alice často chodívá a nezapomněla přitom reprezentovat Adélku.

Brazílie je pořád daleko. Jak ses tam ocitla?

Brazílie vždy byla mým snem. Už jako malá jsem měla malý kapesní atlásek a v něm jsem si listovala a ukazovala prstem, kam bych se chtěla podívat, až budu velká. Navíc se nerada řídím podle stereotypů a věcí, které se od lidí očekávají – vystudovat, vdát se, založit rodinu, koupit byt apod. Proto jsem se rozhodla pro letošní prázdniny vyrazit ze své komfortní zóny, poznat sama sebe a pomoci dětem, které to potřebují. S tímto úmyslem jsem se skrz studentskou organizaci AIESEC vydala sama do Jižní Ameriky. AIESEC zařizuje studentům stáže po celém světě a vždy o mě díky této neziskové organizaci bylo dobře postaráno. Odlétala jsem 20. července a zpět do České republiky jsem se vrátila 14. září. Hodně jsem se bála, musela jsem spoléhat jen sama na sebe a to v první chvíli nebylo moc příjemné, ale i to byl jeden z důvodů, proč jsem letěla tak daleko – touha posunout své hranice, rozšířit své obzory, zjistit, kde jsou mé slabé stránky a kde silné.

Co se ti na Brazílii nejvíc líbilo?

Haha, na tuhle stranu by se podrobná odpověď vůbec nevešla. Všechno! Ač je to země, kde spousta věcí nefunguje, zamilovala jsem si ji. A hlavně lidi. Každý se na Vás usmívá, každý by Vám dal to, co má, každý by Vám pomohl. Když se lidé poprvé uvidí, nepotřesou si chladně tak jako u nás rukama, ale pořádně se obejmou a dají si pusku na obě tváře. Absolutně jsem neměla možnost cítit se osaměle. A ta čokoláda! Snědla jsem jí snad tuny – až jsem se divila, že po mně aerolinky nechtěly poplatek za příbytek na váze. 😊 Měla jsem v Brazílii za úkol učit děti angličtinu a matiku ve škole pro sociálně slabé. Přivezla jsem si z ČR spoustu věcí, bonbony, céčka, pexeso, omalovánky s Makovou panenkou... Největší úspěch měla céčka a bonbony, děti mě o ně prosily. Pokaždé mě za dárky objímaly a pusinkovaly. Zcela Vás to naplní pocitem, že jste na správném místě. Je Vám jedno, že utratíte svoje peníze za nočních prací u pásu za děti, co nemají ani pořádný sešit na psaní. Za bonbony mi ze svých ušmudlaných sešitků trhaly nálepky ze žvýkaček, to bylo vše, co měly, čím se před ostatními dětmi chlubil,



Talita.

a to nejcennější mi chtěly dát. Jedna holčička, Evelyn, která si mě vážně zamilovala, mi pořád říkala, že jsem její druhá maminka. Já jsem si nejvíce oblíbila sedmiletou Talitu, která se mnou vždycky chtěla sedět na obědě, malovat si se mnou a tvořit. Bylo hrozně těžké ji opustit. Ptala jsem se na ni nedávno učitelky, se kterou jsme vyučovaly, a ta mi řekla, že Talita už do školy nechodí, že si ji odvezli do sirotčince, protože s ní její matka žila na ulici. Strašně mě to zasáhlo. Nejraději bych si pro ni došla.

Muselo být těžké vnímat jejich chudobu. Byly i další věci, které se ti nezamlouvaly?

