



Úvodník

Než prozradíme, co je aktuálně v Adélce velké téma, měli bychom se pozastavit nad jedním jubileem. Pozorní čtenáři si možná všimli malé dvacítky v hlavičce čerstvého vydání Mého pekaře. Jaký význam má tato kulatá číslice pro Vás?

Mám z dvacátého čísla upřímnou radost. Na začátku jsem téměř nevěřil, že bychom se k němu někdy mohli dopracovat. Pozitivní ohlasy na Mého pekaře nás ovšem motivují vydávat další čísla. Redakční tým se sice proměnil, ale stále jsme věrni svému úmyslu říkat o pekařině pravdu a vyvracet mýty, a to takovou formou, aby Vás to bavilo. Nemůžeme se samozřejmě trefit do vkusu každému, proto noviny nikomu nevnučujeme a vezme si je jenom ten, kdo má opravdu zájem. Každému vydání předchází spousta práce, ale dokud budeme mít čtenáře, kteří si o našem řemesle rádi něco přečtou, budeme psát s chutí dál!

Od příštího roku Adélka slibuje spustit nový partnerský program. Můžete nám o něm říci něco podrobnějšího?

Dovolím si začít v dávné minulosti. Adélka od dob svého vzniku věnovala každý rok mnoho finančních prostředků na různé formy sponzoringu a charitativní činnosti. Nyní chceme, aby se lidé, kteří od Adélky něco požadují, zamysleli. Zamysleli nad tím, že darovat není povinnost, že kdo dává, není zároveň hlupák, že ti lidé, co vyrábí tomboly a dary pro ostatní, by třeba také byli raději doma, se svými rodinami. Partnerství bude o tom, co od nás budou chtít přijímat dary, budou muset naší firmě, tedy našim kolegům, věnovat pár minut svého času. Rádi jsme pomáhali a činíme tak dosud. Jen bychom rádi dali své dobročinnosti nová a jasná pravidla. A povýšili je na novou, profesionální úroveň. Proto vznikl projekt s názvem Adélka – Můj partner.

O co v něm jde?

Náš nový program je unikátní v tom, že nabídne jednorázové či dlouhodobé partnerství firmám, institucím či spolkům, které vyznávají stejné hodnoty jako Adélka, totiž férovost podnikání, čestnost jednání, úctu ke kvalitě, respekt k národní kultuře a podporu regionů. Členům tohoto partnerského klubu Adélka může poskytnout hmotnou či jinou podporu, ale jen pro pořádání akcí či událostí, které přinášejí prokazatelný užitek slušným lidem. Adélka tak bude prostřednictvím tohoto programu podporovat kulturní a společenský život v regionu, pomáhat potřebným lidem v nouzi a tísní, realizovat co nejefektivnější formu ekologické a společenské odpovědnosti, pomáhat se vzděláváním mladých... ale vždy jen tam, kde uvidí prokazatelný smysl takového konání. Na oplátku bude chtít určitou formu spolupráce. Nechceme rozdávat, chceme pomáhat. A chceme partnerství.

Kdy se dozvíme víc?



Kdykoli budete mít zájem o členství v partnerském programu, řekneme Vám víc. A brzy budou k dispozici informace také na našem webu a na Facebooku. Můžete se těšit, partnerský program je poctivý, férový a fajn. Stejně jako kterýkoli jiný dar chuti a přátelství od Adélky.

S úctou
Roman Teisler



Pelhřimov má od teď svůj chléb

Prosbu o překrojení chleba na půlku nebo na čtvrtku slyší paní prodavačky v prodejnách Adélka každý den mockrát. Třeba u pultu v pelhřimovském Kauflandu až šesttisíckrát do měsíce. S bochníkem vážícím přes kilo se holt chce vláčet málokomu. Naštěstí to už nikdo podstupovat nemusí, ani když zoufale touží po celém pecnu – aby se doma nemusel hádat o patičku.

Pelhřimovský chléb menší gramáže je na pultech letošní novinkou. Na prodejnách Adélky ho poprvé zákazníci objevili v pondělí 19. února, v Penny Marketu potom následující čtvrtek.

Méně je někdy více

Právě v supermarketu, kde se chleba na přání nekrájí, lidé nejvíce ocení nižší hmotnost. Pelhřimovský chléb se vedle klasického bochníku o hmotnosti 1 200g, z kterého lze odkrojit půlku nebo čtvrtku, nově prodává i v podobě osmisetgramového pecnu anebo krájený s poloviční gramáží. „Ten si často kupují chlapi do práce ke svačině,“ upozorovala paní prodavačka z obchodu v Nádražní ulici.

