



*Dar chuti a přátelství*

# Můj pekař

č. 23 srpen 2020

Pro více informací navštivte naše webové stránky [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz), přidejte se k nám na [www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz](https://www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz) nebo nás sledujte na instagramovém účtu [adelka.a](https://www.instagram.com/adelka.a)

## Úvodník

Vážení přátelé a zákazníci společnosti Adélka,

od posledního čísla těchto novin uběhlo víc vody, než jsme kdokoli z nás čekali. Když jsme naposledy vydávali Mého pekaře, byl prosinec 2019 a nikdo, vůbec nikdo tehdy netušil, jak se nám v novém roce změní život. Kdyby mi tehdy někdo řekl, jak se celá řada věcí obrátí naruby, co všechno bude zakázáno a nařízeno, jak samozřejmě věci v našem životě budou omezeny či zrušeny, zeptal bych se dotyčného, jestli se snad někde neléčí.

Nebojte, to za poslední měsíce nejčastěji slyšované slůvko ode mě neuslyšíte. Ale vzpomeňte se s mnou. Průběh posledních pěti měsíců před námi rozkrýl mnohé. Kdo měl oči otevřené, všiml si, kdo v jeho okolí projevil v těžkých časech dobrý charakter, ukázal, že umí pomáhat, prokázal odvahu, když odevšad číhal strach, co bude, co se stane. Ale také jsme mohli poznat opak, místo přátelství nás mnohdy překvapila lhostejnost, místo solidarity hamiznost, bylo možné vidět nenávisť vůči nemocným či těm, kteří přijeli z lyžařovky o pár dní později... Obdobně jako lidé se chovaly také firmy a organizace. Drtivou většinu komerčních subjektů to zasáhlo negativně, některé dokonce likvidačně. Bylo ale zajímavé sledovat, kdo bojoval, improvizoval, vymýšlel, byl kreativní a kdo naopak rezignoval, fňukal a čekal na zázrak, dar z nebes či peníze od státu.

Setkal jsem se za poslední měsíce s mnoha lidmi, kteří mi říkali: „No vy v Adélce, vy jste pořád v pohodě, co? Lidé nepřestali jíst, chleba a pečivo kupují pořád stejně, tak jakýpak je v Pelhřimově problém?“ Přátelé, ta doba pojmenovaná po jednom mimořádně odporém viru nás v Adélce postihla, a to ve velkém. Jen se hořt neřukalo, nečerpaly se dávky od státu, ale pracovalo se. Investovali jsme obrovskou porci energie i času do vývoje nových výrobků, do nových technologií, lidé často dělali práci, na kterou nebyli zvyklí – z čističků se staly uklízečky, ze zasedačky byla rázem firemní miniškolka, všechno bylo najednou jiné. Přes všechnu tíhu těch časů jsem se ale s radostí přesvědčil o ohromné lidské síle a takovém tom přirozeném optimismu, který u nás panuje. Pokud se nás někdy dotkne něco nepřijemného, něco, co nás poškodí, vždy z toho vidíme neskutecné posílení a jsme vlastně silnější a lepší než kdy dřív. Tohle Adélka dobře umí – nedat se, improvizovat, přizpůsobit se, být statečná.

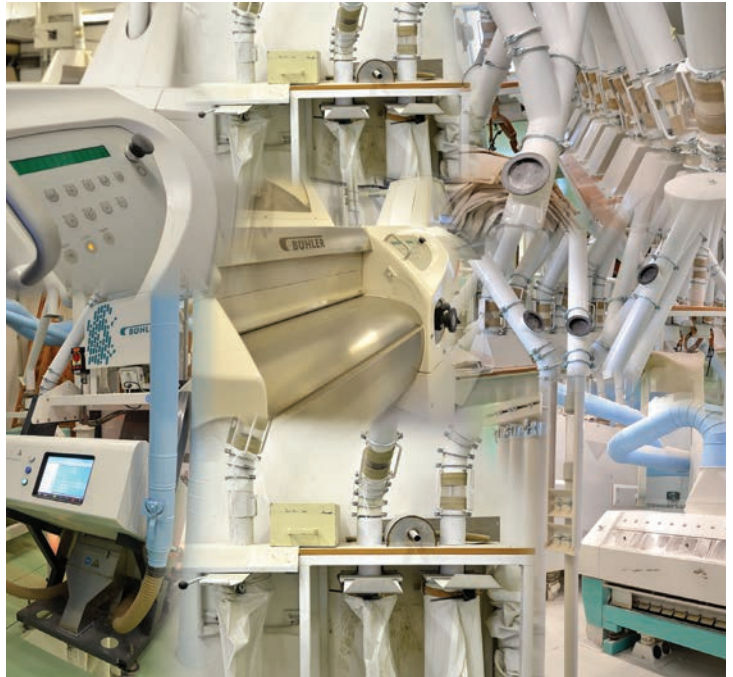
Právě za statečnost bych chtěl svým kolegyním a kolegům poděkovat nejvíc. Zejména v prvních dnech epidemie, kdy nás média a hygienici strašili, že nás tady minimálně polovina zhyne, nikdo z našich lidí neřekl: „Nepůjdou do práce“. Asi nejvíce si zaslouží účtu za statečnost děvčata na prodejních. Ta byla vystavena největšímu riziku nákazy. Za mě ještě jednou obrovské poděkování a uznání. A klidně si to porovnejte se zbabělostí některých státních, dle mého názoru velmi nepotřebných úředníků, některých takzvaných neziskovkářů, kteří to mají v popisu práce, ale kteří byli za 100% peníze... doma. Kde byli tihle hrdinové, když ostatní bojovali o přežití své či druhých, kde byli v nejtěžších chvílích? A ti samí, protože jim otrnulo, nás nyní opět chodí šikanovat a předstírat, jak moc jsou důležití... A protože jsou odpočatí, vymýšlí, jakých dalších svobod v podnikání a životě by nás zase zbavili!

