



Můj pekař

Příští číslo vyjde v listopadu 2012

www.adelka.cz

Dar chuti a přátelství

Č. 3 září 2012

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

Editorial

Když čerstvé je čerstvé...

Každý, komu v létě přestal fungovat mrazák nebo lednička, si uvědomí, jak krátce vydrží čerstvé potraviny skutečně čerstvé. A zároveň každý ví, že některé potraviny zamražením ztrácejí řadu dobrých vlastností včetně chuti. Obojí zmiňují proto, že od srpna platí nová vyhláška, podle které musí pekaři označovat, které zboží je čerstvé a které naopak ze zmrazeného polotovaru nebo rozmražené.

Vyhlášku určitě uvítali ti pekaři, kteří denně rozvážejí vlastní, skutečně čerstvé pečivo. Pečivo, které se narodí v noci nebo v průběhu dne, pečivo z mouky a dalších nezbytností. Vzniká z těsta, které se vyhne, nakyne, získá tvar a upeče se. Jedině tohle pečivo totiž může – slovy zákona i slovy běžného člověka – nést označení „čerstvé“. Doteď se totiž mohlo stát, že na pečivu podivného původu a pochybné kvality mohla být nálepka slibující čerstvost. Bez ohledu na technickou sůl, škodlivé chemikálie, nulovou kontrolu či neexistující legislativu v zemi X.

V prvním čísle těchto novin jsem jménem Adélky slíbil, že Vám budeme říkat věci tak, jak jsou, pravdivě a bez propagandy. A pravdou je, že i v tuzemsku někteří výrobci vyrábějí mražené pečivo. Chcete-li kupovat tento druh pečiva, ať je alespoň naše, české. Tuzemští výrobci mají tvrdší normy, větší zodpovědnost, nejsou v anonymitě, zaměstnávají naše lidi... To je dobrá zpráva. Ale o čerstvém pečivu nesmí být řeč. A nikdo by neměl obcházet zákon a dělat z lidí hlupáky pomocí triků s „čerstvě nakrájeným“ zbožím.

Nemám rád obchodníky, kteří mají na štítu nápis „Prodejna s pekárnou“. Vadí mi totiž, že prodávají mražené pečivo, které nechají „povolit“ nebo ohřejí, a velmi primitivně simulují pekárnu a tím klamou zákazníky. A nás pekaře v první řadě.

Vážení zákazníci, je na Vás a Vaší chuti, jestli vyberete poctivé řemeslo nebo marketingové pozlátko. A je jisté, že podle Vašich přání budou reagovat i tuzemští pekaři a my v Adélce určitě také. Doufám však, že kvalita je naším společným zájmem. My v Adélce se umíme velmi rychle přizpůsobit trendům trhu, ale zároveň voláme po kvalitním řemesle a surovinové kvalitě, po úctě k tradici a jedinečnosti českého chleba a pečiva. Vždyť copak se po návratu ze zahraničí netěšíme na ten „naš“ chléb, na „naše“ české pečivo?

Proto požadujeme pravdivé informace, chtějme vědět, co jíme my a naše děti. Nechtějme už na výrobcích číst „vyrobeno v EU“. Vždyť máme právo vědět, KDO a KDE a JAK vyrobil. A kdo se schovává, nezaslouží naši přízeň. Zajímejme se, kupujme to české, chraňme si naše trhy

a práci pro naše občany! Děkuji všem, pro které myšlenka poctivé práce a domácího původu dnes znamená víc než jen pár prázdných slov.

S úctou
Roman Teisler,
ředitel pekárny Adélka



Zdraví a výživa



Mák, tajemný doplněk českého pečiva

Kdo by neznal buchty s mákem, které proslavil český Honza ve slavné pohádce? Málokdo už ale ví, že Česko je největším producentem máku na světě. Bez této rostliny, opředené řadou tajemství, se neobejdou ani pekaři v Adélce.

Pojďme zkusit některé fámy vyvrátit hned od začátku. Ano, malým dětem by se skutečně neměl dávat odvar z makovic. Ano, v některých zemích je skutečně zakázáno mák pěstovat. Ano, kdybyste se předávkovali makovými koláči, policista by vám mohl naměřit pro řízení auta nepovolené množství zakázaných látek v krvi. Jenže ihned je třeba dodat základní věc: mák setý se dělí na opiový a olejný.