O to, aby měl každý bochník přesně stejnou hmotnost, se mimochodem stará nová pomocnice – dělička.

Jakmile jí proteče žádané množství těsta, mihne se vzduchem gilotina a přesekne ho. Nejenže by ruční odvažování těsta bylo zdouhavé a zdaleka ne tak přesné, dělička má ještě jedno velké plus. Umožňuje přidat mezi suroviny víc vody, aby těsto bylo volnější a střída pak vláčnější. Pekaři by se s ním při takové mazlavé konzistenci špatně pracovalo, ale přístroj je na to stavěn.

Pšenično-žitný bez éček

Kromě vody Pelhřimovský chléb samozřejmě obsahuje i další ingredience, a vůbec nic špatného. Posuďte sami. Vyváděný je ze žitného kvasu, který tvoří sedmáct procent surovin. Nad žitnou moukou v poměru šedesát ku čtyřiceti mírně převažuje pšeničná, obě samozřejmě z vlastního mlýna. Dalšími nezbytnými přísadami jsou sůl s jódem, droždí, bramborové vločky a kmín. Kromě toho, co všechno těsto obsahuje, je také důležité vědět, co naopak postrádá. A to jsou „éčka“.

Pelhřimovský chléb zkrátka dělá svému městu dobré jméno. Jeho pověst pomáhají šířit i turisté, neboť v něm díky jeho jménu vidí originální „suvénýr“, co se bude vyjímat na jídelním stole.

Vychází 20. číslo Mého pekaře.

Pečeme pro dobrou chuť. Tiskneme Vám pro radost.

20? To už je pěkná tradice!

Když je mladému člověku 20, už dáááávnou přestal být dítětem. No a když se něco stane už podvacáté, už se může klidně mluvit o tradici. Pojďte se společně s námi ohlednout za několikaletou historií periodika, kterému říkáme **Můj pekař** a které pro Vás několikrát ročně připravujeme proto, abyste měli hezkou chvíli u koláče či krajíce chleba anebo třeba jen tak, u prázdného stolu. Tohle číslo je totiž speciální, zvláštní, slavnostní. **Můj pekař** je tu s Vámi už podvacáté!

První číslo Mého pekaře vyšlo v květnu 2012, tedy před 6 lety. A byla to tehdy kolem stolu bujará diskuse. Jedni chtěli časopis, druzí noviny, jedni říkali, že **Můj pekař** není vhodný název, jiní tvrdili, že nic lepšího neexistuje. První číslo jsme společně stvořili – a nikde to prosím neříkejte – tak nějak živelně. Něco jako redakční rada tehdy neexistovalo. Pomáhal, kdo měl čas a chuť. No, ale výsledek nás nakonec všechny mile překvapil.

Už od prvního čísla se v našich novinách zabydly stálé rubriky. K nejdůležitějším patří „Zdraví a výživa“, jejíž existenci zahájilo povídání o žitě a jeho místě ve zdravém jídelníčku. V rubrice zvané „Produkt měsíce“ jste si v prvním vydání mohli přečíst Pohádku o poctivém českém rohlíku. „S Adélkou na cestách“ jsme se dostali až do Austrálie a také jsme Vám v tom prvním čísle představili jednu z našich profesí – mlynařinu.

Druhé číslo potvrdilo, že nastavení rubrik není špatné, čtenářům se takový formát líbil, dostali jsme tenkrát hodně dopisů, lidé nám drželi palce. Proto jsme pokračovali v podobném duchu. Kromě už zmíněných rubrik jsme přinesli čtenářům tzv. „České okénko“, ve kterém se postupně představovaly zajímavé české firmy, které nějak spolupracují s Adélkou a které ctí tradiční kvalitu a poctivý přístup k výrobě i k zákazníkovi. V další z rubrik jsme začali přinášet netradiční recepty na zajímavé dobroty, které nějak souvisely s pečivem či dalšími našimi výrobky. A pokračovali jsme v představování řemesel, zdravých darů přírody, zajímavých pekařských výrobků, přidali jsme aktuality, zvýšili počet obrázků...



Každé číslo pečlivě archivujeme.

