

Úvodník

Navštivte pro více informací naše webové stránky www.adelka.cz nebo se k nám přidejte na www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz

Jak jste oslavil Světový den chleba?

Náramně – obklopen desítkami druhů čerstvých voňavých chlebů a minimálně stejným počtem skvělých lidí z oboru, mistrů pekařů, konkurentů i kamarádů. I letos se slavnostní ceremoniál k příležitosti svátku chleba konal v nádherných prostorách Břevnovského kláštera v Praze. Bylo to důstojné a jaksi ještě slavnostnější než jindy, to proto, že jsme navíc slavili také 100 let historie moderní pekařiny v naší samostatné republice a krásné vlasti. A od roku 1918 ušel náš obor opravdu velký kus cesty.

V loňském roce jste otevřeli nový učební obor pekař/pekařka. Jak celý projekt po roce hodnotíte?

Tohle není naše první spolupráce s hotelovou školou. Představte si, že první společný obor – cukrář/cukrářka – založil už můj otec s tehdejším vedením školy. A představte si, že to bylo už v roce 1991! Ano, v současnosti jsme spoluprací se školou ještě zintenzivnili, a z toho mám vážně moc dobrý pocit. Práce na otevření učebního oboru začaly už před dvěma lety. Ono to není nic jednoduchého, nemyslete. Musíte zpracovat osnovy výuky, objíždět základní školy s náborovými prezentacemi apod. Ale společně jsme to zvládli – jak my v Adélce, tak naši partneři z Vyšší odborné školy a Střední školy hotelové SČMSD Pelhřimov, s.r.o. Jsem člověk, který mladým nezávidí krásu ani roky, já jim fandím. A o to víc mě těší, když pak do Adélky nastoupí mladí, kteří se nebojí práce, pekařina je baví, mají nápady a odvahu zkoušet nové věci. Takoví jsou skvělým příslibem do budoucnosti. Loňští nováčci, nyní již druháci, podle slov svých mistrových vykazují dobré výsledky, práce je baví a jsou to dobří partáci. A to se mi dobře poslouchá, i když vím, že před sebou mají ještě hodně práce a učení, než se z nich stanou skuteční mistři pekaři. Ale našlápnuto mají skvěle, profesně i lidsky. Letos do prvního ročníku nastoupili další zájemci o obor, tak bych si moc přál, aby byli stejně dobří jako jejich předchůdci.

Adélka nedávno dostala tři ocenění na vyhlášení soutěže „Firma roku“ regionu Vysočina, jaký z toho máte pocit?

Tak to byl opravdu překvapující a úžasný večer. Měl jsem to štěstí být při tom – jen si to představte – Adélka byla ze tří kategorií dvakrát první a jednou druhá! Získali jsme první místo v kategorii „Odpovědná firma roku“, další první místo jako „Ekonomicky nejúspěšnější firma Kraje Vysočina“ a v hlavní kategorii, tedy „Firma roku 2018“, jsme druhí! To je velká čest! Vážím si toho ocenění, které rozhodně patří stovkám lidí od nás, od paní uklízečky napříč všemi profesemi. Opravdu vím, že to v Adélce udělalo velkou radost, že se mým kolegům dostalo uznání a dostali ocenění za skvělou práci, kterou provádějí sedm dní a nocí v týdnu. I když je stále moc věcí, které chceme zlepšit, a budeme na tom pracovat. Také se těším, že to všechno brzy společně oslavíme, protože to také umíme skvěle.

Co nového vzniklo v Adélce za poslední týdny, co připravujete, na co se můžeme těšit?

Dokončili jsme rekonstrukci zadní části domu na náměstí, otevřeli jsme novou masnu s bufetem a k tomu jednu krásnou kavárnu. Zatím je objekt v rozjezdu. Připravujeme také nové doplňkové služby a nové výrobky, ty chceme na trh uvést v nejbližších týdnech. Z dalších větších novinek nesmím zapomenout na nový distribuční systém v rámci projektu AdelkaOnline.cz, který umožňuje zásobovat taková místa, kde lidé nemají možnost nákupu čerstvého pečiva. Podívejte se na [www portál AdelkaOnline.cz](http://www.adelkaonline.cz), snad se vám bude náš nový projekt líbit?