Ale co, dobrých lidí se ukázala být naprostá většina! A dobré časy pomalu přicházejí, ať už nás straší podzimní problémy, jak chtějí. Virus jeden blbá snad brzo sám od sebe zhyne a my všichni se zase budeme moci klidně nadechnout. Víte, krize a těžké časy tu nejsou jen tak zbyhndarma, to si opravdu myslím. Jsou tu, abychom se občas zamysleli nad tím, jestli už nejsme příliš sebejistí a zhyčkaní, jestli jsme už neztratili poslední zbytky zdravého rozumu a přirozené statečnosti. A tohle divné jaro nám zase připomnělo, že to s námi ještě zdaleka není tak špatné, jak se občas říká. Tak ať je podzim stejně krásný jako všechny předchozí, ať je chleba krupavý a dovolená v cizině ať je příští rok zase samozřejmě a plná slunce. A doma, ať už tady na krásné Vysočině, nebo kdekoli v téhle krásné zemi, ať je lidem dobře. Zaslouží si to.



S Úctou a přáním,  
ať Vás život baví stejně jako nás pečeni,

Roman Teisler



## Jaká je ta mouka? Prostě pekařská...

**Nejlepší nové příběhy jsou ty, které vyrůstají ze starších, předchozích. Stejně jako příběh našeho nového mlýna... Adélka měla od nepaměti vlastní mlýn. Kdysi sloužil dobře, jenže jak šel čas, bylo stále těžší udržet tempo vývoje oboru a jednotnou kvalitu mouk. Technologie zastarávala a náročnost na obsluhu mlýna byla zbytečně vysoká. Jenže my nechťeli zůstat pozadu. Proto padlo rozhodnutí vystavět mlýn nový a vybudit ho nejmodernějšími zařízeními, které v současnosti ve světě existuje. Tak se začal psát nový příběh... starého dobrého mlýna.**

### Za vším hledej mlýn

Rozhodnutí vybudovat mlýn má takřka stejně dlouhou historii jako Adélka sama. První vlastní mlýn jsme totiž postavili už v roce 1992. Tehdy sloužil ke zpracování pšenice a žita. Dnes už to vypadá jako samozřejmost, ale postavil si vlastní mlýn bylo to tehdejší době směle a – jak se časem ukázalo – velmi strategické rozhodnutí. Jenže jak šel čas, náš mlýn se postupně opotřeboval a také přestával držet krok s novými technologiemi mlýnského oboru.

Někdy v roce 2016 uvažoval vedení firmy rozhodnutí pořídit novou mlýnskou technologii, která by držela krok s moderními trendy. Tak začalo vyhledávání mezi předními výrobci mlýnských technologií z Itálie, Švýcarska, Turecka i České republiky. Probíhalo důkladné vybírání, návštěvy mlýnů, porovnávání a posuzování možností.

Volba nakonec padla na technologii značky Bühler ze Švýcarska. Špičková technologie, nejlepší ve světě, dává novému mlýnu Adélka mnoho možností: kvalitní přípravu surovin před zpracováním dle laboratorního zadání, stále udržování nejvyšší kvality, špičkové hygienické standardy a velmi dobrou výtěžnost a efektivitu výroby. Očím mlýnářských mistrů pomáhají optické senzory, jejich rukám slouží výkonné počítače. A celkový výkon našeho nového mlýna? Až 60 tun za den.

Při realizaci jsme museli vyřešit mnoho souvisejících projektů: výstavbu nové hlavní přípojky elektriny, nové trafostanice, sil na skladování obilí a mouky, umístění technologie do stávajících prostor budovy mlýna atd.

Při výběru dodavatele zařízení pro novou laboratoř s námi úzce spolupracovali odborníci z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Ti nám také od té doby pomáhají při vývoji a přípravě nových inovativních výrobků.

### Mouka, kam se podíváš

Pole, na kterých roste obilí pro tuto mouku, známe už od dětství. Stejně tak naše přátele, místní zemědělce, farmáře a pěstitele z naší krásné Vysočiny. To od nich dostáváme tu nejlepší surovinu, kterou každý den zpracováváme v novém mlýně. A že za mouky z nového mlýna ručeme, používáme je u nás v Adélce ve vlastní pekárně a cukrárně při ruční i průmyslové výrobě pečiva.

Prostě pekařská...®

*Jedinečná mezi moukami. Nositelka značky kvality Česká cechovní norma.*



Dar chuti a přátelství

Mouky značky „Prostě pekařská“ neobsahují žádné chemické či enzymatické preparáty a ani nejsou uměle bělené. Vlastní výroba se vyznačuje velmi jemným mletím, mouka tak má lepší nutriční hodnoty, skvělou vaznost a mimořádné pečicí vlastnosti. Kvalitu výroby hlídá moderně vybavená laboratoř, která disponuje nejlepšími analytickými a reologickými přístroji značky Chopin.

Od vysoké kvality našich mouk svědčí i desítky odběratelů z řad velkých kuchyní např. v nemocnicích, závodních jídelnách, výrobních knedlíků apod. Jelikož je pro ně kvalita vstupních surovin na prvním místě, těší nás, že je naše spolupráce dlouhodobá.