Můj pekař v číslech a faktech

Dosavadní počet článků: 120

Dosavadní celkový počet výtisků: 400.000

Distribuce: 22 prodejen + 4 regiony
+ 2 komory Parlamentu ČR + 1 Hrad

Souhrnný počet spolupracujících grafiků: 5

Dosavadní počet šéfredaktorů: 3

Jednou z rubrik, která nám dala nejvíc zabrat, byla ta o cestování. Nechtěli jsme si vypůjčovat cizí zážitky, ale také jsme nemohli všeho nechat a cestovat si, kam nás napadne. Proto jsme vyhlásili velkou akci mezi našimi zaměstnanci a nejbližšími spolupracovníky. Každý, kdo se chystal vyjet na dovolenou či expedici do zajímavých destinací, musel si nutně před cestou vyzvednout adélkovskou čepici, to aby existoval jasný důkaz, že Adélka cestuje. Jen pro vzpomínku, za těch 20 čísel jsme společně navštívili Austrálii, Srí Lanku, USA, Kambodžu, Čínu, Bali, Skotsko, Singapur, Pobaltí a mnoho dalších destinací.

Jednou z rubrik, která nás bavila nejvíc, byla ta, kterou jsme přidali až časem, konkrétně od 8. čísla. Začali jsme v ní hostit a zpovídat velké osobnosti, zajímavé lidi, celebrity, politiky. První rozhovor jsme dělali s naší dlouholetou kamarádkou, paní Petrou Janů, která nám také přijela zazpívat na Adělčiny 25. narozeniny. Následovalo interview s paní doktorkou Kate-

Jak pracuje redakční rada?

Každé noviny, každý časopis bez ohledu na to, jestli jde o deník či občasník, ty všechny mají svou redakční radu. Ani **Můj pekař** není výjimkou. Na jeho výrobu dohlíží šéfredaktorka, které je žurnalistika profesí. Dále jsou v radě zastoupeni experti na technologii výroby (to abychom Vám poskytovali odborně správné informace), na zdravou výživu (to abychom Vám správně radili, co je pro Vaše tělo dobré), na gramatiku a stylistiku (to abychom nepsali hrupky) a také grafici a fotografové (to aby si ti, co nechtějí číst, měli co prohlížet). Scházíme se v družném duchu (už se nehádáme) každý měsíc.

řinou Cajthamlovou, odborníci na zdravou výživu a hvězdou tehdejšího Stardance. Pozvání pak také přijali moderátorka Barbora Tachecí, pan Ladislav Teisler, zakladatel Adélky, Roman Vaněk z kulinářského institutu a další. K hostům nejznámějším patřili ministr zemědělství Marian Jurečka, kardinál Dominik Duka a prezident ČR Miloš Zeman.

Když je člověku 20, nechce se mu stárnout. Ale pokud jde o Mého pekaře, ten si neskromně přeje, aby u té dvacítky vážně nezůstalo. Jen houšť dalších čísel, stále vyšší číslovky, ať je co číst a ať jsou všechny zprávy pokud možno jen ty nejlepší.

A takhle to šlo dál po všech následujících 18 číslech.

Schválně, jestli si vzpomenete:

1. Ve kterém čísle Mého pekaře jste mohli obdivovat fotografii z dalekého Singapuru?
2. V kolikátém čísle se pletla obrovitá vánočka?
3. Kdy jsme představili novou exkluzivní produktovou řadu s názvem „Prostě přirozená“?

Jestli znáte správné odpovědi, pošlete nám je na info@adelka.cz.

První 3 z Vás odměníme něčím moc dobrým...

Ekookénko

Mladá maminka vyhlásila bojkot igelitáků

Paní prodavačky z Adélky si ji dobře pamatují. Mezi zákazníky zatím tvoří výjimku, ale ostatní by si z ní mohli vzít příklad.

Zatímco jiní v obchodě odmotávají jeden igelitový sáček za druhým, Blanka Kršiaková má vždy po ruce několik veselých látkových pytlíčků – většinou vlastní výroby.

