



# Můj pekař

Dar chuti a přátelství

Č. 6 březen 2013

Příští číslo vyjde v červnu 2013



www.adelka.cz

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

## Editorial

Milí čtenáři, blíží se Velikonoce, na které se většinou těšíme, protože jsou neklamným znamením, že přichází jaro. Vždyť se také často jako „Svátky jara“ nazývají. Pro křesťany jsou to největší náboženské svátky, vlastně úplný základ křesťanské víry. Připomínáme si a znovu prožíváme, že Ježíš Kristus zemřel na kříži, ale tou smrtí to neskončilo. On nebyl jen nějaký lepší člověk, ale vtělený Bůh. On žije dál, vstal z mrtvých. To je základní víra křesťanství.

Ale toto nejsou náboženské noviny. Co nám mohou mimo jiné připomenout Velikonoce, i když nejsem věřící křesťan? Velikonoce bychom mohli klidně nazvat také „Svátky chleba“. Když čteme v Bibli o velikonočních událostech, na začátku se popisuje poslední Ježíšova večeře s jeho nejbližšími učedníky. Byla to židovská rituální večeře. Jedl se pečený beránek, různé byliny, pilo se víno. Ale v rozhodující chvíli vzal Ježíš chléb (vlastně chlebové placky z nekvašeného těsta), lámal jej a rozdával svým přátelům. „Vezměte a jezte... To dělejte na moji památku.“ Společná večeře a lámání chleba, to je znamení přátelství, společenství, vzájemnosti. Lámat chléb hladovému, to se počítá jako skutek milosrdenství, sociálního citění, pomoci v nouzi.

Naši předkové si proto chleba vážili více než my dnes. Chléb je nejenom symbolem potravy nezbytné k životu, ale také rodinného společenství, vzájemné lásky. Rodina se schází kolem stolu, na kterém leží chléb. Lámat jej (nebo klidně i řezat) a podat druhému znamená utužovat rodinné společenství, posilovat vzájemnou lásku. Možná by stálo za to sejít se u svátečního stolu a dříve, než se naservírují všechny ty různé vybrané pokrmy, ukrojit kousek chleba a začít se dělit s ostatními. Zároveň si můžeme připomenout, že jsou ve světě lidé, kteří nemají ani ten kousek chleba a trpí hladem. A možná tito lidé nejsou někde v Africe, ale jsou i okolo nás. Těch, co nemají co jíst, u nás mnoho nepotkáme. Ale snad postrádají někoho, kdo by se s nimi dokázal dělit o jejich samotu, smutek a starosti. Možná by byli nesmírně vděční za podaný kousek chleba vlídného slova, srdečného pozdravu nebo jiného projevu opravdového zájmu.

Budme vděční za to, že si můžeme tak lehce koupit chleba jako potravinu, ale zároveň ať je to pro nás velká výzva k životu. Abychom tak lehce, jako vyhadujeme zbytky chleba, nevyhazovali do popelnice naše rodinné a mezilidské vztahy. Přeji všem radostné Velikonoce a dobrý chléb od našich pekařů.



Jaromír Stehlík, katolický kněz v Pelhřimově

## Produkt měsíce



## Na velikonoční stůl patří beránek, mazanec a jidáše

Beránek, mazanec a jidáše – to je tradiční velikonoční pečivo, bez kterého si většina z nás neumí tyto svátky jara a zároveň největší křesťanské svátky vůbec představit.

**Jidáše** jsou druh sladkého velikonočního pečiva, který má symbolizovat Jidášovu smrt oběšením. Vyrábí se z kynutého těsta, z něhož se vyválí válečky a ty se poté spletou dohromady do tvaru provazu. Podle tradice by se toto pečivo mělo jíst potřený medem na Zelený čtvrtek před východem slunce. Lidé věřili, že díky tomu budou zdraví a budou chráněni před uškntnutím hada. **Mazanec** se připravuje z kynutého těsta a podle tradice by se měl péct na Bílou sobotu. Existuje