Spousta věcí, ale přebilo je všechno krásné, co jsem zažila. Byla jsem tam v části roku, kdy mají chladné období. Klepala jsem se zimou. Nemají totiž topení, natož teplou vodu. Okamžitě jsem dostala zánět středního ucha a antibiotika. Prožila jsem šok, protože mi v tu samou chvíli přestala fungovat moje kreditní karta a zrušili mi zpáteční let domů – začínala jsem si myslet, že jsem jela na smrt. Žila jsem na bytě se studenty, takže jsem doopravdy poznala jak jejich chování, tak jejich myšlení. Zarazila mě spousta věcí, ze kterých jsem byla smutná, třeba to, že více než polovina Brazilců nemá prarodiče, jelikož jich hodně spáchá sebevraždu, aby se o ně jejich rodiny nemusely starat. Nebo jsem zjistila, že v supermarketu nemají skoro žádný výběr ovoce či zeleniny. A když ano, tak kupříkladu rajčata byla zelená. Ptala jsem se, proč tomu tak je, vždyť u nás máme krásnou zeleninu i ovoce! Řekli mi, že ty nejlepší plody putují do Evropy a jim zůstává toto. Další věc byla bezpečnost. Jakmile se setmělo, byl opravdu velký risk vycházet ven. Nikdo, opravdu nikdo na ulici nebyl, a to bylo třeba sedm hodin. Nesměla jsem chodit sama, protože by mě okradli, v tom nejlepším případě. Každý Brazilce je minimálně dvakrát za svůj život přepaden. Osobně jsem v Brazílii měla štěstí, napadena jsem nebyla, ale mí přátelé okradeni byli. A to je napadly děti, které žijí na ulici, ne dospěláci. Bohužel v Argentině, kterou jsem také navštívila, už jsem takové štěstí neměla – v Buenos Aires mě přepadli. Je to zážitek, který Vás poznamená do konce života. Nikdy předtím jsem nebyla tak vystrašená, jako když mi začal Argentinec rvát tašku z krku a já v ní měla pas, kreditku a mobil. Probudí to ve Vás neskutečnou sílu bránit sebe a svoje věci. Sice mě zatáhlo do černé uličky, ale to nevěděl, že jsem holka z jižních Čech! Ubránila jsem se a akorát mě to posílilo!

Přesuňme se k příjemnějšímu tématu. Mají Brazilci nějaké typické jídlo?



Brigadeiros, nejnámější brazilské sladkosti.

Na úvod je třeba říct, že Brazilci mají nízké platy a strašně vysoké ceny. Zaskočilo mě to, připadala jsem si jako v Norsku. To jsem s kamarádem totiž navštívila minulé prázdniny a přesvědčila jsem se, že ceny jsou tam oproti našim trojnásobně. Podobně drahé bylo v Brazílii jídlo v obchodech. V restauracích bylo naopak levnější než u nás. Nicméně každý den, opravdu každý den jsem k obědu měla fazole s rýží. To byl základ, k němuž jsme dostali ještě salát. Jedl se tam černé fazole a připravují je tak, že je dusí v papiňáku. Rýži praží na cibulce a pak vaří. Ochutnala jsem ale spoustu jídel, jejich brigadeiros, což jsou sladké dortíky, nebo coxinha de frango – smažené pečivo se štavnatým kuřetem uvnitř! Okusila jsem feijoada, což jsou opět černé fazole s klobáskou, ale příprava je neskutečně náročná. Mají spoustu dobrých jídel. Pobývala jsem v Pelotas, což je město vyhlášené sladkými bonbony. Byla jsem v ráji! 😊 V Argentině jsme si nenechali ujít řádný argentinský biftek. A nesmím opomenout proslavené latinskoamerické alfajores. Vypadají jak malinkaté koblížky nebo dva piškoty slepené naprosto úžasnou náplní. Sama jsem jim chtěla uvařit bramboráky, ale byl hrozný

problém sehnat koření, a když už jsem ho našla, vycházel jeden pytlíček na sto korun. Rozhodla jsem se tedy raději upéct žemlovku. Jablka jsou tam sice drahá asi jako u nás exotické ovoce, ale vyplatilo se. Všichni se olizovali!

Tvá maminka pracuje v prodejně Adélky, takže určitě dobře znáš všechny možné druhy pečiva, co se v pelhřimovské pekárně vyrábí. Jak je to s pečivem v Brazílii?