„Začala jsem nakupovat pečivo do látkových sáčků, které jsem si původně zakoupila od pelhřimovské dílny Fokus za účelem balit do nich dárky. Měly vánoční motiv. Teprve potom mě napadlo zkoušet si nějaké další ušít i doma. Člověk nemusí být hned švadlenka, aby to zvládl. Nemám ani šicí stroj a moje pytlíčky nejsou dokonalé, ale mají spoustu výhod. Využiji zbytky látek, zaujmu prodavačky a hlavně mě těší, že nevytvářím jednorázový odpad. Kromě toho třeba ušetřím pekárnu i nějaké náklady. Jedinou nevýhodou je, že si musíte sáčky nosit v kabelce a nezapomenout je doma. Ale tady je jiný problém, v hlavě,“ usmívá se Blanka.

Ačkoli se své přesvědčení spolu s ušitými pytlíky snaží šířit ve svém okolí, v prodejně Adélky, kde nakupuje, se prý zatím s podobnou snahou u jiných zákazníků nesetkala. „Pouze jedna paní si vždycky na čerstvý, ještě teplý chléb Vysočina, nosí látkovou tašku, to aby se jí v igelitáku nezapařil,“ může paní prodavačka uvést jediný aspoň trochu příbuzný případ.

Málokdo chce schválně znečišťovat životní prostředí, ale než člověk s ekologickým smýšlením nasbírá dostatek informací

a zkušeností, aby ho to přimělo ke změně, chvíli to trvá. „Nápad nosit si vlastní sáčky na pečivo ve mně zrál dlouhodobě. Úplně na začátku mi vadila nepraktičnost, protože igelitové sáčky se dost trhaly, někdy ihned po prvním použití,“ vzpomíná mladá žena. A když k ní ještě po internetu doputoval obrázek moře plného plastů, rozhodnutí bylo nasnadě. „Nejsem žádná bio/eko/lesana. Třídění odpadu je v naší rodině normální. Jen jsem došla k závěru, že ještě lepší než třídít je vytvářet ho co nejméně,“ vysvětluje. Nejnáléhavěji se tyto myšlenky ozvaly s mateřstvím. „Ekologické smýšlení a snahu chovat se ohleduplně k životnímu prostředí jsem měla už předtím, ale teprve po narození dcerky jsem si uvědomila, kolik odpadu vyprodukuje jen pro zajištění jejích potřeb,“ zavdává podnět k přemýšlení.

Bojkot plastových sáčků, které se v dnešní době opravdu nahužívají, Blanka samozřejmě dodržuje nejen při nákupu pečiva. Jak pytlíky takzvané na „ovoze!“, tak na rohlíky lze samozřejmě bez problému sehnat na internetu. Výrobci se přitom předhánějí v dobrých nápadech. „Někteří mají myšlenku, jak co nejlépe uchovávat pekařské výrobky, jak se patří vyšperkovanou. Na vnitřek materiálu natírají ještě vosk, aby v sáčku neokoral chleba,“ prozrazuje uvědomělá maminka figle spolubojovníků. Jak dodává, zcela však postačí dát pečivo doma hned do chlebníku. A kdo ho ještě zabalí do lněné utěrky, která je k dostání v prodejnách Adélky a žádnému zákazníkovi by v kuchyni neměla chybět, ten pro čerstvé dobroty udělal to nejlepší, co mohl.



Pokud rodiče povedou děti od malička k ekologickému chování, má příroda naději.

S Adélkou za pstruhy

Od pečení sladkostí pospíchá rovnou na líheň



Umělému odchovu pstruhů obětuje Marek Šiler spoustu času.

Po směně na cukrárně v Adélce hned na druhou k pelhřimovskému rybníku Stráž – taková je od podzimu do jara každodenní realita Marka Šilera. K tomu, aby se svým obdivuhodným nasazením trochu pochlubil, nebyl bez přemlouvání svolný, ale vzhledem k tomu, jak bohubilé činnosti se ve svém volném čase věnuje, si prostor v novinách bezpochyby zaslouží.

„Pod záštitou Českého rybářského svazu se staráme o umělý odchov pstruha obecného potočního a štiky obecné. Snažíme se navýšit jejich stavy v našich říkách a rybnících. Jsou totiž – hlavně u pstruha – poměrně žalostné,“ vysvětluje Marek Šiler s tím, že svůj podíl na vymizení pstruhů má jednak chemie používaná v minulosti v hnojivech, jednak jejich predátorů, kteří jsou dnes chráněni zákonem – to je případ vydry nebo volavky – anebo byli do české přírody uměle zavlečeni a až příliš dobře se v ní zabydleli – jako norek americký. „Děti dnes znají nanejvýš pstruha duhového, kterého vidají zmrazeného v obchodech. Chci, aby i další generace ještě věděly, že existuje i nějaký pstruh obecný, který se dříve v říkách vyskytoval běžně, jenže postupně se skoro ztratil. Dnes se situace ruku v ruce s ochranou přírody trochu obrací, ale ještě je potřeba rybí populaci trochu pomoci,“ míní rybář.