několik receptur od obyčejného kynutého těsta až po máslové obohacené o mandle a rozinky. To bylo dříve dáno tím, že pro čeledíny se pekli obyčejný mazanec a pro návštěvy ten bohatší. Mimo hodování byl používán i jako rituální pokrm či dar. Má se naříznout křížem jako památka na Ježíšovu smrt na kříži a vrchol posypat mandlemi. Dobrý mazanec je upečený pěkně do zlatova, je lesklý a kulatý, což symbolizuje jaro a slunce. Koledníci, kteří chodí po koledě na Velikonoční pondělí, dostávají ještě dnes v mnohých vesnicích k vajíčkům také kousek mazance. Třetici velikonočního pečiva uzavírá **beránek**. Ten se připravuje z piškotového či třeného těsta. Může být plněn kandovaným ovocem nebo mandlemi. Peče se ve formě a po upečení se pocukruje a kolem krku se uváže červená mašle. Takto upravený a připravený beránek symbolizuje Ježíše Krista a jeho oběť pro lid a spasení světa.

### Výroba mazanců

Nejprve se připraví kvásek, z mouky, vody a části kvasnic, který se nechá necelou hodinku odpočinout. Přidají se ostatní

Pokračování na str. 2



Mazanec se symbolickým křížem.

### NEPŘEHLEDNĚTE!

Speciální rozvoz teplých svátečních mazanců (600 g) do všech prodejen Adélka se uskuteční na Velký pátek 29. března.

# Vezeme víc, než čekáte

Vezeme svou práci a péči až k vám – do vašich domovů, až na váš stůl. Od soumraku do svítání. Ještě horké, čerstvě vytažené z pece



### Dobré vejce – české vejce

Společnost BOHEMIA VITAE Jindřichův Hradec, a. s. je ryze česká zemědělská společnost sídlící v Jindřichově Hradci. Společnost se zabývá chovem prasat, jatečných kuřat, masného skotu, produkcí vajec a rostlinnou výrobou. V rostlinné výrobě pěstuje řepku, kukuřici, potravinářské a krmné obiloviny pro potřebu výroby krmných směsí pro chovná zvířata.

Podstatnou část tvoří produkce vajec. Ta pocházejí od slepic z drůbežárny v Jindřichově Hradci, které jsou pod stálým veterinárním dohledem. „Naším cílem je produkovat zdravá, čerstvá a chutná vejce se zárukou původu a dohledatelností všech vstupů v průběhu výroby, což můžeme doložit i certifikací mezinárodním standardem jakosti,“ popisuje ředitel Miroslav Ondřej. A protože vejce nás v tomto velikončním období zaujala, zeptali jsme se na to, co nás zajímá.

#### Vajíčka by nebyla bez slepic. Co všechno je potřeba zařídit a připravit, než se dostane vajíčko ke spotřebitelům?

Nejdříve nakoupíme jednodenní kuřata, která odchováváme asi osmnáct týdnů v odchovných halách. Poté se mladé nosnice přemístí do snáškových hal, kde od věku dvaceti týdnů snáší vejce po dobu třinácti měsíců. Vejce každý den sbíráme, třídíme podle váhy a balíme do obalů podle požadavků jednotlivých zákazníků.

#### Jak poznáme vejce od vás?

Naše vejce najdete v obalech s logem naší společnosti, popřípadě v obchodních řetězcích pod značkou Česká vejce CZ, číslo třídírný CZ 453. Každé vejce je značeno jedinečným kódem 3CZ 2015, nebo tímto způsobem: 2CZ 2015, což značí, že vejce jsou z chovu na podestýlce.

S našimi vejci se také setkáváte ve výrobcích společnosti Adélka, ve školních jídelnách, v nemocnicích a restauracích. Produkuje je jak vejce od nosnic chovaných v klecích, tak vejce od nosnic chovaných volně v halách. Všechny technologie jsou moderní a vyhovují nejprísnejším standardům EU.

#### Každé vajíčko má na skořápce označení, které obsahuje důležité informace. Jak můžeme rozklíčovat popisy na vajíčkách?