Mouku vyrábíme v menších sériích, než je běžné. To je jeden z důvodů, proč můžeme garantovat špičkovou kvalitu výsledného produktu. Všechnu vyrobenou mouku také důkladně testujeme ve vlastní výrobě, a to jak při průmyslové, tak také při řemeslných postupech výroby. No a sami z ní pečeme, používáme ji ve vlastní pekárně, v jemně pekárně, cukrárně, ale také v kuchyni. A kdo jiný by měl tyto mouky používat jako první než pekaři a cukráři v Adelce. Vždyť naše mouky mají jméno Prostě pekařská...



## Zeptali jsme se Vás

### Odpovídá Richard Nýdrle, vedoucí prodejce společnosti Adelka.

#### Co všechno se v novém mlýně dnes vyrábí?

Predevším mouky. A jejich sortiment je opravdu široký. Od pšeničných (hladká 00, hladká speciál, hladká chlebová, celozrná, polohrubá, hrubá a krupice) po žitné (celozrná, hladká světlá a hladká chlebová). Od balíčků, které znáte z běžných prodejen, přes mouky pytlované (15 a 50 kg), kontejnerové (400 kg) až po mouky volné, patnáctitunové. Jako novinku jsme zavedli na trh speciální Mouku na pizzu, se kterou můžete doma upéct pizzu stejně kvalitní a dobrou jako ve špičkové pizzerii. A pak je tu ještě Mouka pro pšenično-žitný chléb se stabilním kvásem, s které si doma můžete upéct vynikající chléb.

#### Kde se dají mouky značky Prostě pekařská koupit?

Všechny výrobky značky Prostě pekařská dodáváme jak do maloobchodní sítě, tak i v menším zpracovatelném. Základem jsou samozřejmě značkové prodejny Adelka. Dále naše mouky koupíte ve většině prodejen českého řetězce Flop, v prodejních Jednoty a u mnoha dalších dobrých obchodníků, kteří od nás mouky pro své zákazníky odebírají.

#### Na jaké další novinky se můžeme těšit?

Současným sortimentem mouk a novinek rozhodně nekončíme. S naším novým mlýnem dokážeme téměř cokoli, takže se budeme snažit využít jeho potenciál na maximum. Připravujeme, testujeme, hledáme, nasloucháme našim zákazníkům a uvidíme, které další mouky Vám v brzké době nabídneme. Zda to bude špaldová mouka nebo mouka na další druhy chleba, mouka na těstoviny či na knedlíky, to ukáže až Vaše poptávka.



## Z pekárny přímo... do Pekařovny

Naši věrní zákazníci už dávno vědí, že Adelka si zakládá na své nezávislosti, především na zahraničních obchodních řetězích. Proto buduje síť svých značkových pekařských obchodů, provozuje pojízdnou prodejnu pečiva a pracuje na vlastním distribučním projektu zvaném AdelkaOnline. Jak se nyní daří projektům, který vznikl jako reakce na rušení malých venkovských prodejen? A jak AdelkaOnline přečkala tu divnou dobu, kdy se celý svět otočil vzhůru nohama?

Na začátku byl nápad: rozhodli jsme se, že budeme vozit čerstvé pečivo a další dobrotu tam, kde nemají na výběr a odkud je nejlépejší prodejna kvalitních potravin pořádně z ruky. Unikátní projekt AdelkaOnline.cz nabídl partnerskou službu obcím, které chtějí lépe pečovat o své občany. A lidem i v těch nejmenších obcích přinesl možnost být zásobován pečivem stejně kvalitním a čerstvým, jako mají lidé, kteří žijí ve městě někde blízko pekárny. Safra, to asi není špatné mít vedle domova dobrou pekárnu!

Adelka proto přišla s ojedinelým řešením: nabídne malým obcím a jejich občanům možnost objednávat si e-mailem dodávky čerstvého pečiva. Prostě se doma přes internet nebo na svém obecním úřadě zaregistrujete, obdržíte registrační číslo a můžete objednávat. Můžete si takhle zařídit stáloú objednávkou, třeba že Vám každé úterý a čtvrtek přivezou tunu rohlíků a dva chleby, nebo si objednat jednorázově, třeba na zítřka jeden rohlík a jednu housku. A druhý den prostě jen skočíte do místní Pekařovny. Co to je, už v mnoha obcích víd. Pekařovna je jediné místo svého druhu v ČR, vlastně na světě. Jde o obecní specializovanou výdejnu objednaného pečiva a dalšího zboží, kterou Adelka pravidelně zásobuje na základě objednávek občanů. Pekařovna je výdejní místo, žádný prodej, žádné peníze. Vše je realizováno kreditním systémem, platby za objednávky probíhají přes internet. Do českého venkova tak pronikla nová služba, do českého jazyka pak nové slovo. A navíc je Pekařovna držitelkou registrované ochranné známky.

Pekařovnu má v současnosti zhruba patnáctka vesnic. Tři nové se k nim chtějí přidat. „Několik starostů projevilo zájem o zřízení Pekařovny v jejich obci. Uvědomují si, že v této složité době, kdy lidé nechtějí v takové míře jezdit do obchodů ve městě, mohou svým občanům nabídnout, skrze projekt AdelkaOnline.cz, výbornou službu dovozu toho nejčerstvějšího pečiva,“ potvrzuje vedoucí prodejce Richard Nýdrle.