V žádné ze spousty zemí, které jsem navštívila, jsem nenarazila na tak široký výběr pečiva, jako máme u nás. V Brazílii nenarazíte ani na normální chleba. Mají jenom toustový a potom takové housky z bílé mouky. Ale zase v pekařstvích najdete spoustu dalších náminek, ať už slaných, nebo sladkých, a zároveň se tam kromě pečiva a zákusků dá koupit sýr či šunka.

Je hrozně těžké popsat pečivo jiné země. Mají svou mouku, svůj způsob přípravy, své chutě. Hodně se tam jí smažené pečivo plněné kuřecím masem, jak už jsem zmínila. V mnoha pekařstvích, ale i restauracích to funguje tak, že si naberete, co chcete, a platíte za váhu jídla. Poté si sednete a jíte. Je to strašně fajn. No a pak sladké! Brazílie má vlastní čokoládu, takže jejich zákusky chutnaly úplně jinak. V Montevideu v Uruguayi mají zase krámky specializované na sladké bonbony a alfajores. Jsou nádherně nazdobené. A neskutečně dobré! To už máte tak dvě kila nahoře, jen na ně koukáte! 😊



Nelze říci, že by tam nebyl žádný výběr.

A ještě mi pověz, jak v Brazílii znají Čechy a Českou republiku?

Všichni věděli, kde je Česká republika. Hodně lidí znalo Prahu, naše pivo i našeho pana prezidenta. Což mě mile překvapilo, jelikož spousta Čechů, kteří se mě po příletu tázali, jak se mi líbilo, že viděli fotky a podobně, zařadila Brazílii někam do Evropy. Bez komentáře... Brazilci milují fotbal, takže Petr Čech je pro ně osobnost. Zatímco třeba Jágra vůbec neznají. Myslím, že celkově vidí Evropu jako jeden fungující celek a je jim i tak předhazována, jako dokonalý kontinent. Aspoň to vyplývalo z jejich vyprávění. Dobře jsem si na téma Evropa s místními popovídala, když jsem jednou jela přes BlaBlaCar. Asi bych měla vysvětlit, co to je. Jde o aplikaci, přes kterou si řidiči hledají spolujezdce. Ušetříte tím peníze a čas. Hojně se využívá i tady, já jako student tak jezdím neustále. Řidič, který má u sebe v autě volno, přidá nabídku jízdy do této aplikace, vy si ji vyhledáte, a když Vám vyhovuje čas a datum, jednoduše se domluvíte na vyzvednutí a jedete. V cíli pak za jízdu zaplatíte. No a stejně to funguje v Brazílii.

Jak jsem tedy při cestě z Porto Alegre do Pelotas vyzvěděla od řidiče a spolucestujících, jsou Brazilci nadšeni bohatou historií Evropy a zdejší životní úrovní. Když jsem jim ale zmínila naše způsoby, jak se kupříkladu zdravíme nebo chováme, myslím, že byli zděšení. Pro ně je nepředstavitelné pozdravit se bez objetí a polibku nebo neustále poslouchat stížnosti, že v zimě je zima a v létě horko, že jsou ty rohlíky za posypané mákem, a ne soli... Oni nemají nic, většina z nich kvůli financím nevytáhla paty ze svého rodného města, a přesto jsou to šťastní a láskyplní lidé s divokou a štedrou duší. A hlavně, netahají osobní problémy do práce. Nezažila jsem ani jednoho Brazilce, který by se na ně neusmál. Myslím, že někdy bychom se nad sebou a naším jednáním mohli zamyslet. Mně osobně Brazílie naučila spoustu věcí – jak se v životě chovat, jak brát věci takové, jaké jsou, jak si vážit svojí rodiny a být vděčná za to, co mám.