Učitelem, který ho do umělé reprodukce pstruhů a štiky zavedl, byl Marku Šilerovi již zesnulý pan Karel Vacek. Teď chce jeho pokračovatel své zkušenosti a nadšení také předávat dál, jenže mladí rybáři se zatím nějak nehrnou.

„Rybařit jsem díky tátovi začal jako kluk a odmala jsem taky choval akvarijní rybičky. Pak jsem se – už nevím jak – dostal k panu Vackovi na líheň a tolik mě to chytlo, že už jsem u toho zůstal. Dneska je nás šest bláznů, co se chovu věnují. Všechno jsou to lidé zapálení pro věc, kteří nelitují času, co to vyžaduje,“ říká jeden z nich.

Od června do září si chovatelé pstruhů dopřejí trochu oddechu a třeba najdou prostor i pro další koníčky, kterým je mimo chod pro Marka Šilera muzika a domácí vaření piva. Nanovo rybářům začne kolotoč zase s podzimem. „Na konci

září zahajujeme výlovy generačních pstruhů z chovných rybníků a potoků. V říjnu až listopadu se pak vytírají. Nejdříve necháme vytříit jikernačky, pak se přidá mlíčí a oplozené jikry odvezeme na líheň pod hrází pelhřimovské Stráže. Každý den potom hlídám, aby voda nepřetržitě protékala a jikry zůstaly okysličené, dohlížím na teplotu a odkalování vody. Malé rybky se vylíhnou koncem února nebo začátkem března. Připravené k vysazení jsou zhruba koncem dubna. Štikám to tak dlouho netrvá, vytírají se až na jaře na přelomu března a dubna a poslední se vysazují koncem května,“ líčí Marek s tím, že by obyvatele Pelhřimova možná překvapilo, kolik rybek se prohání místní říčkou Bělá. Ostatní pstruzi putují do Hejlovky.

„Voda v Bělé se možná na první pohled nezdá dost čistá, ale pstruhům se v ní líbí. Naštěstí už se do vody nedostávají žádné chemikálie, které by jim škodily, ale jiného odpadu v ní stále končí dost. Oceňuji proto snahy těch, kteří od něj řeku pravidelně čistí,“ chválí přírodou účastníky dobrovolných úklidů.

Když se řekne rybář, spojí si člověk tento pojem nejčastěji s honbou za co největším úlovkem, ale jak je vidět, mnozí upřednostní spíš spokojenost ryb než svou vlastní.



Na líhni by se hodili mladí pomocníci, kterým by rybáři mohli předat svůj um.

Začíná Velká chlebová jízda



Adělčina (P)ochutnávka

Poznejte desítky druhů pečiva.

Naučte se rozpoznávat chutě a vůně našich dobrot.

Najděte to, co Vám nejvíc zachutná.

Staňte se mistry Adělčina sortimentu.

Co na Vás čeká?

Velká chlebová jízda
Měsíc sladkých pokušení
Měsíc zdravého mlsání
Měsíc prima svačin

Jak na to?

Vyzvedněte si na prodejně Adélka (P)Ochutnávkovou kartičku.

Vyplňte všechna testovací okénka. Jak? Přece tím, že postupně ochutnáte všechny výrobky z kartičky!

Až všechno ochutnáte, zakroužkujte svého favorita.

Odevzdejte vyplněnou kartičku na libovolné prodejně Adélka.

Jako malou odměnu si odnesete právě ten výrobek, který Vám nejvíc chutnal.

Rádi ochutnáváte dobroty a neumíte si svůj život představit bez pečiva? Pak se určitě zapojte do Adělčiny (P)ochutnávky. Odměna Vás nemine. První hráči karty už jsou na prodejních k vyzvednutí a ze všeho nejdříve s nimi okusíte Adělčiny chleby.