Do systému AdelkaOnline.cz se postupně zaregistrovalo téměř tři sta stálých zákazníků. Ředitel Adély Roman Teisler ví o jednom jediném zákazníkovi, který přestal tuto službu využívat. Všiml si ale také toho, že se v poslední době změnil preference zákazníků: „V současnosti zaznamenáváme zvýšený zájem o mouku, jako je tomu ostatně všude,“ upřesnil Roman Teisler. Naopak se u AdelkaOnline.cz příliš neprojevil současný obecní zvýšený zájem o balené pečivo. „Vysvětlí to je jednoduché. Uživatelé vědí, že jim objednané pečivo dovezeme přímo od pece, bez prostředníků v podobě obchodů, tudíž maximálně hygienicky,“ připomněl Roman Teisler.

„Chtěli jsme, aby objednávání bylo snadné pro každého. Z domova, pomocí počítače či mobilního telefonu, zkrátka on-line. Lidé ušetří peníze za cestu do obchodu a zpět a také dražocenný čas, který určitě dokážou využít mnohem lépe. AdelkaOnline umožňuje snadno zásobovat seniory, aby do města nemuseli jenom za nákupem. Doručování pečiva probíhá v režimu dohodnutém s obcí. Nejčastěji jde o 2 až 3 rozvozký v týdnu. Za všechno zaplatíte stejně jako v prodejně. A jsou tu i další zajímavosti, třeba možnost objednat čerstvé pečivo nejen sobě, ale i svým blízkým z jiných obcí zapojených do projektu AdelkaOnline.cz,“ dodává.



Zapojit se do partnerského projektu může každá obec v Adélčíně distribučním regionu. Prvním krokem je, že se v obci najde ochotný a svědomitý člověk, který bude mít na starosti výdej objednaného pečiva. Za to mu samozřejmě bude náležet finanční odměna. Pak se v obci musí zřídit Pekařovna, tou může být vlastně jakákoli budova či jen místnost splňující běžné hygienické podmínky. No a potom už to všechno může ihned fungovat. První objednávky, první čerstvé zboží, doprava samozřejmě zdarma a ceny? Stejně jako v kamenných prodejních Adelka, u produktů jako rohlík, chléb a některých dalších dokonce nižší.

V téhle chvíli je v rámci projektu k dispozici cca 130 výrobků, které se mění v čase a z nichž je vždy připraveno k objednání 40 až 50 produktů. Jde především o sortiment pekařského a cukrářského zboží denní spotřeby, např. chléb Pelhřimovský nebo celozitný, omládkové rohlíky a housky, vecka, chléb Fit, vícezrná houska, loupák, šátek, koblíha, mouky, strouhanka apod.

Adelka se vždycky snažila být svým zákazníkům především partnerem, partákem, dobrým sousedem. Proto se také snažíme poskytovat obcím zapojeným do projektu AdelkaOnline vždy něco navíc. Například první týden spolupráce s danou obcí přivezeme každému zákazníkovi jeden chleba a deset rohlíků zdarma jako dárek na uvítanou. A podle souhrnné výše objednávek od nás obce zapojené do projektu získává určitý objem pečiva dle svého výběru bezplatně pro své sportovní či kulturní akce, hasičská cvičení, dětské dny apod. Prostě: pečeme, přivážíme, pomáháme.

Jestliže celý tenhle projekt začíná v malých obcích, neznamená to ale, že nemáme další plány. Naopak. AdelkaOnline.cz je připravena dovážet čerstvé pečivo a další produkty kamkoli, kde se lidé dohodnou – do firem, do domovů pro seniory, do rekreačních objektů, dokonce do bytových domů či na sídliště. Stačí jen, aby se našla skupina lidí, kteří chtějí objednávat pečivo a další zboží z naší nabídky... a my jim budeme rádi doručovat to nejlepší, co umíme: dar chuti a přátelství.

A jestli chcete vědět víc, prostě jen kontaktujte lidi, kteří mají tenhle krásný projekt jménem AdelkaOnline na starosti: Alena Moravcová (777 481 824 – alena.moravcova@adelka.cz) nebo Richard Nýdrle (725 387 803 – richard.nydrle@adelka.cz).

### Zákaznická kartička Můj pekař

– kartu můžete získat při nákupu nad 300 korun v každé prodejně

- Slevy až 30 % na vybrané produkty týdně
- Kartičky využívají již přes 3000 našich zákazníků
- Registrace je anonymní
- Jednou ročně rozdělujeme ceny zákazníkům s nevyšším počtem nasbíraných bodů

### Elektronické stravenky Adelka

- Nabízíme stravenky jako benefit pro Vaše zaměstnance
- Neučítáme si žádné poplatky = Nominální hodnota odpovídá Vašemu vkladu
- Při větším množství stravenek je možná množstevní sleva
- Lze využít na všech našich prodejních včetně celého domu Na Čtyrce (kromě kavárny)
- Pro další informace a objednávkový pište na: [ilona.maresova@adelka.cz](mailto:ilona.maresova@adelka.cz)

## Navštivte nás v kavárně Na Čtyrce

Můžete se osvěžit různými druhy limonád.  
Ochutnat domácí zmrzlinu.  
Vyzkoušet pralinky z pravé čokolády.  
Poseďte u výborné kávy a zázusku.







Dar chuti a přátelství

## Bez práce nejsou koláče... ale svičková jo

Taková svičková nebo španělský ptáček chutná o to víc, když se s nimi člověk hodiny lopotí v sporáku. Zní to celkem logicky, protože máte víc času se na vznikající jídlo těšit. Ale teď si představte, že jen vyndáte z ledničky krabičku, odhránete fólii a obsah ohřejete. Oblíbená omáčka se vším všudy je na stole a chutná, jako byste ji zrovna dovářili. Tak který postup Váš láká víc?