To ovšem neznamená, že tím poznávání světa pro mladou cestovatelku končí. Příští prázdniny má prý v plánu vyrazit na delší dobu do Mexika a potulovat se po Střední Americe, na Jamajce, v Guatemale a Belize. 😊

Adélka a.s. přijme:

Řidič (skupiny C)

- Denní rozvoz výrobků po regionu
- Komunikace s odbytem a koncovým příjemcem
- Zajišťování jednoduché administrativy
- Trestní bezúhonnost

Prodávka

- Prodejna na pelhřimovském náměstí
- 6hodinový úvazek
- Hlavní pracovní poměr
- Nabízení výrobků
- Vyrovnávání a vystavování zboží
- Udržování pořádku a čistoty
- Evidence a objednávání zboží

Pracovník do výroby

- Chlebová a jemná pekárna
- Obsluha strojů
- Směnný provoz (denní a noční)

Mišič/Pekař

- Odborná pekařská pozice
- Obsluha strojů
- Kontrola kvality
- Směnný provoz (denní a noční)

Expedient-asistent

- Ideální pro muže/studenta nad 18 let
- Příprava zboží do přepravek a pomoc při nakládce
- Noční směna ze soboty na neděli
- Pracovní doba 0:30–9:00
- Možnost střídání, směna 1x za 14 dní

Aktuální pozice sledujte na www.adelka.cz

Dárkový poukaz

na rekreační pobyt
v chatovém středisku Trnávka

- vybavená zrekonstruovaná chatka pro 5 osob
- k zapůjčení lodě, sportovní vybavení,...
- odpočinek pro celou rodinu
- oblíbená rybářská oblast
- krásné a klidné prostředí

Objednávejte na: radka.kopecka@adelka.cz



Aktuality

Učební obor pekař/pekařka nově v Pelhřimově!

Není pro nikoho tajemstvím, že v současné době zažívají řemeslné učební obory na školách velký úpadek. Studentů studujících řemeslo silně ubývá a školy jsou tak nuceny výuku těchto oborů pozastavovat, nebo dokonce rušit. Na trhu práce pak ubývá skutečných odborníků, kteří mohou řemeslo obohacovat novými nápady a zlepšovat jeho kvalitu. Není tomu jinak ani v pekařině. Počet pekařských oborů u nás se dá spočítat na prstech jedné ruky, a pokud se zaměříme na Vysočinu, zjistíme, že zde není takový obor žádný.

Firma Adélka proto navázala spolupráci s pelhřimovskou hotelovou školou, která začne tolik potřebné mladé pekaře vychovávat od příštího školního roku. Absolventi nového oboru budou moci kvalifikovaně vykonávat překrásnou pekařskou profesi. Teoretická výuka bude probíhat v hotelové škole a praktický výcvik budou studenti absolvovat přímo v provozu firmy Adélka. Na vše budou dohlížet odborní mistři a studenti se naučí pracovat s nejnovějšími technologiemi na trhu. Připraven je pro ně také unikátní systém stipendií, která mohou dostat jak za studijní výsledky ve škole, tak za praktickou část výuky v provozu. Studenti budou mít komplexní znalost pekařského řemesla a ti nejšikovnější mají následné uplatnění ve firmě Adélka zaručené.

Kde jinde se tedy naučit poctivému řemeslu, a ještě k tomu získat dnes tak ceněnou praxi v renomované firmě? Pokud máte zájem o naše krásné řemeslo, máte vztah k potravinářství či pekařině nebo máte-li ve svém okruhu někoho podobného, ozvěte se prosím. Stačí napsat na adresu: jan.hermanek@adelka.cz. Domluvíme si osobní schůzku a dozvíte se více.

V jihlavském Boschi svačí rohlíky z Adélky

Od 22. června si zaměstnanci jihlavské firmy Bosch Diesel pochutnávají na pečivu z Adélky. Zatím funguje prodejna na jedné ze dvou vrátnic areálu s tím, že v případě zájmu se výhledově otevře další v prostoru druhé vrátnice. Obchod má otevřeno od 5 do 16 hodin a za to, že Bosch Diesel pekárně poskytli pro prodej dobré podmínky, mají pracovníci firmy chleba i rohlíky za zvýhodněné ceny.