Kód je jedinečným označením toho, kde byla vejce snesena, a nikoliv pouze zabalena do obalů. Rozklíčování si ukážeme na tomto příkladě: 3-CZ-2015. První číslice označuje metodu chovu nosnic. Jednička znamená vejce nosnic z volného výběhu, dvojka vejce nosnic chovaných volně v hale, trojka vejce nosnic chovaných v klecích a nulu značí vejce nosnic chovaných v ekologickém zemědělství. CZ je kód producenta, tedy CZ je Česká republika, PL je Polsko, LT je Litva a DE je Německo. Poslední čtyřčíslí je jedinečným označením farmy, kde byla vejce snesena. Číslo 2015 označuje drůbežárnu Jindřichův Hradec.

#### Dobré vajíčko – čerstvé vajíčko. Za jak dlouho se musí dostat vejce od slepice k zákazníkovi, aby bylo čerstvé a dobré?

Vejce mají minimální trvanlivost dvacet osm dní od data snášky, z nichž může producent čerpat třetinu doby. Ale samozřejmě platí čím čerstvější, tím lépe. Z toho jednoznačně vyplývá, že vejce z Polska nebo Litvy nebudou nikdy čerstvější než vejce domácích producentů. Právě česká vejce mohou být dnes snesená a druhý den rozvezená v obchodech.

#### Vajíčka jsou různé veliká, čím to je? A některá mají velmi křehkou skořápku. Má to vliv na kvalitu vajíčka?

Velikost vajec a kvalita skořápky jsou závislé nejvíce na stáří nosnic, tedy slepic. Platí, že mladá nosnice snáší menší vejce s pevnější skořápkou a starší naopak. Je to také ovlivněno i druhem nosnic. Na kvalitě vajíčka se však nic nemění.

#### Jaký je rozdíl ve vejci s bílou a tmavou skořápkou?

Rozdíl je pouze v barvě skořápky. Vejce jsou stejná. U nás převládají vejce s hnědou skořápkou, protože český zákazník je zvyklý právě na hnědou. Ta je zároveň pevnější.

#### Není vejce jako vejce. Chápu například označení „z klecového chovu“, ale co znamená „z podestýlky“ či „BIO“?

Z podestýlky znamená, že slepice se mohou v hale volně pohybovat a hrabat. BIO je celý komplex v systému chovu počínaje například produkcí bio obilí, které se těmto nosnicím krmí.

#### Říká se, že jíst příliš často vajíčka znamená riskovat nadbytečným přísunem cholesterolu. Je to pravda? A kolik je doporučená denní dávka?

Cholesterol je tématem spousty studií a výzkumů. Nejnovější studie ukazují, že vejce neobsahují špatný cholesterol, ale naopak ten dobrý a pro zdraví prospěšný. Vejce je nejčistší bílkovina a pro člověka je zcela nenahraditelná. Doporučenou denní dávku ponechávám zcela na rozhodnutí zákazníka.

#### Domácí vajíčko má žloutek krásně žlutý, zatímco kupovaná jsou bledší. Čím to je?

Domácí slepice mají většinou možnost výběhu, a tudíž možnost konzumovat trávu, která obsahuje beta-karoten. To je přírodní barvivo, které způsobuje výrazně žlutou barvu žloutku. Dobří producenti vajec přidávají do krmiva přírodní beta-karoten, který způsobí, že i kupovaná vajíčka mají krásně žlutý žloutek. Ovšem není to zadarmo. Někteří producenti vajíček beta-karoten nepřidávají, a proto jejich vajíčka mají žloutek bledší a po tepelné úpravě téměř zcela vybledne. Barva žloutku se liší také zvyklostí jednotlivých zemí. Italové nebo Chorvaté vyžadují pro nás až nepříjemně oranžovou barvu žloutku.