Momentálně jsou v Adélce volné tyto pozice:

Chceme pro své zaměstnance více volna, proto rozšiřujeme náš kolektiv a hledáme toho správného partáka na pozice:

Mísič/Pekař – střídač

Mzda: 29 000 – 31 000,- Kč

- Střídání dvou pozic
- Příprava těsta/kontrola pečení
- Kontrola kvality
- Obsluha strojů
- Práce v menším kolektivu
- Práce ve směnném provozu

Pracovník ve výrobě

Mzda: 18 000 – 24 000,- Kč

- Výroba voňavého pečiva
- Obsluha strojů
- Kontrola kvality
- Práce v menším kolektivu
- Práce ve směnném provozu

Expedient/ka – střídač/ka

Mzda: 18 000 – 23 000,- Kč

- Zastupování dvou pozic
- Fyzická expedice
- Referent/ka objednávek
- Rozdělování zakázek na rozvozové linky
- Orientování se v sortimentu
- Komunikace se zákazníky
- Zadávání objednávek do systému

Řidič sk. C

Mzda: 21 000 – 26 000,- Kč

- Denní rozvoz čerstvých výrobků
- Komunikace s odbytem a zákazníkem
- Zodpovědnost za svou stárou linku
- Zajišťování jednoduché administrativy

Nabízíme:

- Zajímavé ohodnocení
- Stabilní práci u silné rodinné firmy
- Podporu v odbornosti
- Možnost kariérního růstu
- Slušné a férové jednání
- Širokou škálu firemních benefitů
- Zaměstnanec klub **Moje Adélka**



Dar chuti a přátelství



Více informací na www.adelka.cz nebo na +420 773 788 834

Rekreační pobyt v chatovém středisku Trnávka



Dar chuti a přátelství

- odpočinek pro celou rodinu
- oblíbená rybářská oblast
- krásné a klidné prostředí

Objednejte si na svůj pobyt soudek piva z našeho pivovaru

Stáčíme 10L, 15L, 20L, 25L, 50L

- Pelhřimovská 10
- Novorychnovská 11
- Svatojanský ležák
- Bavorský ležák tmavý

Více informací na:
lenka.machackova@adelka.cz
tel: 565 323 546



Na slovíčko s předsedou vlády

Na pekařské řemeslo můžeme být pyšní, říká Andrej Babiš

Těsně před Vánoci zavítala do Adélky vzácná návštěva. Zastupitel Andrej Babiš pekárnu v Pelhřimově navštívil už potřetí, předseda vlády tu byl poprvé.

V žádném případě nám nepřísluší míchat se do politiky, nicméně pozvání pana premiéra k nám do Adélky ani nelze jako takový akt chápat. S panem Babišem nás poji vzájemná úcta a uznání a to je důvod našich pravidelných setkání. Bylo pro nás velkým zážitkem, bylo nám ctí a považujeme za tu nejlepší vizitku, že nám ve svém tak nabitém programu přijel popřát hezké Vánoce předseda vlády, se kterým jsme opět v Adélce zažili nezapomenutelné chvíle.



V úvodním slovu pan premiér projevil obdiv tradici naší rodinné firmy.



Než se rozloučil, našel si čas přátelsky pohovořit také se zakladatelem Adélky Ladislavem Teislerem.

A protože Andrej Babiš ochotně souhlasil i s rozhovorem pro noviny Můj pekař, vymysleli jsme si na něho několik otázek.

Jaký je Váš vztah k českému chlebu? A máte nějaký svůj oblíbený druh?

Velice si vážím českého chleba a českých pekařů. Už řadu let sleduju, jak se zvedá jeho kvalita a chuť. Já osobně mám rád vícezrnné chleby, například Himalájský chléb a celozrnné fit chlebičky. Vzhledem k tomu, že často cestuju a mám možnost srovnání, můžu říct, že česká pekařina je na světové úrovni.

Je o Vás známo, že pracujete 16 a víc hodin denně. Jaký máte recept na udržování fyzických a duševních sil?

Recept snad ani žádný nemám. Prostě jsem už takový. Celý život jsem zvyklý tvrdě pracovat od rána až do noci. Vlastně už od dětství. Už jako malý kluk jsem za pět korun na hodinu sbíral tenisové míčky na hřišti. Je fakt, že moje pracovní tempo je náročné a někteří moji spolupracovníci mají co dělat, aby ho vydrželi. To, že posílám esemesky už v pět ráno a chci na ně rychlou odpověď, všichni dobře vědí. Samozřejmě se snažím i odpočívat, nejraději s rodinou někde u moře. Nedávno jsme byli s rodinou na Tenerife, bylo to tam super.