Málem bych zapomněl – zahájili jsme také generální rekonstrukci mlýna, ta by měla být dokončena v příštím roce. Samozřejmě připravujeme nové pekařské a cukrářské výrobky, nová jídla, změny sortimentu a služeb v síti adélkovských prodejen, připravujeme se na mikulášský a vánoční trh. Přijďte nás navštívit, jste u nás vítáni!

S úctou
Roman Teisler



Ani ne za dva roky budou k mání první vyučení pekaři

Nikča, Monča a Kája, tři učňové pelhřimovské hotelové školy, tři mladí odvážlivci, kteří se nezalekli nově otevřeného oboru a rozhodli se vsadit svou budoucnost na pekařinu. Dnes jsou z nich druháci, kteří své volby ani náhodou nelitují. V nižším ročníku jejich příkladu následují další dva kluci. Bůhví jakému oboru by se těchto pět budoucích pekařů upsalo, nebyť spolupráce mezi hotelovou školou a pekárnou Adélka, kde si žáci osvojují praktické dovednosti.

„S učni se krásně pracuje, jsou poddajní, zvědaví, jsou tu proto, aby se něco naučili. Měla jsem štěstí, že jsem hned napoprvé dostala opravdu výjimečné mladé lidi. Přišli ráno na dílnu a celé to tam rozzářili, protože byli hezky naladěni, těšili se na nás a ta práce je bavila,“ mluví o svých zkušenostech s loňskými prváky jejich instruktorka, mistrová jemné pekárny Ivona Mrkáčková. I letos dostala na starost prváky a věří, že se z nich vyklubou stejně poctiví pracanti.

Celková kapacita nejmladšího oboru hotelové školy činí 60 studentů, 20 jich lze přijmout do jednoho ročníku, ale to jsou maximální čísla. To ideální se kvůli možnosti praxe v Adélce pohybuje kolem pěti v ročníku. Neznamená to, že by pak na hodinách teorie sedělo ve školní učebně pouhých pět dětí, většina předmětů se totiž učí společně na všech zdejších učňovských oborech, tedy pekaři, cukráři i kuchaři-číšníci. Všemi třemi se mimochodem také prolíná spolupráce s Adélkou, neboť tamní provoz má co naučit rovněž cukráře a v Restauraci Na Čtyrce se zase uplatní budoucí kuchaři-číšníci.

„Cukrářů je více, i počet kuchařů-číšníků se navýšil, ale v souvislosti s oborem pekař zřejmě v lidech přetrvává představa po nocích vykonávané těžké manuální práce, proto je zájem o něj menší,“ zamýšlí se ředitel hotelové školy Libor Capák nad předsudky, které ve společnosti panují. „Právě pro nízké počty uchazečů zařadil kraj toto řemeslo mezi podporované obory a uděluje učňům stipendia,“ doplňuje ředitelova slova zástupkyně pro praktickou výuku Zuzana Běhounková.

Stipendia

Na základě své absence a známek z praxe i školních předmětů mohou budoucí pekaři poměrně snadno dosáhnout na základní motivační stipendium ve výši sedm set korun měsíčně. V případě splnění přísnějších kritérií dostanou od kraje ještě prospěchové stipendium dva tisíce korun za pololetí. Dobré známky odmění i škola, ale to platí napříč všemi nabízenými obory. Další finanční podporu pekařiny má v režii Adélka, od níž studenti s pěkným celkovým hodnocením z praxe obdrží stříbrné, nebo dokonce zlaté stipendium. Mohou si tak přijít na další dva tisíce korun za pololetí. Od druhého ročníku školy, kdy už se žáci pro osvojené dovednosti stávají opravdovou posilou pekařského týmu, jim navíc pekárna vyplácí takzvanou odměnu za produktivní činnost. Tato pravidelná „mzda“, na níž se Adélka domlouvá se školou, má podklad ve školském zákoně a činí 30 % z minimální hodinové sazby.

CO HODNOTÍ INSTRUKTORKA PRAXE V ADÉLCE

- bezpečnost
- pořádek a osobní hygiena
- přístup k práci
- dodržování postupů
- týmovost a spolupráce
- přemýšlení o práci
- dovednosti a výstupy

Nejen kvůli stipendiím si však obor zaslouží pozornost potenciálních uchazečů. „Absolventů oboru není mnoho a starší generace vyučených pekařů už pomalu odchází do důchodu, takže mají učni výborné vyhlídky na budoucí uplatnění,“ míní Libor Capák.