## Rozinky a mandle – zdravé pro tělo i pro mozek

**Rozinky (či hrozinky)** známé čtyři tisíce let jsou oblíbenou pochutinou v českých domácnostech a hojně využívanou pochutinou v pekárně a cukrařině. V dávných dobách se připravovaly sušením hroznů vinné révy na přímém slunci. Dnes se používá moderní způsob – hrozny se vysušují pomocí horkého vzduchu. Navíc jsou ošetřeny oxidem siřičitým, který chrání rozinky před ztrátou jejich původní barvy a před oxidací. Na výběr máme několik druhů rozinek, můžeme si vybrat podle barvy nebo podle toho, zda obsahují pečičky, či nikoliv. Velmi sladké rozinky bez pečiček jsou sultánky, drobné, tmavé a také bez pečiček se nazývají korintky a obyčejným rozinkám s pečičkami říkáme cibebý.

Rozinky mají velkou výživovou hodnotu a nezatěžují organismus. Jsou také zdrojem vlákniny a dnes často vyhledávaných antioxidantů. Antioxidanty, které jsou v rozinkách, mají protizánětlivé účinky a působí proti ukládání tuků v cévách.

Rozinky jsou ideálním doplňkem stravy. Zvláště tehdy, pokud je člověk vystaven fyzické i duševní námaze. Nejčastější způsob jejich konzumace je právě v pečivu. Oblíbené jsou také různé sníadaňové cereálie, které rozinky obsahují.

Plody mandloně obecné, stromu dorůstajícího do výšky až sedm metrů, jsou u nás velmi známé **mandle**. V české kuchyni jsou oblíbenou přísadou a zdobidlem pečiva a cukroví. Chutné a zdravé jsou také samostatně. Mandle je vlastně jádro semene mandloně. Tento strom v našich podmínkách neroste, je pěstován a šlechtěn především v Asii, proto jsou k nám mandle dováženy. Mandle jsou prospěšné pro zdraví našich vlasů, nehtů, kostí a také přispívají k posílení imunity. Obsahují antioxidanty, které zbavují lidské tělo volných radi-



kálů a tím zabraňují vzniku rakoviny a poškození cév. Výzkumy také dokazují, že mandle snižují hladinu cholesterolu. Je důležité také upozornit, že mandle v sobě mají tuky. Při rozumné a vyvážené konzumaci však nejsou nebezpečné. Bez mandlí bychom neměli marcipán ani nugát. Právě tyto dvě oblíbené a v cukrařství často používané cukrovinky jsou vyráběny z mandlí. Labužníci jistě ocení mandle upravené na různé způsoby – naložené v medu, pražené, slané, zalité čokoládou, obalené cukrem.

Rozinky i mandle jsou suroviny, které se musejí do České republiky dovážet. V Adélce pečlivě vybíráme dodavatele a kontrolujeme kvalitu. Nepřipustíme dodání nekvalitních mandlí nebo nečistot v rozinkách. Dodávky od takto nepečlivých dodavatelů ihned reklamujeme. (fru)

Pokračování ze str. 1



Velikonoční mazanec posypaný mandlemi.



Takto vypadají jidáše z Adélky.

suroviny – zbytek mouky, vody, kvasnic, vajíčka, cukr, tuk a rozinky a vymísí se těsto. To se pak před zpracováním nechá odpočinout. Pak se odváží těstový kus a ručně se sválí do tvaru bochánku. Ten se pak nechá v kynárně v teploučku pěkně nakynout. Po nakynutí se pomašluje vajíčky a posype mandlemi a upeče pěkně do zlatova

Markéta Štěpáníková

### Velikonoční pečivo v číslech

V Adélce vyrábíme:

10 000 jidášů

10 000 beránků

15 000 mazanců

20 000 velikonočních perníků



Mezi nejznámější velikonoční pečivo patří mazanec.

## s Adélkou na cestách

### O městě tisíce a jedné chuti...



Když náš spolupracovník Leoš odlétal na konferenci do jižního Španělska, ptal se, jestli si má s sebou zabalit i adélkovskou kšiltovku. A my na to, že určitě a ať se nezapomene vyfotit. A připravit reportáž. Byla by přece škoda nepodělit se o zážitky z Granady – bývalého království Maurů, města nejvyššího a granátového a... plného tapas.