Ten první má na stěnách makovic rozvětvenější síť mléčnic, při jejichž nařezávání lze získat opium. Ten druhý se používá v potravinářském průmyslu a množství morfinu a kodeinu je v něm zanedbatelné, a je obsažen hlavně v makovici, ne ve zralých semínkách. Ale pozor! Najdou se chytráci, kteří do potravinového máku pančují odpad z farmaceutického průmyslu, ve kterém může být více morfinu.

Český mák setý je ceněný pro svou jemnost, čistotu, neporušené semeno a vyrovnanou modrou barvu. Kdo by si z dětství nevybavil malý mlýnek na mák, kde se semínka lisovala třeba na škubánky a pak se míchala s práškovým cukrem?

Česko – maková jednička

Pozor, neplést mák setý a mák vlčí, který svými nápadně červenými květy roste jako plevel v obilných polích a jako bylina se užívá na plicní choroby a také k usínání. Oproti tomu mák setý má většinou bílé květy s fialovým očkem. Když kvete růžově, v makovici dozrají bílá zrníčka. Objevil se už v 6. tisíciletí před naším letopočtem ve Středozeří. Staří Egypťané a Číňané ho využívali hlavně jako sedativum.

V Česku se mák začal v 19. století pěstovat jako olejnína, po obrovských škodách na francouzských olivových plantážích. Pole se objevila v okolí Prahy, Tábora a Čáslavi. Jejich množství celorepublikově vzrostlo na 31 tisíc hektarů v roce 1946, pak kleslo na osm a po roce 2004 se skokově vyšplhalo na 60 tisíc. Mák leckde nahradil cukrovku.

Mák žádá nezamokřenou vápnitou půdu, vadí mu jarní mrazíky a je citlivý i další změny. „Opiová“ rizika si vynutila i zákonné omezení: kdo chce pěstovat mák na ploše větší než 10 krát 10 metrů, musí to oznámit.

pokračování na str. 2



Maková buchta od Adélky

Dáváme touhám tvar

Některé sny je krásné měnit ve skutečnost. A když touze po té nejlepší kvalitě a neodolatelné chuti dáváme přitažlivý tvar, připadáme si nejen jako pekaři, ale také jako umělci.



České okénko

Poutník v zemi „rychlých piv“

Pivo v našich zemích zdomácnělo a je součástí národní kultury. V Pelhřimově se pivo vaří od roku 1552. Vstupem nového majitele v roce 2001 se datují změny v technologickém postupu vaření piva.

Nyní se zde vaří nepasterizované pivo plzeňského typu, bez chemických přísad. K tomu je potřeba kvalitní voda z Křemešnicka a výhradně český slad. Originalita pelhřimovského piva je dána dobou prokvašení a zrání. Celkový výrobní proces trvá zhruba 4–8 týdnů, což je dnes oproti mnoha známým značkám unikát. Technologie velkých pivovarů totiž umožňuje dodat pivo na pulty už za deset dní, ale z pohledu starých mistrů pivovarníků jde tedy vlastně o taková „rychlá piva“.

Pelhřimovský pivovar dodržuje ty nejpřísnější hygienické podmínky výroby, takže není nutná drastická pasteurizace, která ničí většinu zdravích prospěšných látek. Díky tomu má pivo jak výbornou chuť, tak výživovou hodnotu. Vždyť víme, že pití piva v přiměřené míře je prospěšné hlavně pro vysoký obsah vitamínů řady B. A jaká je ta „přiměřená míra“? Ne, pánové, není to vašich oblíbených 8 piv denně, ale denně stačí litr.

Dnešní ředitel pelhřimovského pivovaru a hlavní sládek Vladimír Veselý svou profesi vykonává už od roku 1986. A věcem kolem piva opravdu rozumí. Posuďte sami:

Kde mimo Vysočiny znají a mají rádi naše pivo?

Naše pivo zavážíme především na Moravu, největší odbyt je v Brně, Olomouci a Zlíně. Největším zahraničním odběratelem je Slovensko, konkrétně oblast kolem Bratislavy. A v poslední době začínáme posílat našeho Poutníka do Švédska.

Jaké jsou tři důvody, proč vyzkoušet Poutníka? Vždyť na trhu je tolik piv...

Stačí si přečíst etiketu a důvody máte hned. Naše pivo je totiž nepasterizované, jeho hořkost je unikátní a tvořená jen z chmelových látek. A náš Poutník nikdy nepoznal enzymy a stabilizátory.

Na co jste jako ředitel pivovaru nejvíce pyšný?

Kamarádi říkají, že už jsem s tím otravný, ale musím to zase zmínit. Od jara má náš pivovar novou technologii chlazení, která nás posouvá mezi nejmoderněji vybavené české provozy.