V Břevnovském klášteře vytvořili pekaři rekord

Na jednom místě se sešlo nejvíce druhů chleba od největšího počtu výrobců. Na novém českém rekordu chtěla mít podíl samozřejmě i Adélka, a tak svými výrobky přispěla mezi exponáty unikátní chlebové výstavy v Břevnovském klášteře, kde Svaz pekařů a cukrářů v ČR 17. října slavil Světový den chleba. Organizátorům se podařilo shromáždit celkem 102 druhů „božího daru“ od 26 výrobců.

PROSINEC V PRODEJNÁCH ADÉLKA:

Novinka na Váš adventní stůl:

Cop vánoční bez rozinek sypaný mandlemi 200 g
– od 7. 12. nakoupíte v našich prodejnách a u všech dobrých obchodníků 😊



Oblíbená tradice zůstává:

Jako již každý rok pro Vás budou v našich prodejnách 23. 12. v dopoledních hodinách připraveny velmi oblíbené teplé vánočky. Zároveň pro Vás celý prosinec pečeme naše vyhlášené a skvělé sváteční máslové vánočky

Pro Váš pohodlný nákup:

Již nyní lze ve všech našich firemních prodejnách i u našich obchodních partnerů objednávat kompletní vánoční sortiment (veky, vánočky, štolky, cukroví apod.)

Pro Vaše domácí pečení:

Připraveny jsou pro Vás vánoční těsta, hotové polevy i mouky za zvýhodněnou cenu

Na slovíčko s panem prezidentem

Pekaři! Jsi volán před krále...



Společné foto na památku.

Snad si vzpomenete na slova ze slavné české pohádky a snad nám prominete malou historickou nepřesnost. Královstvím už dávno nejsme a na Hradě nevládne král, ale lid český, moravský a slezský, prostřednictvím mnohých institucí, např. prezidenta. Malá ústavní odbočka je tu proto, abychom hned v úvodu tohoto článku dali jasně najevo, o čem budeme psát: byli jsme za panem prezidentem. My, celá Adélka, tedy téměř celá – někdo musel zůstat a péci. A ještě jedna poznámka na úvod: jestli máme či nemáme rádi osobu zastávající daný úřad, není důležité. Mnohem zásadnější je, že ctíme institut prezidenta republiky tak, jak by ctěn být měl. Je totiž symbolem naší země. A na to se v posledních týdnech rádo hloupě a zpupně zapomíná.

Že není Adélka pozvána na Pražský hrad poprvé, to už víte. Rádi se tím tak trochu chlubíme, totiž že náš chléb a naše pečivo měl a dosud má rád bývalý prezident Václav Klaus a nyní i Miloš Zeman. Že nás zvou na každoroční přehlídku pekařských výrobků při příležitosti státního svátku a před vánočními svátky zase očekává hlava státu naši vánočku. Je to pro nás velká čest a věříme, že byste se na našem místě radovali také.

Nyní se nám ale dostalo ještě větší pocty než obvykle. Hradní kancelář nás totiž pozvala, jen nás, lidi z Adélky, na slavnostní prohlídku Pražského hradu a na osobní audienci u prezidenta republiky. Při poslední návštěvě Vysočiny měla totiž hlava státu naplánovanou návštěvu v naší pekárně, ale nakonec to z časových důvodů nevyšlo. Tak snad proto jsme nyní my cestovali směrem k matičce Praze. Plným autobusem. Mnozí s námi ale jet nemohli, tak už to v pekařině chodí.

Na Hradě nás přivítal pan Jindřich Forejt, ředitel protokolu, a v jeho doprovodu jsme měli výjimečnou možnost navštívit všechny hlavní reprezentační prostory, a to nejen ty, které bývají veřejnosti otevřeny pouze jedinkrát ročně. K tomu jsme dostali podrobný a velmi zajímavý výklad. Poté jsme byli v přijímací hale před prezidentskou pracovnou přijati panem Milošem Zemanem při osobní audienci. Trvala zhruba čtvrt hodiny – pan prezident nám poděkoval za návštěvu, pochválil naši práci a popřál nám vše dobré. My mu na oplátku předali chléb, který on hned na místě ochutnal. Dostal také svou oblíbenou škvarkovou pomazánku, kterou jsme mu vyrobili, a rovněž s radostí přijal naše kremrole.