#### Když se vrátil, jeho první dojmy byly smíšené.

Konference byla naplánovaná na přelom listopadu a prosince, vraceli jsme se den před svatým Mikulášem. A víte, co jsem přivezl svým dcerám jako první suvenýr? Pomeranče a mandarinky. Sám jsem je natrhal přímo ze stromů. A kdyby neroztál, tak i pytlík sněhu z těch úžasných vysokých hor nad městem. Granada má totiž od všeho trochu – dole v ulicích subtropy, kus za městem třítisícové vrcholy, katolické katedrály na místech bývalých mešit, drahé pivo, ale k němu večeri zdarma...

#### Počkej, pěkně popořádku. Co jsi v Granadě jedl? A soustřed se hlavně na pečivo...

Protože jsme bydleli v kvalitním hotelu, byla snídaně docela dobrá, s několika druhy světlého i tmavého pečiva, především housek, kaiserek a také dvou vícezrnných chlebů. Ráno tedy klasika, kterou známe z domova i z dalších evropských zemí. Granada je ale pověstná svým mlsným jazýčkem. Na hlavních třídách i v malých uličkách najdete – kromě občůdků s šafránem a exotickým kořením – také cukrárníčky. Na nich jsou úžasné dvě věci. Ta první je, že si v každé z nich můžete dát lahodnou kávu s troškou skořice navrch. To mají Andalusané (obyvatelé jihošpanělské provincie Andalusie – pozn. redaktora) zvláště rádi, pijí ji při každé příležitosti. A ta druhá věc, ta je sladká, sladoučká. V Granadě v každé výloze cukrárny či pekárny minimálně třicet druhů těch nejúžasnějších sladkostí, které si jen umíte představit. Nejslavnější jsou ale dvě: mandlové pečivo s medem a lívance s anýzem a olivovým olejem.



Leoš a čepice – tak tohle jsem vyfotil sám. Vlastní obličej, adélkovskou čepici, před granadskou kavárnou, vlastní rukou.



Kláštérní cukrárna – výdejní a objednávkové místo klášterní pekárny a cukrárny. Chuť výrobků je prostě božská...

#### Takže jsi byl v cukrárně pečený vařený, vid?

Nejdřív ano, ale pak jsem objevil dvě nová lákadla. V katedrále, tuším směrem od Plaza Nueva, je nejúžasnější firma na světě. Jeptišky z nějaké ortodoxní kongregace – skryty zrakům světa – pečou sladké pečivo a prodávají ho pomocí otočného dřevěného pultu. Položte na něj patřičný obnos a za chvíli dostanete pytlík dobrot. Rajských dobrot.

Ale v opravdovém nebi jsem býval až večer, když skončil každodenní program přednášek a exkurzí. Zjistil jsem totiž, že ve městě, kde žije mimo jiné 50 000 studentů a kde je na každém



Alhambra – pohled na jeden z divů světa Rudý hrad neboli Alhambru, bývalé středisko muslimské kultury v Evropě. V dálce pohoří Sierra Nevada.

rohu malá útulná hospůdka, dávají ke každému pivo či sklenici vína tzv. tapas. A tenhle bohubilý zvyk bych rád zavedl i tady u nás. Tapas jsou jakési „chuťovky“, které existují i v jiných částech Španělska, ale v Granadě jsou zdarma. Objednáte si první pivo a už se vás číšník ptá, jestli a jaké si dáte tapas. V průvodcích psali, že dostanu olivy a jiné drobnosti, ale v těch „mých“ hospůdkách to byly regulérní večere – skopové s hranolky, masové kuličky s brambory, rybí paella (španělské národní jídlo z rýže ochucené šafránem a mořských plodů či kuřecího masa), klobásky chorizo (španělská národní specialita), šunka jamón (sušená vepřová šunka) a další. Počítejte se mnou, jedno pivo, jedno tapa, dvě piva, dvě tapas, tři piva... A tak jsem se naučil španělsky počítat do sedmi...