Kdy se vlastně má pít desítka a kdy naopak dvanáctka?

Jsou lidé, kteří po lehkém jídle preferují „lehkou“ desítku, protože nemá tak výraznou hořkost. Po knedličích a vepřovém zase lépe slehne s naší dvanáctkou. Otázka stupně piva je věcí osobního výběru a přesvědčení. Příkladem je jeden můj dobrý kamarád, který se u desítky tak nějak trápí, ale při dvanáctce je jako rybička, bez ohledu na počet vypitých piv.

Co si myslíte o privátních značkách řetězců, tedy pivních typu „Pivson“?

Musíme jejich existenci respektovat. Ale náš vztah k těmto takzvaným pivům je asi podobný jako vztah pekařů k rozpékaným chlebům kdoví odkud.

Co bude s Českem jako (bývalou) pivní velmocí?

Jeden uznávaný pivovarský odborník tvrdí, že trh budou do pěti let ovládat 2 až 3 pivovarské skupiny, takže naše hrdost a čest definitivně vezmou za své v zájmu zisku nadnárodních korporací. Ale to samé je i v jiných oblastech, kde jsme bývali světovou špičkou. Je mi smutno z toho, kam naše republika směřuje. Ale pořád to ještě lze změnit, a to každodenním chováním nás všech, kteří nakupujeme. V tom je totiž naše největší síla. Síla zákazníka.

Produkt měsíce ③

Náplně: vítězí tvaroh, za ním je mák

Náplň do pečiva je něco jako perla uprostřed lastury. Někdy ji ani nevidíme a první její vjem k nám dorazí teprve při kousnutí. Náplň dává pečivu šťávu, zvýrazní jeho čerstvost, a tím naplňuje i naše chuťové touhy a tvoří lákavé napětí mezi vlastní chutí a chutí „obalu“.

Žádného našince asi nepřekvapí, že tři nejslavnější náplně – tedy tvarohová, maková a povidlová – nacházejí svá uplatnění nejčastěji v kynutých buchtách a koláčích. Pudinkové, čokoládové a další podobné náplně jsou naopak vhodnější do listových a plundrových těst, ze kterých pak vznikají takové dobroty jako croissanty, listové šátečky, mířky a další. Ovocné náplně marmeládového a džemového druhu se používají do koblížků a na čajové pečivo (vítězí meruňková s rumem), kdežto náplně s kusovým ovocem se používají ke zdobení koláčů či jako náplň tradičních ovocných knedlíků.

U suché makové náplně má pekárna na výběr různé dodavatele a různé chutě. U nás v Adélce to funguje tak, že technolog připraví přes 10 variant a ty laici i odborníci testují v takzvaných slepých chuťových testech. Výběr se koná jednou za půl roku. Nenakupujeme tedy podle ceny či „oblíbenosti“ dodavatele, ale podle přísných a anonymních sensorických testů. Když náplň nejvíce chutná, je šance, že si ji zamilují i zákazníci.



Závin s makovou náplní se osvědčil.

Výroba náplně

Makovou náplň si dříve hospodyňky i pekárny vyráběly samy. Mák se nakoupil, rozelel, spařil horkou vodou, přidaly se ostatní suroviny (cukr, mléko, rum a další) a umísila se náplň. Tak se to dělalo celá staletí, ale dnes se od toho už upustilo. Důvod? Kvalita máku. Pokud totiž nebyl správně skladován, žlukl a zhořkl. Náplň i po přidání cukru měla stále nepříjemnou, nahořklou chuť. Proto dnes pekárny nakupují tzv. suchou makovou náplň a tu dotvoří podle svých receptur a podle okamžité potřeby a spotřeby. Náplň je už tepelně předzpracovaná, což brání tomu, aby se změnila její chuť. Takže maková náplň bude pokaždé chutnat stejně dobře.

U tvarohových náplní je to jinak. Žádná sušená surovina, ale čerstvý voňavý tvaroh. Vše musí provázet přísný výběr dodavatelů a pečlivá kontrola surovin. U tvarohu sledujeme tzv. sušinu, neboť při nižší sušině je v něm obsaženo více vody, která se při pečení odpaří, a ve výrobku zůstane méně tvarohu. A nezapomeňme na skladování: u nás v Adélce máme přísná pravidla – vlastní chladicí zařízení, teplotu do 10 stupňů a stoprocentní hygienické podmínky. Proč? Protože tvaroh může ve vyšších teplotách plesnivět! Proto někteří výrobci – většinou kvůli požadavkům supermarketů na delší trvanlivost – přidávají do tvarohové náplně konzervanty. Pečivo sice déle



Fragál je druh sladkého pečiva, pochází z Valašska. Většinou má širší průměr než koláč.

vydrží, ale náplň ztrácí část skvělé chuti. Ve všech náplních, které Adélka vyrábí, konzervanty nenajdete. Proto v parném létě konzumujte tvarohové dobroty rychle. Odměnou vám je plná chuť a stoprocentní kvalita.