Vidina snadno sháněné práce se může odrazit v radách rodičů, jakým směrem se po základní škole vydat, ovšem málokdy bývá tím rozhodujícím pro deváťáka, který si volí své budoucí povolání. Vedle nezbytné zdravotní způsobilosti potvrzené lékařem patří k důležitým kritériím pro přijetí žáka do pekař-

Narodil se nám nový projekt AdelkaOnline.cz

ského oboru také jeho opravdový zájem o toto řemeslo. Nynější studenti jej před nástupem na střední školu dali najevo například účastí na prohlídce provozu Adélky, kdy dostali možnost zjistit, jak to v pekárně chodí. Samotné základy vztahu k oboru si přitom pochopitelně přinesli z domova. „Už na základní škole mě k pečení vedla babička, ráda jsem jí pomáhala, a když jsem pak objevila nově otevíraný obor pekař na internetu, byla to jasná volba,“ říká Nikola. Podle zástupkyně ředitele hotelové školy jsou právě obory pekař a cukrář těmi, na něž opravdu směřují mladí lidé cíleně a s přesvědčením, že je bude řemeslo bavit.

NEJOBLÍBENĚJŠÍ PEČIVO Z ADÉLKY?

Monika: Myslím si, že v Adélce vyrábí velice kvalitní a chutné pečivo. Nejvíc mi zachutnala focaccia a různé buchty.

Karel: Mně nejvíce chutnají rohlíky, přijde mi, že je v Adélce mají nejlepší.

Nikola: Já mám nejraději rohlíky a pak chleba, konkrétně Vysočinu.

A ono to tak opravdu nakonec je. Alespoň to lze vyčíst z mizivé absence učňů na praxi a vůbec zcela nadstandardního zápalu. „O každém volnu v průběhu školního roku i o letních prázdninách tu loňští prváci byli na brigádě, je znát, že je to opravdu baví,“ přisvědčuje Ivona Mrkáčková, která děti do jisté míry určitě nakazila také svým nadšeným přístupem k pekařině.

„Vidím v ní obrovský smysl. Po noci, kdy tu kmitáme a nezastavíme se, si ráno jde spousta lidí koupit výsledek naší práce. Jídlo bude člověk potřebovat vždycky a určitě dá přednost tomu, které někdo dělá s láskou, jako my,“ vysvětluje mistrová, čím jí osobně voňavé řemeslo učarovalo. Nezpochybnitelnou roli, jakou hraje ve výchově budoucích pekařů právě její vliv, uznává i vedení školy. „Chtěla bych vyzdvihnout práci instruktorů. Ta je podle mě alfou a omegou všeho. Tento člověk totiž buduje vztah dětí k oboru. Pokud by selhal, už by tu škodu nikdo nenapravil,“ je přesvědčená Zuzana Běhounková.

Myslíme na budoucnost

Spolupráce Adélky se školou samozřejmě není tak docela nezištná. Jak instruktorka loňských i letošních prváků prozradila, ráda by, ačkoli to není nikde psáno, své svěřence vychovávala právě pro pelhřimovskou pekárnu. „Pokud přijde člověk bez praxe a vzdělání, vysvětlím mu jen to základní, co potřebuje vědět ke zvládnutí svěřeného úkonu. S učni jdeme do hloubky, učíme je technologie, po vyučení budou o té práci zkrátka vědět všechno. Budou mít předpoklady dělat mísiče, pečáky, mohou jít na chlebovou i jemnou pekárnu, zastat obsluhu linky a mají našlápnuto i na to, aby z nich do budoucna byli mistři. Také se je snažím chytout za srdíčko, nasměrovat je k poctivé pekařině, pryč od té, kde se používají směsi. Konečné rozhodnutí kam po škole bude na nich, ale kdyby nám tu z každého ročníku zůstal aspoň jeden zaměstnanec, nebyla moje snaha marná,“ soudí mistrová.



NEJMÉNĚ POPULÁRNÍ ČINNOST?

Karel: Asi pletení vánoček, je to pořád to samé dokola.

Monika: Masakr je stát na jednom místě a rovnat tři čtyři hodiny rohlíky.

Nikola: Mě ze začátku nebavily koláče, než jsem pochopila, jak se mají plnit. Navíc mě z toho bolela záda.



Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s.r.o.

srdečně zve všechny žáky, rodiče, příznivce a přátele školy na

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

v úterý 27. listopadu 2018 od 9.00 do 16.00 hodin

Můžete se těšit na:

- prohlídku nových zmodernizovaných prostor školy
- prezentaci výrobků studené kuchyně, cukrárny
- ukázkou práce a odborných dovedností budoucích kuchařů, cukrářů, pekařů i číšníků
- ukázkou vyřezávání do ovoce, práci barmanů a další doprovodný program

Současně si můžete zakoupit zákusky nebo čajové pečivo z naší cukrářské dílny.

Srdečně Vás zveme...

www.hs-pe.cz

37 LET
ŠKOLY

Mikuláš i čert voní po medu

V mikulášském balíčku by určitě neměl chybět, nejen ze sentimentálních důvodů, protože i my ho v dětství dostávali, ale hlavně kvůli jeho tradiční chuti a poctivé receptuře. „Často se dnes v perníkovém těstě med nahrazuje sirupy, ale ne u nás. Nemůžeme kvůli tomu sice jít s cenou tak nízkou jako jiní výrobci, ale zato si člověk opravdu pochutná,“ prozradila hlavní tajemství perníčků z Adélky výrobní ředitelka cukrárny Věra Bartáková.

Sama si vztah k tradiční pochoutce vybudovala za studií v Pardubicích. „V rámci exkurzí jsem se podívala do tamních perníkáren a v Adélce jsme na pardubickou recepturu, která si svůj věhlas právem zaslouhuje, navázali,“ nezapřela vzor, kterým se v Pelhřimově inspirovali.



Zatímco v perníkářském městě si troufnou své výrobky promazat širší škálou náplní, v Adélce zůstávají u ovocné klasiky. Ze dvou nabízených velikostí perníčků – 60gramového a 130gramového – má kapku větší úspěch ta první. Vždyť kdo by takové roztomilé dobrotce odolal?!

Ať už sáhne po čertíkovi pro své zlobidlo, nebo po Mikuláši pro šikulu, určitě si zákazník všimne změny obalů. Ještě loni z nich koukala jiná dvojka. „Obrázky se mají líbit především dětem, proto jsme je přizpůsobili jejich oku. Jsou jednodušší než předešlé, a protože nechceme malé rošťáky děsit, nejde z našeho čerta ani moc strach,“ říká s úsměvem Ivana Čekalová, která má grafické návrhy na svědomí. Hlavní prodejní období perníků přichází kromě Mikuláše také před Velikonocemi. Tehdy samozřejmě k nákupu lákají zase jarní motivy. Po zbytek roku jsou medové pamlsky ve výrobě Adélky okrajovou záležitostí, ale k dostání jsou zase v jiném pěkném obalu rovněž.

Trvanlivost mají perníčky tříměsíční, ale těsto je vlastně předurčeno vydržet skoro věčnost. „Perník se jen tak nezkaží, spíše může vyschnout. Ze studií v Pardubicích si pamatuji, co nám vyprávěl jeden učitel z Moravy. Prý u nich bylo tradicí, narodila-li se v rodině dívka, zadělat perníkové těsto a zakopat jej do země. Když se pak v osmnácti devatenácti dívka vdávala, zase se vykopalo a udělaly se z něj perníčky,“ podělila se o školní vzpomínku Věra Bartáková a vysvětlila, že za dlouhou trvanlivost těsta může jeho sladkost. „Když si chci o víkendu vychutnat trochu klidu, udělám si kakao a k němu přikusuji perníček. Mám je moc ráda,“ svěřila se na závěr výrobní ředitelka. Následujte jejího příkladu a až budete kupovat perníček dětem, nezapomeňte ani na sebe!



Dárkový poukaz

na rekreační pobyt v chatovém středisku Trnávka



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

Více informací na lenka.machackova@adelka.cz





AdelkaOnline.cz aneb Z Pelhřimova až na konec světa

Ne, nemyslíme si, že v malých obcích na Vysočině končí svět a dál že už není nic. Také víme, že Země není placatá, vždyť se píše rok 2018. Jen jsme si vzpomněli na slavné dílo Aloise Jiráska, které bylo kdysi v povinné četbě. Hlavní hrdina té knížky podniká na svou dobu unikátní a odvážnou cestu do zemí, kam nikdo jiný tehdy necestoval... No a Adélka je na tom vlastně podobně. Také se vydala na cestu, nikoli však za zábavou nebo odpočinkem, ale za prací. Vlastně za radostí. Protože tam, kde mají do nejbližší prodejny daleko a do kvalitní pekárny ještě dál, tam mají z možnosti objednat si čerstvé pečivo online opravdovou radost!