## Jak se dělá

### Velikonoční nádivka – hlavička

- 10 rohlíků
- 6 vajec
- 50 dkg uzeného masa (krkovice)
- 0,60 dkg soli
- 0,05 dkg pepře
- 0,05 dkg petržele i jiných bylinek

Maso uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout, pak nakrájíme na kostičky. Rohlíky nakrájíme na kostičky a zalijeme vývarem z masa. Maso promícháme s rohlíky, osolíme, opepříme, přidáme petrželku s bylinkami. Vejce rozdělíme na žloutky a bílky, žloutky vmícháme do masa. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zamícháme lehounce do hlavičky. Dáme do vhodné zapékací misky nebo pekáče, vymazané máslem a vysypané strouhankou. Pečeme ve vyhřáté troubě asi při 180 °C cca 50 minut.



Pokud se vám nechce hlavička dělat nebo na ni nemáte čas, přijďte si do prodejní sítě Adélka pro hotovou hlavičku z naší lahůdkářské výroby. Chutná znamenitě a v týdnu před Velikonocemi bude každý den čerstvá.

#### Předpokládám ale, že jsi neposeděl celý týden jen na přednáškách a pak v kláštřích a hospodách?

Určitě ne. Prochodil jsem si město stokrát tam a sem. A pokud se někdo do Granady chystá, neměl by si nechat ujít hned několik věcí. Krásné je staré město plné křivolakých uliček lemovaných kamennými domy, rybími trhy a kavárničkami. Nádherná je stará maurská čtvrť zvaná Albaicín. Arabové ji vybudovali ve 13. století a kdysi tu stávalo – v jedné jediné městské čtvrti – víc než 30 mešit! No a když si dáte tu práci a vylezete až na vyhlídku zvanou Mirador de San Nicolas, uvidíte obrázek, na který nikdy nezapomenete. Ne nadarmo je označován za jeden z divů světa. Alhambra, starověká obrovská arabská pevnost, se tyčí na protějším kopci a za ní se vypínají do třítisícové výše hory Sierra Nevada. Arabské zdobné oblouky jak z tisíce a jedné noci, všude kolem palmy a o kus dál hory celé pokryté sněhem. Nevzpomínám si, kdy a kde jsem naposledy viděl úchvatnější obrázek. Sedět tam celé hodiny a přemýšlet o životě a věcech kolem nás, o věcech krásných a důležitých. To bych přál sobě i vám.

**Granada, středisko jihošpanělské provincie Andalusie. Leží v nadmořské výšce 738 m n. m. na úpatí pohoří Sierra Nevada. Žije zde čtvrt milionu lidí. Na vlajce má granátové jablko, to je odnepaměti jeho symbolem. Od hlavního města Madridu je vzdálené – to město, nikoli to jablko – pět hodin jízdy po dálnici. Do Afriky je to od sud vzdušnou čarou asi 260 km.**



### REKREACE NA TRNÁVCE

ADÉLKA, a. s., nabízí poslední volná místa k rekreaci u vodní nádrže Trnávka.

Ubytování v nově zrekonstruovaných chatkách přímo u vody.

REZERVACE:  
pí Kopecká  
tel.: 565 323 546  
e-mail:  
radka.kopecka@adelka.cz  
více na: www.adelka.cz



### Výkup obilí

Vážení zemědělci, ADÉLKA od Vás v průběhu roku vykoupí pšenici a žito v potravinářské kvalitě.

Kontaktní osoba pro nákup:  
Kopecký Vladimír  
tel.: 777 167 401  
e-mail:  
vladimir.kopecky@adelka.cz



### Nabízíme k pronájmu

Nebytové prostory v Pacově na náměstí Svobody, vhodné pro provoz kadeřnictví, kosmetického salónu či kanceláře. Další informace na tel. 777 167 415 u paní Ilony Marešové, popř. na e-mail: ilona.maresova@adelka.cz