Cizinci mají jiné chutě

V Německu či Rakousku dávají do buchet mnohem víc náplně než u nás. Většinu náplní také více doslazují a aromatizují. A v těchto zemích rozhodně není na prvním místě tvaroh, ale dominují maková, mandlová, ořechová a další. Pro Francii jsou zas typické croissanty plněné čokoládovou a nugátovou náplní. Italští mlsouni jsou zase zvyklí na náplně ovocné a pudinkové. Tam mák či tvaroh uvnitř sladkého pečiva nenajdete. Aby výčet českých chutí byl úplný, přiznejme čestná místa na pomyslné olympiádě i dalším variantám pekařských a cukrářských náplní. Kromě dvou hlavních favoritů (tvarohová a maková) se na krásném třetím místě už desítky let umísťuje náplň povidlová, především ta ze švestek. Ale možností je mnohem více. Na pultech dobrých pekáren najdete i vlaško-oříškovou, lískooříškovou, ovocnou (jahodová, jablková, meruňková, borůvková a další), ale také čokoládovou, skořicovou, vanilkovou, s příchutí vaječného likéru atd. V poslední době získávají - v kombinaci s listovým těstem - na oblibě i náplně na „slano“ jako třeba žampionová, špenátová, zeleninová atd.

Tři tuny tvarohu

Středně velká pekárna (např. ta, která pracuje ve dvousměnném provozu) zpracuje za měsíc asi 3000 kg tvarohové, 1500 kg makové a 800 kg povidlové náplně. A tahle čísla dokládají i pomyslnou hitparádu oblíbenosti chutí v české pekařině. Ano, nejvíce jsme si oblíbili chuť tvarohovou a o polovinu méně chuť makovou. Neměli bychom tedy přepsat české pohádky, ve kterých si většina Honzů, i těch hloupých, nese v ranci do světa buchty makové? Každopádně věřme, že dnes by si Honza v Adélce mohl vybrat tolik náplní, že by do světa jistě vyrazil víckrát.

Markéta Štěpáníková, výrobní ředitelka pekárny

Máme pro Vás dárek

Sleva 25% Svačinky s makovou a tvarohovou náplní

platí do konce září v prodejnách Adélka

pokračování ze str. 1

Mák, tajemný doplněk českého pečiva

Zdroj vápníku

Mák je tradiční pochoutkou ve slovan-ských zemích, zatímco samotné makovice se využívají ve farmacii například na morfium. Semínka se kromě výroby fermeží, mýdla a barev používají v potravinářství jednak jako zdroj jedlého oleje a jednak k přípravě makových moučníků a náplní. Vařením a pečením máku se zvýrazní jeho příjemná chuť připomínající oříšky. Mák se řadí i mezi chlebová koření a je natolik univerzální, že se používá k sypání sladkého i slanečného pečiva. Nejenže mák dodá pečivu kyprou šťavnatou chuť a vůni, ale jeho tmavá barva navíc působí estetický

kontrast hlavně se světlejším pečivem. Adélka ho používá jednak jako posyp a jednak do jemného pečiva (buchet, koláčů).

Zajímavostí je i to, že mák se přidává rozemletý do směsí ostrých koření, a to nejen kvůli chuťovým důvodům, ale také pro zlepšení jejich konzistence a zvětšení hmotnosti.

Mák v sobě má kromě oleje i bílkoviny, hodně železa a hlavně vápníku, který je navíc dobře využitelný. Pravidelná konzumace máku proto může významně přispět k prevenci osteoporózy. Mák zklidňuje a má léčivý vliv na zdravotní stav vlasů, nehtů a zubů.



Ředitel pelhřimovského pivovaru Vladimír Veselý ve sklepě.

s Adélkou na cestách

České pečivo v New Yorku seženete těžko



Milan Štěpáník z pelhřimovské Adélky letos v dubnu navštívil New York. Zeptali jsme se ho na dojem z největšího města USA a jeho obyvatel.

O New Yorku se mluví jako o nejpěstřejším městě na světě, co se týká národnosti...