Adélka se netají tím, že chce být co nejvíc soběstačná a vlastně nezávislá, např. na zahraničních obchodních řetězcích. Proto buduje síť svých pekařských obchodů, provozuje pojezdné prodejny pečiva a dělá další zajímavé věci. Ale to, co jsme vymysleli nyní, to tu ještě nebylo. Rozhodli jsme se, že budeme vozit čerstvé pečivo a další dobroty také tam, kde nemají na výběr a odkud je nejbližší prodejna kvalitních potravin pořádně z ruky.

Chtěli jsme, aby objednávání bylo snadné pro každého. Z domova, pomocí počítače či mobilního telefonu, zkrátka on-line. Vždyť se píše rok 2018, tak co? Navíc to šetří lidem cestu. Umožňuje to zásobování seniorů. A všechno je to za stejné ceny jako na prodejně. Doručování je závislé na dohodě s obcí a množství objednávek. Nejčastěji jde o 4–6 rozvázek v týdnu. A jsou tu i další zajímavosti, třeba možnost objednat čerstvé pečivo sobě i svým blízkým, tedy i do jiných obcí zapojených do projektu AdelkaOnline.cz.

Zapojit se do partnerského projektu může každá malá obec. Prvním krokem je nalezení člověka, který si v obci vezme na starost výdej objednaného pečiva. Pak se v obci zřídí vhodné distribuční místo – říkáme mu *Adélčina Pekařovna*. A pak se mohou rozjet první objednávky. A protože myslíme na všechny, tak i lidé bez internetu či znalosti práce na počítači mají vždycky možnost objednat si pečivo – přímo na úřadě své obce!

Jestliže celý tenhle projekt začíná v malých obcích, neznamená to ale, že tam bude končit. Naopak. AdelkaOnline.cz je připravena uspokojit poptávku po kvalitním čerstvém pečivu kdekoli, třeba ve firmách, v domovech seniorů, v různých rekreačních objektech apod. Stačí jen, aby se sešla skupina lidí, kteří chtějí objednávat pečivo a další zboží z naší nabídky... a my jim budeme rádi doručovat to nejlepší, co umíme.

Celý tenhle nový projekt je jaksepatří adélkovský, náš, originální. Objednané zboží je vyráběné u nás a doručované zase jen námi, žádný prostředník. Veškeré nabízené zboží je tak možné nakupovat za ceny stejné jako v podnikových prodejnách Adélka, nebo nižší. No a doprava jakéhokoli objednaného množství pečiva je samozřejmě zdarma.

V téhle chvíli je v rámci projektu k dispozici nějakých 18 položek pekařského a cukrářského zboží denní spotřeby, např. chléb Pelhřimovský, chléb celozitný, omládkové rohlíky a housky, veka, chléb Fit, vícezrnná houska, loupák, šátek, kobliha, mouky, strouhanka. Do budoucna počítáme, že na základě návrhů od vás budeme produktovou nabídku rozšiřovat, případně měnit.



Díky projektu AdelkaOnline.cz zajišťují malé obce svým občanům jinak těžko dostupnou službu, navíc také získávají finanční prostředky pro podporu místních kulturních a sportovních aktivit. Pro výdejce pečiva vzniká zajímavá možnost přivýdělku za nenáročnou a společensky odpovědnou práci. A běžným lidem projekt šetří čas a peníze.

Zajímavé je, že je možné realizovat libovolný počet objednávek pro libovolný počet lidí – pro sebe, ale také např. pro své rodiče, přátele apod. Podmínkou je, že příjemci dané objednávky musí pečivo vyzvednout v odběrném místě, které je zapojeno do projektu AdelkaOnline.cz.

Unikátní projekt AdelkaOnline.cz nabízí partnerské služby obcím, které chtějí lépe pečovat o své občany. A lidem i v těch nejmenších obcích přináší možnost být zásobován pečivem stejně kvalitním a čerstvým. Mít prostě stejné možnosti jako mají lidé, kteří žijí blízko pekárny. Lidem, kteří i na dálku ocení, když jim jejich Adélka veze ten svůj „dar chuti a přátelství“.