### Pracovní příležitost v Adélce

Přijmeme na pracovní místo: **údržbář – zámečnick**

- Požadavky:
- SŠ vzdělání,
  - popř. vyučen v oboru
  - svářečské oprávnění (elektrický oblouk, plamen)
  - práce na soustruhu (výhodou)
  - řídičské oprávnění (sk. B, vysokozdvizný vozík)
  - dvousměnný provoz
  - samostatnost
- bydliště v Pelhřimově výhodou

Kontakt:  
Lukáš Jírů, tel.: 777 167 416,  
lukas.jiru@adelka.cz

## Aktuality

### Svačínový jogurt v síti prodejen Adélka

Od dubna zavádíme v Adélce výrobu vlastních jogurtů a jejich prodej v síti našich prodejen. Připravili jsme pravý desetiprocentní jogurt bez náhražek plný chuti. Můžete si vybrat z nabídky jogurtů s čokoládovou, jahodovou, borůvkovou, meruňkovou náplní a bílý bez náplně. Hmotnost jogurtu je 200 g a stojí 19,90 Kč.



### Nový produkt Adélky – vícezrný rohlík Sezámek

Nový vícezrný rohlík (70g) ocení především ti, kteří rádi jedí zdravě a zajímají se o zdravý životní styl. Obsahuje vitamíny a minerály, které velmi často chybí především ženám: vitamín D, železo, vápník a hořčík. Konzumací jednoho kusu Sezámku dodáte svému tělu 15% denní doporučené dávky vitamínu D a kyseliny listové a přes 20% denní dávky vápníku, hořčíku a železa. Vyzkoušejte a pochutnejte si na dobrém a zdravém vícezrném pečivu. Cena Sezámku na prodejně je 6,90 Kč.



### Pro diabetiky

V našich prodejnách nabízíme široký sortiment výrobků vhodných i pro diabetiky v rámci stanoveného dietního režimu (s fruktózou a sladidlem). Vyzkoušejte Diana koláč s povidlovou náplní (s fruktózou a sladidlem, se sníženou energetickou hodnotou a se zvýšenou vlákninou), Diana koláč s jablečnou náplní, Diana mazance, vánočky, makovky i cukroví.



## Když se řekne...

### Údržbář není povolání jen tak pro někoho

O půl druhé se rozezvučel mobilní telefon ležící na nočním stolku spáče. „Pepíku,“ zazněl vylekaný hlas na druhé straně, „praskl pás na rohlíkové peci, co máme dělat?“ Pepa Matějka se posadil na posteli a setřel si z očí zbytky spánku. „Za chvíli jsme tam, čekejte, na nic nesahejte.“ Pak následovalo pár rychlých telefonátů, aby se během čtvrt hodiny sjelo na parkovišti před pekárnou několik osobních aut. Zásahová jednotka jako z filmu. Ale happy end stál víc potu, než známé z kina. Potu a dovedností. Za chvíli odbýjela na pelhřimovské věži druhá.



Pan Ladislav Teisler – velký člověk, velký vizionář, velký budovatel – a jeho spolupracovníci z oddělení údržby a technického zabezpečení.

Abyste si mohli ukrojit krajíc čerstvého chleba nebo se zakousnout do křupavého rohlíku, musejí mít mistři pekaři v Adélce jistotu. Jistotu, že všechno poběží, jak má. Jenže žádná jistota neexistuje. A navíc Murphyho zákon říká, že „co se může pokazit, to se taky pokazí“. A právě v takových chvílích nastupují naši „muži



Adělčin tým technické údržby. Před šichtou, nebo po ní? Usmívají se vždycky stejně...

v zeleném“ nebo chcete-li „kluci v akci“, lidé z oddělení údržby a technické podpory. Někdy je jejich práce jako scéna z filmu. Ale lidé zvenčí jim neříkají hvězdy, ale – údržbáři. Historie úseku technického zabezpečení a údržby se začala psát vlastně hned ve chvíli, když otec-zakladatel, pan Ladislav Teisler,



K vynikající práci údržby a stavební čety se právem řadí rekonstrukce domu v Humpolci pod vedením Ladislava Teislera a architekta Jana Teislera.