A pak se nám dostalo ještě jedné cti a o tu bychom se s Vámi rádi podělili. Pan prezident svolil, že našim novinám – a tedy i Vám, milí čtenáři – zodpoví několik otázek. Zkrátka, nyní Vás můžeme pozvat na malý soukromý rozhovor s prezidentem České republiky. Snad nám dáte za pravdu, že většina jiných, nesrovnatelně významnějších médií tuto možnost nikdy nedostala. Děkujeme!

Pane prezidente, jste spokojen s kvalitou českého chleba a pečiva vůbec? Když ochutnáte krajíc chleba dnes, jsou v chuti a vůni cítit vzpomínky na chléb, jak si jej pamatujete z dětství?

Nejsem spokojen s kvalitou českého chleba. Vzpomínám si na knihu o Kájovi Maříkovi, kde chleba – domácí chleba – byl základní potravinou a všechno ostatní bylo navíc. To dnes není a je to chyba.

Na Vysočině jsem si objednával chleba z domácí pekárny ve Věchnově u Bystřice nad Pernštejnem. A to byl chleba, který dlouho vydržel a opravdu chutnal. Ale je to skoro jediný CHLEBA, který jsem v posledních letech jedl.

Chováme se dnes ke chlebu stále ještě jako k božímu daru, s patřičnou úctou?

Maminka Káji Maříka vždycky chléb pokřižovala. Dneska už se tak neděje a vyhazujeme do koše zplesnivělý chleba, protože málo vydrží a špatně chutná.

Pekařina je tradiční řemeslo, chtělo by se dodat „tradiční české řemeslo“... Mají dnes pekaři v této zemi důvod být na sebe hrdí, s pýchou říkat: „já jsem pekař“?

Jak který pekař... Já bych s jedovatostí sobě vlastní připomněl některým českým pekařům jistý proutěný koš a potápění do Vltavy...

Mnohým z nás připadá, že si lidé v současnosti nechávají dobrovolně brát, téměř ukrást staré dobré tradice – v jídle, v životním stylu, v mnohém dalším. To, co bylo dobré a chutnalo předchozím generacím, to, co bylo poctivé a zdravé, najednou zbrkle nahrazujeme takzvanými novými trendy. Vidíte to stejně? A jestli ano, vadí Vám to stejně jako nám?

Já jsem nesmírně konzervativní člověk. Své kulinařské zvyky jsem nezměnil během celého svého dospělého života. Obdivuji drzost některých restaurátérů, kteří nabízejí naprosto nesmyslné kombinace typu „jak si pejsek a kočička vařili dort“. Dávám přednost klasickým českým potravinám a mohu pouze opakovat, že miluji zeleninu pouze za předpokladu, že mezi zeleninu a mě se vsune transformační mezičlánek, který se jmenuje prasátko.

Díváte se jako prezident této země do budoucnosti s nadějí? Máme důvod k radosti z dneška a optimismu do budoucna?

Žijeme v národě, který odolal germanizaci a který nepodlehli vnějším tlakům. Právě to mě naplňuje optimismem.

Je podle Vašich znalostí a zkušeností ve světovém kontextu něco, co může soupeřit s chutí, vůní, společenskou rolí a kulturní tradicí českého chleba?

Ano. Maďarská rybí polévka, která se jmenuje Halászlé a která se dělá ze sedmi druhů sladkovodních ryb. Ale já zastávám názor, že k jídlu máme nejdřív přivonět a teprve potom ho sníst. Jídlo, které nevoní, není k jídlu.

Pane prezidente, děkujeme za rozhovor.



Podívali jsme se nejen tam, kam může veřejnost jen jedenkrát za rok.