Určitě se najdou příležitosti, kdy takové rychle připravené a přitom plnohodnotné jídlo přijde vhod. A neplatí to jenom za nouzového stavu. Hotové dobrotky ocení například senior nebo mladý člověk, který v domácnosti žije sám. Určitě máte podobnou zkušenost: Rádi uvafíme, máme-li pro koho, ale když jsme sami, jen se něčím odbydeme. Tak přesně tomu chceme učinit přítrž!

Hotová vakuovaná jídla teď koupíte v každé prodejně Adélky. Nabídka, která se pořád rozrůstá, už čítá přes čtyři desítky pokrmů včetně polévek a salátů. „Začínali jsme se svičkovou či plněnými bramborovými knedlíky, ale takřka každý týden nabízíme něco nového. Nedávno přibyl přírodní plátek nebo ražničí se stouchanými brambory. K nejoblíbenějším patří španělský ptáček a z polévek dršťková nebo gulášová. Osvědčily se nám zkrátka tradiční recepty,“ líčí vedoucí Restaurace Na Čtyrce Jana Lokesová, která má nabídku jídel na statoru.

Že nevíte, co si vybrat? Nemusíte se bát nakoupit si do zásoby aspoň na týden. Postup, kdy je jídlo po dovaření ihned šokové zachlazeno a následně zabalené v ochranné atmosféře, mu podstatně prodlouží trvanlivost. A co je nejlepší – nejsou k tomu potřeba vůbec žádné konzervanty. „Nad používáním této technologie jsme přemýšleli už před příchodem pandemie a všemi průvodními opatřeními, ale nenadálá situace všechno urychlila,“ podotýká ředitelka gastro výroby v Adélce Nikol Hájková.



S převratnou novinkou se otevřely široké možnosti pro všechny provozy firmy Adélka. Z lahůdek produkuje nová technologie čerstvost třeba aspiuku nebo obloženému vejci a brzy najdete v krabičce i některé cukrářské výrobky.

Tolik k obsahu, zbývá se vypořádat s obalem. Váháte, jestli v něm jídlo dát rovnou do mikrovlnky? Tak nemusíte, krabička je k ohřívání přímo určená. Zase ale nezanedbejte na talíř zela, protože třeba takové knedlíky vyžadují kratší dobu ohřevu než omáčka a není vhodné do mikrovlnky nedočkavě strčit vše naráz. Na obalu vždycky najdete dobrou radu, jak mít jídlo na talíři úplně jako od maminky.

A co s prázdnou krabičkou? Určitě přijedete na několik způsobů, jak ji v domácnosti využít, ale když se začíná hromadit, pravděpodobně popotujete spolu s dalšími plasty do žlutého kontejneru. Jak jsme už v minulosti dali najevo například podporou látkových sáčků na pečivo, plastovým obalem příliš nefandíme. Proto jsme otázkou možné alternativy pečlivě zvažili a prozkoumali další možnosti. „Kompostovatelné krabičky se sice na trhu pomalu objevují, ale zatím jsou cenově příliš nedostupné, takže by jídlo citelně zdražilo. Doufáme, že se do budoucna tato situace změní. Životní prostředí nám není lhostejné,“ shodují se Jana Lokesová a Nikol Hájková.



## Když se řekne kvásek...

**Pokud nepatříte k těm, kterým se jako první vybaví pasáž z receptu na kynuté buchty, pravděpodobně jste pomysleli na chléb, ať už domácí, nebo některý z Adélky, protože ty se bez kvásku neoblí – správně po pekařsku – bez žitného kvásku neobejdou. Následující řádky Vám o tomto malém zázraku, který lidstvo čirou náhodou objevil asi před šesti tisíci lety, povědí víc. Omluvte misty odborné výrazivo.**

Kvas je suspenze vody a žitné chlebové mouky, v níž probíhají fermentační procesy (především mléčné a etanolové kvašení). Původci kvašení jsou speciální bakterie a kvasinky. Produktem mléčného kvašení je kyselina mléčná a octová. Produktem etanolového kvašení je etanol a CO<sub>2</sub>. Produkty mléčného i etanolového kvašení mají svůj nepopíratelný technologický i výživový význam. V Adélce kvas vyrábíme vyvedením (pekařským) termín pro vytvoření kvašení) žitné mouky chlebové ve vodě pomocí speciální kultury,

kteřá obsahuje definované kmeny bakterií mléčného kvašení a kvasinek. Vedení kvasu se provádí ve třech stupních, přičemž u každého stupně je přesně určen čas a teplota zrání a konzistence (tedy poměr mouky a vody).

Prapráprádoví význam kvasu tkvěl pouze v nakypnění těsta před pečením, tzv. tvorbu kvasného plynu CO<sub>2</sub>. Ostatní přínosy kvasu a vznik dalších produktů kvašení nebyly dříve doceněny jako dnes.

### Význam kvasu z pohledu technologie i výživy

Produkty kvašení – kyselina mléčná a octová – mají jak svůj technologický význam, tak příznivý vliv na lidské zdraví. Z hlediska technologického zajišťují vláknější střídku a chrání finální výrobek před plísnivěním. Z nutričního (výživového) hlediska můžeme říct, že přítomné bakterie vytvářejí polysacharidy, které mají podobné fyziologické účinky jako rozpustné složky vlákniny. Důležitý je také podíl žitné mouky v chlebu a to, jaké množství žitné mouky se prokvasilo. Kvaso-

vý chléb s vyšším podílem prokvašené žitné mouky má vyšší nutriční benefit pro spotřebitele.