Jaký je Váš vztah k výživě a stravování obecně? Jste spíš „mlsal“, nebo „asketa“?

Snažím se jíst zdravě, musím se ale přiznat, že bohužel jím dost nepravidelně. Dámy z mého sekretariátu mě musí hlídat, abych jedl.

Připomínají mi, že je čas oběda, že bych měl něco sníst. Mám rád lehká jídla, například ryby, hovězí maso se zeleninou, nepohrdnu ani míchanými vajíčky. Čas od času se neuhlidám a dám si i něco sladkého. Asi jako každý. Taky je to na mě postavené znát. Dávno pryč jsou doby, kdy jsem každý den v šest ráno hodinu cvičil. Bohužel už na to v politice není tolik času jako dřív.

V případě, že dostanete možnost plnit své programové prohlášení, jak se činnost Vaší vlády pozitivně či negativně dotkne pekařů a cukrářů, potažmo výrobců potravin?

Nášim dlouhodobým cílem je pozvolný růst mezd v ekonomice. Je známo, že pekařina a potravinářství obecně bylo podprůměrně hodnoceno. Nášim cílem by tedy mělo být přiblížení k evropskému standardu. To ale nelze uspěchat, pekárny na to samozřejmě musí vydělat.

Jaký máte názor na současný stav, kdy obchodní řetězce tlačí výkupní ceny pekařských výrobků pod hranici ekonomické rentability výrobců, čili nás, pekařů?

To je bohužel záležitost převisu nabídky nad poptávkou a vysoké konkurence mezi řetězci. Pečivo je navíc jednou z takzvaných signálních položek, kdy na nízké ceny nalákáte zákazníky. Myslím si, že toto nelze uměle regulovat.

Co je ve vrcholné české politice, dle Vašeho názoru, nezdravé, nenormální, nesprávné?

To by bylo na dlouhé povídání. Nevím, jestli chci kazit rozhovor o pekařině a pekárnu Adélka politikou. Ať si lidé přečtou moji knížku O čem sním, když náhodou spím. Tam to všechno je. Všechno, co mě na politice štvalo a proč jsem se rozhodl do ní vstoupit. Rozdali jsme více než 200 tisíc výtisků, z čehož jsem osobně podepsal kolem 80 tisíc. Jsem rád, že lidé knihu čtou a že se o ni zajímají.

My Češi si často stěžujeme, nikdy nejsme doopravdy spokojeni se stavem věcí kolem nás, ani s vlastními životy. Ale věru máme na co být v ČR pyšní, co myslíte?

Opět musím mluvit o knížce. Inspiroval mě k jejímu sepsání Jan Antonín Baťa, který v roce 1937 vydal knihu Budujme stát pro 40 milionů lidí. Byl první, kdo otevřeně popsal potenciál naší země. V ekonomice, v dopravě, ale třeba i v zemědělství nebo obecně v zákonech. Za první republiky byli naši lidé průmyslovou špičkou v Evropě a ostatní se k nám jezdili učit. Myslím, že na pekařské řemeslo můžeme být pyšní dodneška. Vaše pekárna Adélka je toho důkazem.

Dovolte neskromnou otázku: navštívil jste naši pekárnu Adélka, jaký máte z návštěvy pocit?

Pocity jsou fajn. Adélka je krásným příkladem, jak se má řídit a rozvíjet rodinný byznys. Máte vysokou úroveň výroby a oceňují, jaké místo jste si dokázali vyšlapat a získat na trhu. Jdete prostě svou vlastní cestou a máte vizi, kterou realizujete. To je moc fajn. Palec nahoru.



Hned nato následovala autogramiáda, v rámci níž dlouhé řadě zájemců podepsal svou knihu O čem sním, když náhodou spím.

AKTUALITY

Franšízová prodejna funguje už celý rok

Čas opravdu nejde zastavit a utíká velmi rychle. V těchto dnech je to už rok, kdy pro Vás firma R+C pečivo otevřela v Jihlavě naši franšízovou prodejnu pečiva „U Adélky“. Vy, kdo jste ještě obchod nenavštívili, vězte, že se nachází na Žižkově ulici 56, přímo na autobusové zastávce mezi školami. Kromě všech dobrot z pekárny Adélka prodejna nabízí výbornou kávu s sebou, těstoviny, nápoje atd. S ochotným personálem lze domluvit objednávku chlebiček, zákusků, dortů apod. Zároveň je možno domluvit i dopravu přímo na oslavu, raut, školení do Vaší firmy či úřadu.