Je opravdu zvláštní, že rasové odlišnosti jsem vnímal jen první dva dny. Pak vám to přijde tak normální, že to přestanete vnímat. Takže kdyby se mě pak někdo při vycházení z obchodu zeptal, jestli mi to jídlo uvnitř prodal černoch, Číňan, Arab, Hispánc, nebo „bílý“ Američan, tak si to vlastně už nevybavím.

Jaký jste měl dojem z tamních lidí? V čem se Američané liší od Čechů?

Setkal jsem se s ochotou, tolerancí, lidé se nemračili, ale usmívali, v obchodech byli připraveni na zákazníka, což mě potěšilo. Mám dojem, že v USA si člověk víc uvědomuje své místo: buď je smířený s málem, anebo chce dosáhnout něčeho většího, ale zároveň ví, že pro to musí víc udělat. Kdežto u nás často lidé chtějí víc, ale nejsou ochotní pro to nic obětovat.



Typický obrázek z New Yorku: mrakodrapy a centrální park.

kvapilo, že i tak velké město je relativně čisté, a nepříjemné to, že na klíčových místech jsou přísné bezpečnostní kontroly včetně detektorů a ráků – opatření související s už zmíněným útokem v září 2001.

Kde jste se stravovali?

V New Yorku je spousta restaurací různých národů, často jsme zavítali do čínských nebo mexických restaurací. Co se mi líbilo a zatím v Česku není moc rozšířené, jsou pestrá snídaněová menu. Dá se jimi vydatně najíst a cenově to také jde – ostatně celý New York je na tom podobně, jako když žijete na Václaváku. Na snídaně nabízejí volská oka, slaninu, vajíčka i brambory. To lze doplnit jogurty, ovocem, zeleninou a také výběrem dobrých káv.

Jak je to tam s pečivem?

Typické slané pečivo, jak ho známe v Česku, tam velmi těžko uvidíte. Místo něj jsou hlavně toasty, měkké krájené chleby a pečivo nasladko, což jsou ale asi většinou zamražené nebo konzervované věci. Po čerstvém českém pečivu se nám stýskalo.

Jako národní jídlo se často označuje hamburger. Jedí ho místní hodně?

Oni ho často jedí jako hlavní jídlo. Ale mají větší porci mletého masa a ještě si mohou vybrat, jak ho chtějí propécti. K masu si pak doplní přílohy, hlavně hranolky, které někteří vkládají přímo do burgru a je z toho vydatná porce. Steaky opékají přímo na „plotně“.



Milan Štěpáník s adélkovskou čepicí



Někdo to k snídani rád sladké.

Co jste z velkoměsta všechno viděli?

Pohybovali jsme se hlavně ve čtvrti Manhattan. Zajímavé je, že ulice pod mrakodrapy tam jsou celkem široké, i když se to při obrovské výšce budov nezdá. Ráno se slunce navíc přes mrakodrapy dolů do ulic nedostane, takže je tam dopoledne chladno a odpoledne horko. Navštívili jsme Sochu svobody, Wall Street, proslulou čínskou čtvrt, Central Park, Broadway nebo Time Square, kde nás překvapilo, jak to tam žije zábavou po celý den. Viděli jsme i Brooklynský most a byli jsme i na Ground Zero, kde po zničených „Dvojčatech“ vzniká památník. Týden je ale velmi málo, člověk by tam musel žít roky, aby město poznal a pochopil.

Dařilo se vám v New Yorku orientovat?

Panuje tam samozřejmě cvrkot a hlavně v tamním metru bylo těžké se orientovat, protože trasy se větví a některé vlaky v některých stanicích ani nestaví. Ideální byl pohyb taxíkem, který byl rychlý a s asi 80 centy za míli levný. Příjemně nás pře-

Pracovní příležitost v naší Adélce:

Vypisujeme výběrové řízení na pozici řidič - do stálého pracovního poměru přijmeme pracovníka s řidičským oprávněním skupiny C na rozvoz výrobků.

Kontaktní osoba pro zájemce: Petr Nentvich, 777 167 405.

petr.nentvich@adelka.cz

Nabízíme k pronájmu:

Nebytové prostory v Pacově na náměstí Svobody, vhodné pro provoz kadeřnictví, kosmetického salónu či kanceláře.