### Když to shrneme, úkolem žitného kvasu je:

- Okyselit mouku a usnadnit tak zpracování chlebových těst, chránit výrobek před plísnivěním
- Nakypřit těsto a přidat tak výrobku na objemu a pórovitosti střídky
- Dodat chlebu vůni a chuť

Informace čerpány z odborného časopisu Pekař Cukrář.

### Spotřeba kvasu v Adélce:

- 1 700 litrů kvasu za den
- 51 000 litrů kvasu za měsíc
- 612 000 litrů kvasu za rok

## Infobox

Od února letošního roku mají výrobci povinnost označit chléb podle druhu kvasu. Možnosti jsou následující:

### 1. Chléb kvasový či kváskový, příp. s kvasem či s kváskem

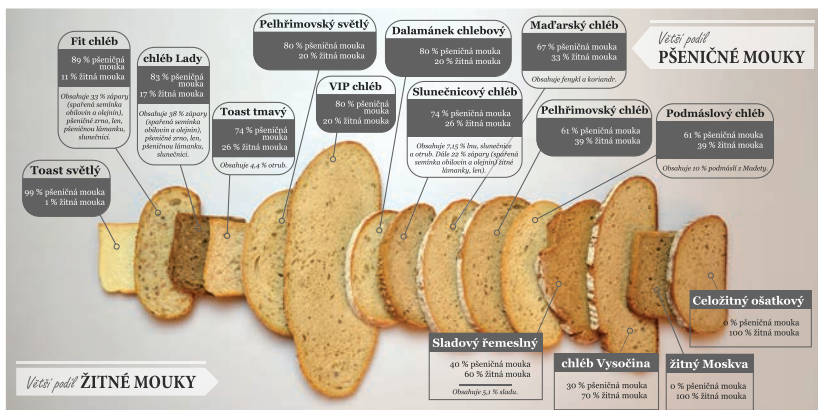
Je zakyselen výhradně kvasem, aktivním, což znamená, že kvas neustále pracuje a musí se do určité doby zpracovat – v našem případě cca do 70 hodin. Je to prokvašený polotovar ze žitné mouky, vody a speciální kultury kvasinek a bakterií. Všechny druhy chlebov v Adélce kromě maďarského jsou vyráběny za použití tohoto živého kvasu, či chcete-li kvásku.

### 2. Chléb kvasového či kváskového typu

Je zakyselen stabilním kvasem, což znamená neaktivním, např. sušeným či jinak upraveným kvasem. K jeho dokyselení lze použít kvasný ocet či přídatné látky. Adélka používá tento kvas pouze při výrobě maďarského chleba, kde se řídíme originální recepturou pro maďarský chléb.

### 3. Chléb tradiční kvasový či kváskový

Je zakyselen a kypřen výhradně kvasem (při výrobě již není použito droždí).



## Momentálně hledáme kolegy na tyto pozice:

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

### Pracovník/pracovnice do pekárny

Mzda: 20. 000 – 24. 000 Kč  
– Řemeslná výroba i práce se stroji  
– Možnost postupu – čím více umíte, tím zajímavější bude vaše mzda  
– Ranní a odpolední směna

### Kuchař Na Čtyrce

Mzda: 24. 000 – 29. 000 Kč  
– Příprava jídel, hlavně česká kuchyně  
– Denní menu, minutky, rauty a menu na akce  
– Režim krátkého a dlouhého týdne  
– Moderně vybavená kuchyně

### Prodávač/ka Kaufland Humpolec

Mzda: 20. 000 – 23. 000 Kč  
– Komunikace se zákazníky  
– Péče o prodejnu, o její vzhled i čistotu  
– Režim krátkého a dlouhého týdne  
– Nástup od prosince 2020

### Brigáda na myčce

Mzda: 90 – 100 Kč/hod.  
– Občasná výpomoc na myčce beden (od 6:30 do 14:30)  
– Obsluha mycího stroje  
– Odpovědnost za čistotu beden  
– Vhodné pro seniory

### Brigáda na pekárně

Mzda: 110 Kč/hod.  
– Shazování a expedice pečiva  
– Neděle až čtvrtek od 18:00 do 22:00  
– Práce vhodná spíše pro muže  
– Vhodné pro studenty

Více volných pracovních pozic naleznete na našich webových stránkách: [www.adelka.cz/cz/hledame/volna-mista](http://www.adelka.cz/cz/hledame/volna-mista)

**Nabízíme:** – Přátelské pracovní prostředí a jistotu práce  
– Vstřícný přístup kolegů i nadřízených  
– Zaučení samostatnosti  
– Systém benefitů – od stravenek Adélky přes poukázky k našim obchodním partnerům a rekreaci na Tmávce za výrazně sníženou cenu až po velkonoční a vánoční balíčky a hromadné firemní akce



Dar chuti a přátelství

## Na slouvíčko s předsedou představenstva Agrospolu Mladá Vožice, našeho hlavního dodavatele obilí Veřejnost se zemědělcí nepeče, stýská si František Dobeš

Agropol Mladá Vožice pěstuje plodiny na míru českým potravinářským firmám. Společnost, která se nedala zlákat k expanzi na nové trhy a raději se soustředí na zachování tradiční kvality, je nám v mnohém blízká a sympatická, proto jsme si ji vybrali za hlavního dodavatele obilí pro náš mlýn. Rozhovor se zástupcem firmy Františkem Dobešem nabízí zajímavý pohled do radosti i strasti českých zemědělců.