Pečivo z Adélky skvěle doplňuje sýrový sortiment.

V únoru otevřel pan Vrabel v centru Jihlavy, v Benešově ulici, svou prodejnu „Sýrárna U kozy Lízy“. Jak název napovídá, je zaměřena na prodej cca 80 druhů sýrů nejlepších značek z Francie, Holandska, Švýcarska, včetně specialit z Norska. Kromě toho jsou v nabídce i další výrobky na Váš stůl, například kvalitní italské těstoviny nebo olivy. V obchodě najdete rovněž produkty z asi pěti mléčných farem z blízkého okolí. V průběhu jarních měsíců se v obchodě objeví i ovocný a zeleninový salát bar. Naše pekárna do obchodu dvakrát denně dodává čerstvé řemeslné pečivo: žitné, celozrnné, vícezrnné i omládkové, k tomu kváskové chleby a další dobroty. V prvních týdnech si zákazníci nejvíce oblíbili právě všechny druhy chlebů, výborné žitné pečivo a taky italskou specialitu focacciu, která se skvěle hodí k nabízeným sýrům.

Ochutnejte šídlo se skořicí

Během února se na pultech všech prodejen Adélka i spousty dalších obchodů objevil nový sladký výrobek. Jmenuje se šídlo se skořicí. Vznikl na základě Vašeho pozitivního ohlasu na naši předvánoční novinku: Cop se skořicí. Především pro děti jsme chtěli nějaký menší, ale stejně chutný výrobek. Proto tedy ono skvělé, z kynutého těsta vyrobené, bohaté ve skořici obalené... šídlo, které si rychle získalo oblibu ve školách i školkách. Děkujeme! Pokud jste, milí zákazníci, ještě neochutnali, neváhejte.



Výrobky z Adélky se nezalekly chuťových buněk odborníků

Dvanáct členů komise reprezentujících různé pekárny, Ministerstvo zemědělství, Potravinářskou komoru České republiky i Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze dostalo složitý, i když vcelku příjemný úkol. Komu by se nechtělo ochutnávat pekařské výrobky, kterými se přijeli pochlubit zástupci zúčastněných pekáren. Mezi sedmnácti vzorky, které musel každý zodpovědně ohodnotit, nechyběly ani tři dobroty z Adélky. Kromě toho, že chutnají našim zákazníkům, slavily úspěch i mezi lidmi takzvaně od fochu. Dva reprezentanti z Pelhřimova si vysloužily nadprůměrné hodnocení, jejich třetí kamarád se spokojil s průměrem.

Soutěž klubu Moje Adélka má první výherce

Pěkně jsme Vám to sečetli!

Zde najdete čísla vítězů!
Všechno záleželo na počtu bodů za Vaše nákupy na klubovou kartu Můj pekař.

1.	9	8	0	2	0	0	3	6	3	6	9	1	7
2.	9	8	0	2	0	0	4	5	2	2	2	3	3
3.	9	8	0	2	0	0	4	5	7	8	2	7	8
4.	9	8	0	2	0	0	4	5	4	8	5	9	2
5.	9	8	0	2	0	0	4	6	2	3	3	9	8
6.	9	8	0	2	0	0	3	4	2	8	9	3	2
7.	9	8	0	2	0	0	4	1	0	0	3	5	6
8.	9	8	0	2	0	0	4	2	6	9	2	1	3
9.	9	8	0	2	0	0	3	1	6	9	0	4	0
10.	9	8	0	2	0	0	4	1	5	2	8	5	0

Všechny výherce odměníme dárkem v hodnotě 500 Kč, který si můžete vyzvednout na Vaší prodejně do 31.5.2018.

Výhercům gratulujeme!

Tato soutěž končí,
novou brzy vyhlásíme.

Konečně známe výsledky čtvrtletní soutěže klubu Moje Adélka a spolu s nimi i naše nejpilnější zákazníci. Sečetli jsme body, které si od ledna do března za nákupy vysloužili vlastníci věrnostních kartiček. Prvních deset nejvěrnějších vyhrává dárky v hodnotě 500 korun. Čísla vítězných karet naleznete v tabulce i na každé naší prodejně.