Bytové prostory (velmi pěkné) v Humpolci na Horním náměstí

Další informace na tel. 565 323 546 u paní Ilony Marešové, popř. na e-mailu

ilona.maresova@adelka.cz

Vykupujeme pšenici a žito

Vážení zemědělci, farmáři! Vykoupíme od Vás potravinářskou pšenici a žito, a to v průběhu celého roku. Máme zájem pouze o kvalitní surovinu. Kontaktní osoba pro výkup: pan Vladimír Kopecký, 777 167 401, e-mail: vladimir.kopecky@adelka.cz



Adélka pere i žehlí

Podnikatelským subjektům a organizacím nabízíme možnost praní a žehlení prádla, lůžkovin, ubrusů a pracovních oděvů. Jedná se o praní v té nejvyšší a šetrné kvalitě i s možností drobných oprav prádla a svozu a rozvozu prádla. Kontaktní osoba: Vladimír Kopecký, 777 167 401, vladimir.kopecky@adelka.cz



Recept

Pekařský guláš

Recept je určen těm, kdo neradi myjí nádobí, hlavně talíře. K tomuto jídlu totiž talíř vůbec nepotřebujeme. Nebojte se ale, nebudete jíst rukama. Budeme vařit guláš, který se nalije do vykrojeného chleba, a ten pak zároveň může sloužit jako příloha. Cena tohoto pokrmu je pouhých 29 korun.

První věc je, že v prodejnách Adélka zakoupíme nebo objednáme chléb na guláš. Tvar chleba závisí na tom, jestli chceme mít „talíř“ podlouhlý, nebo kulatý. Vrch chleba odkrojíme, abychom vytvořili pokličku, a část střídky ze spodní části chleba vyjmeme.

Dále budeme potřebovat tyto ingredience: **vepřový ořez nebo plec – 0,800 kg, olej, sádlo – 0,120 kg, cibule – 0,300 kg, paprika mletá – 0,020 kg, pitná voda – 0,800 kg, rajčatový protlak – 0,050 kg, sůl – 0,025 kg, česnek – 0,015 kg, kmín – 0,002 kg, hladká mouka – 0,050 kg.**

Opláchnuté maso nakrájíme na kousky. Na oleji osmažíme cibulku do nazlátlé barvy, přidáme papriku a po zpění zalijeme částí vody. Přidáme rajčatový protlak, sůl, rozetřený česnek, kmín a nakonec vložíme do základu maso. Maso dusíme za občasného promíchání téměř do měkka a potom jej vyjmeme. Základ zahustíme světlou zasmažkou připravenou ze sádla a z mouky, rozšleháme, zalijeme vodou.

Za občasného promíchání vaříme nejméně 20 minut. Před ukončením varu omáčku podle potřeby přisolíme a nakonec přecedíme na maso. Hotový pokrm krátce převaríme. Do vzniklé nádoby, chlebového „kastroľku“, porci guláše naplníme a přiklopíme pokličkou.

Přejeme Vám dobrou chuť!



Navštivte naši nově otevřenou prodejnu zahradní techniky!
K Silu 1426, 393 01 Pelhřimov
Mobil: 739 085 343

*Sleva 10% na vybraný sortiment
nebo hodnotný dárek
v měsíci září – říjen 2012*

Aktuality

Adélka má regál v jihlavském Tesco



Adélka získala své prodejní místo v hypermarketu Tesco v Jihlavě. Jak potvrdil průzkum této společnosti, obyvatelé Vysočiny si v obchodech Tesco z lokálních produktů nejčastěji pochutnávají na chlebu z pekárny Adélka, který v loňském ročníku soutěže Chléb roku 2011 zvítězil v kategorii Konzumní chléb.

Nominace na Cenu Ď

Adélka podpořila řadu kulturních a společenských akcí, mimo jiné přispěla i na nové zvony pro věž pelhřimovského kostela sv. Bartoloměje. To byly také důvody, proč byla pekárna nominována v jedné kategorii Ceny Ď.

Jde o celostátní ocenění, které se letos udělovalo už podvanácté. Už samotný název tohoto projektu napovídá, co je jeho smyslem. Je to poděkování jednotlivcům, organizacím, mecenášům, zkrátka dobrodincům, kteří pomáhají druhým, podporují prospěšné akce a činnosti nebo jsou morálními vzory. Při slavnostním večeru letos v Národním divadle byli oceněni mj. kardinál Dominik Duka, herečka Květa Fialová nebo norský premiér Jens Stoltenberg.