### A tohle všechno mají pánové z oddělení údržby v denním popisu práce:

- celoroční údržbu areálu včetně péče o zelen (heslo: bílé nebo zelené, jsou toho tuny),
- likvidaci mimořádných událostí (aneb Volejte kdykoli),
- klempířské a pokrývačské práce (hlavně se nebát výšek),
- zajištění běžných drobných oprav technického zařízení (cíl: být rychlejší než experti od výrobce),
- drobné zednické práce (netýká se zednické a štukatérské čety, ti musejí zvládnout i realizaci velkých staveb),
- instalatérské práce (aby neteklo, co nemá, a co má, aby teklo správným směrem),
- malířské a natěračské práce (kdo miluje velké prostory a vysoké stropy, má výhodu),
- diagnostika závad na vozidlech a oprava vozidel (autorizovaný servis je zbytečně drahý),
- snaha o snižování spotřeby energie (díky nákupu energií na burzách, vymyšlení inovací a zavádění nových technologií, vždyť kdo z nás nemusí šetřit?),
- výroba nerezového zařízení, plechařina, zámečnická, manuální zručnost všeho druhu (prostě, kdo něco umí, je a bude v Adélce potřeba).



Výstavba nové pece na běžné pečivo. V hlavní roli budoucí pec a lidé z adélkovské údržby.

začal budovat malou rodinnou pekárnu s dívčím jménem v logu. Jeho údržbářskými pomocníky byly všehovšudy dvě ruce a chuť vybudovat poctivou a fungující firmu. Dalším mezníkem v historii byl rok 1993. Tehdy Adélka získala v privatizaci celý objekt tehdejších Jihočeských pekáren v Pelhřimově. V té době se stal členem vedení pan František Růžička, který dostal na starost nově vznikající úsek údržby. A začal ho budovat jaksepatří. S však to bylo taky třeba, protože v tomto roce začala kompletní rekonstrukce celého velkého areálu. Nejprve došlo ke spojení staré výrobní haly s novou, potom byly postaveny další výrobní prostory, jiné byly opraveny, začala výstavba mlýna... A to všechno se stihlo v rekordním čase. A takhle nějak je to vlastně dodnes. Pořád se staví a opravuje se také neustále.

Od té doby se role technického a údržbového oddělení samozřejmě změnila. Z původních aktivit typu „přišroubovat“ a „smontovat“ se aktivity našich hochů rozšířily až do oblastí „spravit“ a „zefektivnit“ – profesionálně a hlavně rychle. „Naši lidé z údržby to nemají lehké. V běžných časech, za normálního, bezproblémového provozu, kdy všechno funguje, po nich chci, aby případným problémům a závadám předcházeli. V okamžicích, kdy nastanou potíže, musejí nastoupit, ve dne i v noci, a problém vyřešit,“ říká současný technický ředitel Lukáš Jířů. A ví, o čem hovoří. Každý den kontroluje správné fungování veškeré techniky na zhruba 40 hospodářských střediscích firmy. Pokud se ptáte, k čemu jsou potřeba všichni ti, kteří v Adélce provozují nemlynářská, nepekařská a necukrářská řemesla, počítejte s námi: zámečnická oprava a výroba, elektroopravy a elektroinstalace, opravy a instalace IT a komunikační technologie, stavba a opravy nových provozů, autodílna s myčkou nákladních vozidel a biologickou čistírnou, provoz čerpací stanice, sklady, kotelna, lisovna použitého papíru, dieselagregát, provoz a správa rekreačního zařízení... To je dost míst, kde jsou potřeba šikovné chlapské ruce.

**Ono se řekne, údržba, to je toho. Jenže v Adélce má každé poctivé řemeslo své místo. A stejně tak by to mělo být i v životě. Aby té každodenní práce, co jaksi není na první pohled vidět, nebylo čím dál méně. A aby právě tahle práce i nadále zůstala zdrojem důvěry a jistoty, že chleba bude vonět a že ho v regálech najdeme, když na něj právě v téhle chvíli dostaneme chuť.**