**Jak se pro zemědělce jeví letošní rok z hlediska počasí?**

Řekl bych, že tu po letech zase máme normální rok s počasím, na jaké jsme byli zvyklí. Očekáváme standardní výnosy a plodiny standardní kvality. Samozřejmě si vybíráme a pěstujeme takové odrůdy, které něco vydrží, aby je kdejaký výkyv počasí neohrozil.

**Jaké odrůdy pšenice dodáváte Adelce?**

Nejoblíbenější odrůdou je Dagmar. Dále se k nejlepšímu řadí Elly, z novějších u nás vedou Imposanto, Bernstein, Turandot. Každá odrůda má svého majitele, kterému platíme poplatky, pokud ji chceme pěstovat. Evropský katalog odrůd pšenice čítá stovky položek. Kromě toho, že pěstujeme ty osvědčené, také pořád zkoušíme nové, ale výsledky a prověřit, jak reagují na různé podmínky, vyžaduje čas. Vybíráme mezi odrůdami vyšlechtěnými u nás, protože je pravděpodobné, že se jim tu bude nejlépe dařit.

**Je pravda, že se z Vysočiny stala obilnice, jakou dříve byla třeba jižní Morava?**

Je to tak. V první řadě za to mohou přírodní podmínky. Je tu nyní příznivější klima i srážky, menší horka a menší výkyvy teplot. Příliš slunce rostlinu spálí. Na jižní Moravě také ubylo skotu, který je pro zemědělce nepostradatelný. Na Vysočině zatím živočišná výroba zvládá alespoň částečně pokrýt potřebu hnojiva a důležitý je i odbyt pro krmné plodiny, které umožňují střídání na polích osev, aby si půda zachovala úrodnost.

**Proč na polích tak často vídáme řepku?**

Pro představu, jaký podíl tvoří řepka v naší produkci: Agropol Mladá Vožice celkově hospodáři na 3,5 tisíce hektarech, z toho je 3300 hektarů orné půdy. Nejvíce máme pšenice – na 1200 až 1300 hektarech, dále máme 800 hektarů řepky, 400 hektarů sladovnických ječmenů, 400 hektarů kukuřice, 150 hektarů ječmálu, 70 hektarů žita a k tomu nějaké krmné plodiny. Podmínkou vypěstování kvalitní pšenice je dobrá předplodina, která pole správně připraví. Pro pšenice jsou to plodiny se širokými listy. Brambory nepřicházejí v úvahu, protože těch v celé republice zůstalo pouhých 22 tisíc hektarů, to je jako nic. Není pro ně totiž odbyt. Dříve se jako předplodina uplatňovaly také hrachy, které zároveň tvořily hodnotnou součást krmných směsí. Jenomže politici v podstatě zneškodnili jejich ochranu před plevelem, a proto se sem dnes za dráho a neekologicky dovážejí z Ameriky sója. Tím jsou jiné možnosti v podstatě vyčerpány a řepka je obecně nejlepší předplodina pro veškeré obilniny, proto je vidět tak často.

**Zmínili jste pokles české produkce brambor. Co za ním stojí?**

Brambory jsme dříve pěstovali na 500 hektarech, dnes už jen na 13. Zavinily to obchodní řetězce, které si na náš trh převlely své dodavatele, a čeští zemědělci nemají kde brambory prodat. Jsme nuceni pěstovat pouze plodiny, které mají zajištěn odbyt, v podstatě jen na objednávku.

**Jak si stojí česká zemědělská výroba v porovnání s okolními zeměmi? Jak rozdílné podmínky mají zemědělci v zahraničí?**

Zásadní rozdíl mezi Českem a zbytkem světa je v přínosti našich norem. Například v Německu mají daleko mírnější parametry, nepožadují takovou kvalitu ani obilí, ani řepky. Dokonce i zlomek naší vlastní produkce, která nevyhoví českým normám, putuje za hranice. Když k nám před nějakými patnácti lety začaly jezdit zahraniční delegace, měli nás za rozvojeovou zem, jejíž trh snadno ovládnou. Misto toho se divili, na jak vysoké úrovni naše zemědělství je. Bohužel ale vlivem nepříznivých okolností postupně upadá.

**Hodně se mluví o ekologickém zemědělství. Jaký na něj máte názor?**

Takzvaní ekologičtí zemědělci dostávají dotace za to, že nic nevyrobí. A když už, potýká se jejich produkce s vysokým zaplněním a nestandardní kvalitou. Měly by snad takové produkty být pro člověka zdravější? Běžným zemědělcům je vytvářena ochrana plodin před plísňemi pomocí fungicidů a používání hnojiv, které přitom většinou pocházejí z čistě přírodních zdrojů. Ve srovnání s Německem navíc máme sotva třetinovou spotřebu. Radikální snížení stavů dobytka, které začalo v 90. letech, je ale v tomto směru velký problém a jsme nuceni organická hnojiva doplňovat minerálními. Ale jakými třeba? Vápenek je přece čistě přírodní původ, je to jen smělejší kámen. Bez hnojiv ani veškerá půda naší planety není schopna celou lidskou populaci uživit.



**S čím nejhorším se čeští zemědělci musejí potýkat?**

Největší problém vidím v tom, že s námi veřejnost nepeče. Že jí nějaké síly postavily proti nám. Většinou veřejnosti chybí vazba s venkovem, osobní zkušenost se zemědělstvím. Mladá generace čerpá informace především ze sociálních sítí, kam si může kdokoli beztestně napsat, co chce, a ovlivní tím řadu lidí. Stokrát vyřčená lež se stává pravdou. Nic proti mladické dravosti a pokroku, ale když chybí zkušenost a vazby, mohou jejich nepodložené názory napáchat spoustu zla.