Pronájem chat na Trnávce

Chcete odpočívat na jednom z nejkrásnějších míst Pelhřimovska, procházet se lesem, koupat se, nebo sedět u vody přehrady jako rybář? Pak čtete následující inzerát:

Adélka nabízí možnost pronájmu tří chat na rekreačním středisku Trnávka u Brtné – chatky pro 5 osob mají následující vybavení: prostorná a vybavená kuchyně, lednička, mrazák, el. sporák s troubou, nádobí, záchod, sprcha, koupelna, topení v krbových kamnech. K dispozici zdarma jsou lodě, kánoe, šlapadlo, pingpongový stůl, venkovní pergola krytá proti dešti pro 20 osob, venkovní stoly a židle pro 20 osob, venkovní krb, udírna, dvě garáže, parkoviště – po domluvě možnost pronajmutí i společenské místnosti s krbem pro 30-40 osob – chatky hned u vody na oblíbeném rybářském revíru přehrady Trnávka – cena mimo sezónu (říjen, září) 5 tisíc Kč za chatu a týden – vhodné pro rybáře, houbaře, rodiny s dětmi, juniory i seniory – velmi klidné prostředí, možnost výletu na kole a uskladnění kol v kolárně. Více informací podá paní Radka Kopecká, 565 323 546, e-mail radka.kopecka@seznam.cz. Přijímáme objednávky i na rok 2013.



Když se řekne

Cukrář – tradice spojená s novými postupy

Povolání cukráře či cukrářky má své voňavé kouzlo. I když je dnes více mechanizované a automatizované, stále převládá podíl ruční práce a přímého kontaktu cukráře s výrobkem. To je zákazníky velmi ceněno, protože na kvalitě produktu je to velmi znát. Mlsné jazýčky si přijdou na své.

Kdy si vlastně člověk začal přisuzovat život? Počátky cukrářské výroby spadají do doby, kdy si lidé jednoduchou stravu z obilovin začali upravovat přidáváním vajec, medu, jádřovin, ovoce a podobně. Sladká potrava byla zpočátku ve formě kaší, později i pečiva. Nálezky dokládají, že již ve starověku se připravovaly lahodné sladké pokrmy, příkladem mohou být bohaté hody ve starém Římě.

Ve středověku se výrobci sladkostí sdružovali do řemeslných cechů, které jim zajišťovaly především kvalitu výroby a výchovu a vzdělávání učňů a tovaryšů. Za historický mezník je považována tzv. Napoleonova kontinentální blokáda, kdy byl značně omezen dovoz zejména třtinového cukru, tuků, jižního ovoce a jádřovin do Evropy. Potravináři se proto snažili najít náhrady těchto zakázaných surovin, takže od této doby se datuje třeba výroba řepného cukru, škrobu a z něj škrobových sirobů.

Vyřazené kremrole

Na přelomu 19. a 20. století bylo v českých zemích velké množství rodinných cukrářských výroben. Tento stav se udržel až do druhé světové války, pak dochází ke stagnaci. Po roce 1948 byly prakticky všechny cukrářské výroby znárodněny, takže došlo k výraznému potlačení tvůrčí práce cukrářů.

Socialistický režim ze sortimentu prakticky vyřadil výrobky s velkým podílem ruční práce – např. kremrole. Až po roce 1989 umožnila privatizace znovu rozvoj cukrářských dílen s rozmanitou prací cukrářů, kteří se vraceli k tradičním produktům svých otců a díky získávání zkušeností z okolních evropských zemí tvořili i nové, stále žádanější výrobky.

Adélka je jedním z největších výrobců cukrářského zboží na Pelhřimovsku. Její výrobky jsou žádané pro kvalitu, chuť a přitom cenovou dostupnost. „Kvalita produktů je totiž prvořadým cílem našich mistrů cukrářů,“ říká Věra Bartáková, výrobní ředitelka cukrářny, pracující v Adélce od roku 1990. „Vyplývá z pečlivého výběru surovin od ověřených dodavatelů a jejich důkladné vstupní kontroly. Musí vyhovovat platným závazným hygienickým předpisům a dalším legislativním požadavkům, jsou tedy zcela samozřejmě nejen zdravotně a hygienicky nezávadné, ale i zaručeně čerstvé a v prvotřídní kvalitě.“

Cukrář při své každodenní činnosti pracuje s mnoha různými druhy těst a zpracovatelských hmot, jejichž různorodost a pestrost odpovídá šíři sortimentu vyráběných produktů. Příkladem je hmota na laskonky, na buflery, korpusy z těsta piškotového, litého, sachrového atd. Těsta se pak dále zpracovávají nejmodernějšími technologiemi – drezírováním (formování a tvarování pomocí různých pomůcek), provalováním či roztíráním. Cukrář samozřejmě dohlíží i na proces pečení a dalšího tepelného zpracování těst. A pak už následuje plnění upečených korpusů náplněmi a krémy a finální zdobení – potahování, polévání atd.