Zapojit se do projektu AdelkaOnline.cz je velmi jednoduché:

- Vstoupit do projektu můžete buď na obecním úřadě, nebo doma pomocí počítače či mobilního telefonu.
- Po registraci obdržíte registrační číslo a můžete objednávat.
- Můžete si navolit jakoukoli stálou objednávku, nebo objednat na druhý den jednorázově (a pokaždé jinak).
- O vyřízení objednávky budete informováni e-mailem (získáte tak elektronický daňový doklad a zprávu o odečtení patřičné částky z virtuální peněženky).
- Obecní výdejce pečiva (jeho jméno a místo výdeje Vám sdělí na obci) Vám následující rozvázkový den po objednávce vydá požadované zboží.

Kde se můžete zaregistrovat? Na vašem obecním úřadě nebo na www.adelkaonline.cz.

„Za vznikem projektu AdelkaOnline.cz stojí dva důvody. Prvním je fakt, že na mnoha místech v našem regionu zmizela možnost koupit si kvalitní a čerstvé pečivo. Nejde jen o malé obce daleko od velkých měst, ale také o mnohé výrobní podniky, domovy seniorů a další instituce, kde zkrátka lidé nemají šanci dostat čerstvé potraviny a poctivou kvalitu bez příplatků. A pak tu byl ještě jeden důvod. Nechceme nechat své věrné zákazníky bez podpory. Oni jsou s námi v dobrých i těžkých časech, tak jim touto formou zkrátka děkujeme za věrnost. Náš „dar chuti a přátelství“ je tedy nyní k dispozici pro každého, v každé obci našeho krásného regionu,“ říká Roman Teisler, ředitel společnosti Adélka a.s.

Staňte se Adélčiným partnerem, pekařským velvyslancem, chlebovým ambasadorem!

Budete pomáhat své obci při výdeji objednaného pečiva, budete pracovat 2–3 hodiny týdně, vyděláte si a k tomu pomůžete svým sousedům a známým.

Nebojte, vůbec nebudete muset operovat s penězi, veškeré platby za objednané pečivo probíhají elektronicky.

Takže, trocha práce, hodně pomoci, zajímavá odměna a... žádná starost o peníze!

Vítejte na e-shopu Adélka online!



[O projektu](#)[Výrobky](#)[Jak začít](#)[Výdejní místa](#)

[Pro starosty](#)[„Dar chuti a přátelství“](#)

Rozvoz pekařských výrobků

vše online a z pohodlí domova

NABÍDKA VÝROBKŮ

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 <i>Mzda: 25 000 - 28 000,- Kč</i> – Střídání dvou pozic – Příprava těsta/kontrola pečení – Kontrola kvality – Obsluha strojů – Práce v menším kolektivu – Práce ve směnném provozu	Expedient/ka - střídač/ka <i>Mzda: 18 000 - 23 000,- Kč</i> – Zastupování dvou pozic - Fyzická expedice - Referentka objednávek – Rozdělování zakázek na rozvozové linky – Orientování se v sortimentu – Komunikace se zákazníky – Zadávání objednávek do systému	Pracovník ve výrobě <i>Mzda: 18 000 – 24 000,- Kč</i> – Výroba voňavého pečiva – Obsluha strojů – Kontrola kvality – Práce v menším kolektivu – Práce ve směnném provozu	Řidič sk. C <i>Mzda: 21 000 – 26 000,- Kč</i> – Denní rozvoz čerstvých výrobků – Komunikace s odbytem a zákazníkem – Zodpovědnost za svou stálou linku – Zajišťování jednoduché administrativy
--	---	--	--

Nabízíme:

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



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

Na slovíčko se šéfkuchařem

Řeznický um ke kuchařskému řemeslu patří

Restaurace za těch třiadvacet let třikrát změnila provozovatele i název, ale Roman Matějka v její kuchyni vaří stále. Po právu mu tak Na Čtyrce náleží titul šéfkuchaře. Vedle řemesla ještě stíhá už třetí volební období starostovat v Bystře u Humpolce a k tomu si sem tam doma stříhne poctivou zabijačku, jaká už se dneska jen tak nevidí.

Jak jste se nachomýtl k zabijačkám?

Pomáhal jsem u nich pravidelně už od dětství, kdy k nám chodil porážet řezník pan Kubík, říkali jsme mu „strejka“. Postupně jsem od něj všechno odkoukával, až jsem si před deseti dvanácti lety začal porážet sám. Ono je kuchařské řemeslo s řezničinou tak nějak propojené.