**Kam se bude české zemědělství ubírat do budoucna?**

Abý vůbec bylo české. Mám dojem, že tu my, čeští zemědělci, překážíme západoevropským farmářům. A máme slabou oporu v našem státě. Sice se o pomoci domácím producentům hodně mluví, ale spíše nám zákonodárci do cesty staví jen další překážky.

**Nevidíte ani žádnou pozitivní změnu v chování lidí? Že více hledí na kvalitu a původ potravin?**

Trochu ano. Rozumní lidé, kteří nejsou pod vlivem mediální masáže, si vybírají kvalitní potraviny. Ale do větší změny uvažování je ještě daleko. Přisuzují to moci velkých řetězců. Česká republika je v tom extrém. Tolik nákupní plochy na člověka není nikde na světě, maloobchodní prodej to má nesmírně těžké. České specifikum jsou také slepy, spousta lidí se naučila kupovat pouze akční zboží a neuvědomuje si, že na tyto akce doplácí výrobci, kterým tak nezbyde na další rozvoj. Pokud tohle nezměníme, může jednou české zemědělství a česká potravinářská výroba vůbec zaniknout.

### Infobox Šup na laboratorní rozběr

Když do Adelky přijede nová várka obilí, putuje vzorek rovnou do laboratoře, kde je podroben rozboru. Podle obsahu dusíku se separují do různých sil, abychom z něj mohli vyrábět různé mouky. Každé se hodí na něco jiného. Dnes máme k novému mlýnu devět takových sil. Za starých časů jsme takové možnosti neměli a vlastnosti mouky se tak mohly v různých obdobích lišit. Projevovalo se to na těstě a výsledném pečivu, takže bylo třeba průběžně doladovat recepturu. Dnes se parametry obilí prověřují i během procesu mletí a dobře víme, co pak můžeme od které mouky očekávat.

## Aktuality

**E-objednávání znamenají úsporu času**

Našich odběratelů si velice vážíme. Abychom jim zjednodušili život, vytvořili jsme unikátní objednávkový systém, který šetří jejich čas, energii i finance. S vývojem i odzkoušením jsme si dali na čas, abychom nic nespůsobili, ale na jaře se novinka konečně mohla předvést v celé své kráse. Obchodem, institucím, hotelům, zkrátka každému odběrateli stačí se registrovat – pak má do elektronického systému nepřetržitý přístup a objednávat může ve dne v noci. Kompletní katalog výrobků z Adelky s informacemi o jejich složení a zákazníkovi umožní udělat si přehled o naší nabídce. Pak jednoduše zadá buď jednorázovou, nebo stálou objednávku, aniž by nás musel telefonicky či jinak kontaktovat.

Základní informace o výrobcích jsou dostupné i bez registrace, tak mrkněte na [objednavky.adelka.cz](http://objednavky.adelka.cz).



**Web Na Čtyrce nejen o restauraci**

Na Čtyrce, to už není jenom restaurace, ale také pasáž s prodejnou Adelky, Pivovarským dvorem, kavárnou a řeznictvím. To všechno teď najdete pěkně promáchané na webu [www.nactyrece.cz](http://www.nactyrece.cz).



**Instagram**

Začněte sledovat náš nový instagramový účet [adelka.a.s](http://adelka.a.s), a nenechte si ujít žádné novinky včetně zajímavostí přímo z výroby. Veškeré otázky týkající se výroby našich dobrot neváhejte zaslat na e-mail: [anna.teislerova@adelka.cz](mailto:anna.teislerova@adelka.cz).



**Spousta nového v lahůdkách**

V uplynulých měsících jsme se pustili do rozsáhlé inovace naší lahůdkářské výroby. Veškeré pomazánky, saláty a dresinky si teď vyrábíme sami, a dokonce jsme sortiment rozšířili, abychom mohli přijít s novou nabídkou. Některé saláty navíc začínáme balit v ochranné atmosféře, která jim dovolí prodloužit záruku. Změnili jsme vizáž některých chlebíčků a upravili zdobení i u dalších výrobků. Mnoho energie jsme věnovali plněným bagetám, houskám a pletýnkám. Především nám šlo o to lépe propojit chut všech ingrediencí a dosáhnout dokonalého lahůdkářského zážitku. Povedlo se?



**Pronájem nebytových prostor**

**náměstí Svobody, Pacov**

Nebytové prostory o rozměrech 45m<sup>2</sup>. Prostory se nachází v prvním patře. Cena nájemného je 5500 Kč + energie. Výše záloh na energie se odvíjí od účelů, k jakým budou tyto prostory pronajímány.

**Pražská 1417, Pelhřimov**

Nebytové prostory o rozměrech 50m<sup>2</sup> + 7m<sup>2</sup> společných prostor. Cena nájemného je 6000 Kč + záloha za energie 2000 Kč.

**Webovky v novém kabátů!**

Navštivte naše webové stránky [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz), které jsme pro Vás převlékli do nového kabátů! Jsou nyní přehlednější a naleznete zde informace týkající se jak výroby a našich výrobků, tak prodejen, doplňkových služeb, volných pracovních pozic a mnoho dalšího.



**Pekaři mají nové absolventy**

Obor pekař má po 21 letech nové absolventy. Monika, Nikola a Karel jsou právě ti první. Rádi uznáme, že nasadili výsokou latku všem jejich následovníkům, protože vynikali v lidském, přátelském, ale také profesionálním přístupu. Těšíme se na další skvělé učně, jako byli oni. Na další nositele řemesla. Pro energické, pracovitě a usměvavé lidi má Adelka nárůz vždy otevřenou.