Oblíbené jsou věnečky, větrníky a řezy

Pelhřimovskou provozovnu Adélky opouští každý měsíc kolem 9 tun cukrářských výrobků typu zákusků. Nejoblíbenější z nich, a tedy vyráběné v největším množství, jsou věnečky, větrníky, různé druhy řezů, likérové špičky, laskonky, kremrole a rolády. Dále je to 6 tun koblihových výrobků – koblihy, šátečky, hřebínky, 5 tun listových a plundrových výrobků – šátečky, kapsy a plundry s různými náplněmi. Specialitou jsou varianty zákusků v miniaturním provedení, žádané nejen pro svatby. Navzdory mechanizaci a modernizaci výrobních procesů stále převládá v cukrářské výrobě výrazný podíl ruční práce, včetně



Štíhlá děvčata z Adélky rozbíjejí vítěnou představu cukrářů jako stokilových mlsounů.

ochutnávání finálních výrobků (ano, tady si mlsouni přijdou na své), náplní a krémů ve fázi jejich přípravy.

Zárukou kvality sortimentu z Adélky je výroba cukrářského zboží podle klasických receptur. Nepoužívají se náhražky, ani u prvotních surovin ani při zdobení.

Největší úskalí ve výrobním procesu cukrovinek čekají na mistra cukráře ve fázi přípravy náplní a před jejich plněním do korpusů. Tato fáze probíhá celá v chlazených prostorech a hotové výrobky se ihned chladí a uchovávají při teplotě kolem pouhých čtyř stupňů. Jedině tak se eliminuje riziko mikrobiální nákazy.

Sněž si svou fotografii!

Většina zákazníků Adélky se vrací pro osvědčené výrobky, se kterými jsou spokojeni a které jim chutnají. Experimentátorů je menšina. „I přesto však v Adélce jdeme s dobou a snažíme se vyhovět novým cukrářským trendům spočívajícím zejména v přípravě odlehčených výrobků z těst, hmot a krémů s nižším podílem tuku, které jsou založené na mléčné, smetanové či ovocné bázi. Těchto výrobků se dnes vyrábí již více než polovina z nabízeného sortimentu,“ říká Věra Bartáková.

Také zdobení podléhá novým, mnohdy abstraktním směrům, představovaným krémovými, čokoládovými, ovocnými i cukrovými ozdobami. Trendem posledních let je výroba dortů a dalších produktů na zakázku. Z modelovací hmoty splní Adélka v podstatě jakékoli přání zákazníka, ať se jedná o květy či figurky nebo netradiční tvary. „Připravíme i dort s fotografií na jedlém papíře nebo rekordní dorty obřích rozměrů. Velkou oblibu si mezi zákazníky získaly naše ovocné dorty se smetanou. Specialitou naší cukrářské výroby jsou máslové kremrole, které byly v roce 1990 prvním výrobkem, s nímž se Adélka prosadila na místním trhu. Dnes jsou připravovány podle vlastní receptury, doladované v průběhu výroby až do dnešní optimální podoby,“ doplňuje Věra Bartáková.

Věděli jste, že:

- Adélka se postará o výrobu sladkostí podle Vašich představ včetně náročných přípravy svateb?
- si můžete vybrat dorty s vlastním námětem – stačí přinést náčrt či fotografii?
- samozřejmostí je svatební výsleška, ve velké či malé krabici, s malými či velkými zákusky, s kusy dortů?
- svatební koláčky připravíme do papírových košíčků?
- si můžete domluvit nezávadně schůzku přímo s mistrem výroby v cukrářské dílně?
- výrobky jsou čerstvé a svatby i podobné zakázky jsou cenově zvýhodněné?

Přijďte i Vy do Adélky

Adélka nechává zvědavé zákazníky nahlédnout „pod pokličku“, a ti pak mohou vidět, za jakých podmínek se u nás vyrábí pečivo a další výrobky. Jak dokládají i reakce lidí, kteří exkurzemi prošli, není to rozhodně ztracený čas.

„Chtěl bych ještě jednou vyslovit upřímné poděkování za včerejší zážitek. Udělali jste to ve svém volném čase a máme opravdu dojmy na celý život. Dlouho do noci jsme o všem diskutovali, jak nás to zaujalo. Je vidět, že věci pro Vás běžné jsou pro nás opravdu obdivuhodné,“ napsal vedení firmy Patrik Ředina ze Strakonice.

Chcete přijít i Vy? Volejte 565 323 546, pošlete nám zajímavé snímky související s Adélkou na mail: soutez@adelka.cz.