Jak se tradice zabijaček drží?

V naší vsi jsme už asi jediní, kdo ještě chovají prasata. Každý od toho upouští a radši si přinese půlku z jatek. U nás je to podmíněno tím, že se o prase mohou rodiče starat. Dvakrát denně ho krmit, to se při práci nedá zvládat.

Proč před snazší cestou nákupu z jatek upřednostňujete domácí zabijačku?

Prase kupujeme od kamaráda a sami si ho vykrmíme, takže pak člověk aspoň ví, co jí. Nicméně, už to nefunguje jako v minulých dobách, kdy se ze zabijačky půl roku vyžilo. Když se sejde celá rodina, všechno si rozebereme a za chvíli je to pryč, takže si po většinu roku stejně maso kupujeme. Tradice rodinné sešlosti je vlastně asi ten hlavní důvod, proč se u nás zabijačky drží.

Kdy je vlastně zabijačková sezóna?

Zhruba od listopadu po celou zimu. V dřívějších dobách neměli lidé kde to maso chladiť, proto museli počkat na zimu. Když se ochladí, tak navíc přestanou létat mouchy.



Co všechno při zabijačce vyrábíte?

Klasiku, jitrnice, jelita. Tatka vyžaduje, abychom otáčeli střeva, která pak plníme. Nekupujeme si šlemovaná, taková ta tenká průsvitná. Prostředí v břišní dutině je sterilní, takže stačí střevo obrátit, naplnit a zvenku jenom oprat. Dál děláme paštiku, kterou zavařujeme do plechovek. Tlačenku dáváme do umělých sáčků, je to taková jistota. Samozřejmě si bez nich lidé dříve poradili. Vypral se žaloudek a tlačenka se dávala do něj, ale je s tím horší manipulace a hrozí, že praskne, což by celou práci zhatilo. Jednoduše se dá z prasete zpracovat téměř všechno.

Jaký bude podle Vás budoucí vývoj, nezačnou se lidé k domácím zabijačkám vracet?

Pochybuju. Na vsích to nevypadá, že by se lidé chtěli vracet k chovu dobytka. Jednak na to není čas, jednak nikomu není příjemné pak to zvíře zabít.

Jaký máte názor na vegetariánskou či veganskou stravu?

Vegetariánskou bych ještě pochopil, aspoň nějaké živočišné produkty, ale veganské opravdu zastávám nejsem. Slyšel jsem i o několika případech, kdy se lidé k masu museli vrátit, protože bez něho trpěli zdravotními obtížemi. Pohlídat si, aby bezmasá potrava obsahovala všechno, co tělo potřebuje, je náročné, asi i finančně. Zvláště u žen, které zatím čekají na mateřství, podle mě hrozí problémy a chlapa, který by se obešel bez masa, si zase jen stěží dovedu představit. A pak mi vůbec nejde do hlavy, jak to chodí v rodinách, kde jsou rodiče vegani. Zvláště děti ke správnému vývoji maso prostě potřebují.

Ke kuchařskému řemeslu jste se dostal jak?

Na samotné rozhodování, kam po základní škole, si nevzpomínám, asi zapůsobili rodiče. Kuchařské řemeslo má potenciál nikdy neupadnout, jídlo bude člověk potřebovat vždycky. A já jsem neprotestoval. Vyhovovalo mi spojení oborů kuchař-číšník, byl jsem rád, že budu mít případně na výběr. Nakonec jsem ale číšníka nikdy nedělal.

Které jídlo z aktuálního jídelního lístku Restaurace Na Čtyrce byste doporučili?

Jsem hlavně na vepřové a z tohoto ranku je na jídelním lístku výborná plněná panenka se sušenými rajčaty a vinnou omáčkou. Z hovězího jsou výborné striplony, argentinské steaky z uzrálé roštěné. S tou se úplně jinak pracuje než s nezrálým masem.

Baví Vás při Vašem zaměstnání vařit ještě doma?

Jak kdy. Třeba v zimě, když je venku napadnuto a stejně se nedá dělat nic jiného, to mi uvařit nevadí, ale pokud je hezky a teplo, to jdu radši dělat něco ven a k obědu si namažu chleba s máslem.

Jaká je Vaše paní kuchařka? Má to s Vámi v kuchyni těžké, kritizujete její vaření?

Ne, to vůbec, jsem rád, když mi uvaří, a vaří dobře. Převzala třeba některé moje rady, ale vaří i čistě podle svého.

Vadí Vám experimentování v kuchyni, jste spíše na tradiční recepty?

Nevadí mi experimentovat, využít získané zkušenosti a vytvořit něco nového, ale pokud na druhou stranu vařím svíčkovou, pak mi z toho nesmí vzniknout nic jiného, musím nějaké normy dodržet. Mám tradiční českou a středoevropskou kuchyni rád, rád ji vařím a na tradičních receptech není co vylepšovat.

Vidíte nějaký zásadní rozdíl mezi ženami-kuchařkami a muži-kuchaři?

Je pravda, že v restauracích jsou často spíše kuchaři než kuchařky, ale tomu, že by muži měli být v kuchyni šikovnější, nevěřím. Myslím, že výborní kuchaři se najdou mezi muži i ženami. V restauracích asi častěji vaří muži, protože je to časově náročná práce a ženy se potřebují starat o rodinu.

A neliší se jejich přístup k vaření – že by se například ženy méně řídily recepty a častěji než muži přidávaly ingredience takzvané „od oka“?

Však to dělají chlapi taky. (smích) K poctivému vaření ale patří i dovednost připravit si správně maso a s tím si možná některé ženy neporadí. Asi jde spíše o generační posun, mládež k tomu obecně už tolik není. Zažil jsem učně, co byli rádi, když poznali vepřové od hovězího, ale v poslední době se, řekl bych, situace zase trochu obrací a kuchařské řemeslo si častěji vybírají ti, co o něj mají skutečný zájem. To rád vidím.

Co může Restaurace Na Čtyrce nabídnout jiného ve srovnání s ostatními restauracemi nejen v Pelhřimově?

V kuchyni máme to nejmodernější vybavení, třeba takzvané holdomaty nám umožňují připravovat maso pomalu při nízké teplotě klidně celou noc. To často využíváme při vaření hotovek. Další předností restaurace je výborné pivo z vlastního pivovaru. A výhodné je propojení s masnou, která sídlí pod restaurací. Máme tak vždy po ruce kvalitní čerstvé maso ze Školního statku v Humpolci. Jenom argentinské vyžralé hovězí na steaky bereme od jiného dodavatele, protože takové maso se na našich jatkách shání hůře.

Naproti tomu by ale v Argentíně zřejmě nevěděli, jak na pravou českou zabijačku. Snad tuto tradici nezapomene národ docela.



AKTUALITY

Takové soutěžní úspěchy jsme nečekali

Máme radost! V soutěži Firma roku, jsme získali první místo v kategorii Odpovědná firma roku, další první místo jako Ekonomicky nejúspěšnější firma Kraje Vysočina a v hlavní kategorii, tedy Firma roku 2018, jsme druzí! Děkujeme všem zaměstnancům i našim přátelům, protože díky nim to Adélka dokázala!



Sraz jsme si náležitě užili

Dne 27. 9. 2018 proběhl v našem areálu II. ročník Srazu bezva lidí z Adélky. Točilo se pivo z našeho pivovaru Na Čtyrce, pekly se krůty, vepřové i hovězí maso. K poslechu i tanci hrála kapela Krupálka Heavy Brutálka. Měli jsme radost z hojné účasti i z toho, že jsme se všichni dobře bavili.



Řeznictví i kavárna mají otevřeno

V září jsme otevřeli nové prostory v domě na náměstí. Nyní můžete nově navštívit řeznictví, kavárnu nebo si pro slavnostní příležitosti pronajmout nový sál až pro 100 lidí.

V kavárně nabízíme zajímavou nabídku lákavých dezertů, které jsou připravovány přímo na místě a k nim doporučujeme ochutnat pečlivě vybranou kvalitní kávu. Tak neváhejte a přijďte posedět.

Pokud Vás při nákupu masa a uzenin v našem řeznictví přepadne hlad, rovnou jej zaženete díky nabídce teplého bufetu.



Nově zbudovaný sál vás na první pohled zaujme svou příjemnou atmosférou. Hodí se pro slavnostní akce, jakými je například svatba, oslava narozenin, promoce a jiné, ale i pro školení nebo semináře. Více informací získáte na e-mail: restaurace@adelka.cz nebo tel. číslo 778 529 475



Vlajkový dort

I Adélka přispěla k oslavě 100. výročí založení České republiky.

