



Jak jsme slavili
čtyřicítku / **7**

Je libo trochu
sodíku a chlóru?
Aneb o soli ... / **18**

Ako fungujú
pekárske zväzy a
zdrúženia v Európe
II – Slovensko / **22**

Snadné a rozmanité

Koncept směsí Inventis Blends je inovativní a moderní pekařské řešení. Je to ideální kombinace 3 základních pekařských surovin: droždí, zlepšujícího přípravku a chuťových přísad (fermentovaná pšeničná mouka a pšeničná sladová mouka).

Výrobní řada Inventis Blends byla vyvinuta speciálně pro řemeslné pekárny. S jednou směsí Inventis Blends máte možnost vyrobit různé druhy pečiva a snadno přizpůsobit vaši nabídku rozdílným požadavkům zákazníků.



Inventis Blends obsahují droždí, zlepšující přípravek a vybrané fermentované mouky.

Inventis Blends vám díky snadnému výrobnímu postupu ušetří čas.

Inventis Blends nabízí širokou škálu receptur k výrobě různých druhů pečiva.

Blends
směsi s instantním
droždím pro
výrobu pečiva

úvodem

Vážené čtenářky, vážení čtenáři našeho časopisu,

na úvod tohoto čísla, které vychází před koncem roku 2014, bych chtěl krátce připomenout, co jsme za uplynulých 11 měsíců zažili nebo alespoň sledovali ve zprávách.

Na Slovensku byl zvolen nový prezident. V Česku dostala důvěru nová vláda. Na Ukrajině se střílelo a zabíjelo. Rusové rozšířili svou velkou zemi o Krym. Skoti se rozhodli zůstat součástí Velké Británie. V Africe vypukla epidemie eboly.

V Česku nám v lednu 2014 vstoupil v platnost nový občanský zákoník. Státní zástupci a soudci poslali do vazby a do výkonu trestu několik lidí, kteří si dříve mysleli, že se jich to netýká.

Slováci pokračovali v mohutné ofenzivě při stavbě dálnic; slovenská D1 vedená na pilířích a v tunelech tak bude nejspíš hotová dříve, než Češi dokážou přestavět svůj tankodrom na dálnici stejného čísla.

V Praze skoro dostavěli pár tunelů, jeden proklatě drahý, ale krásný most, a plánují do Vánoc dokončit další kus metra. V Bratislavě přemalovali jízdní pruhy na městské dálnici a tím ji prakticky zdarma o polovinu rozšířili.

My jsme vydali 3 čísla našeho časopisu. A to nejdůležitější: Během toho všeho slovenští a čeští pekaři každou noc pekli chléb a pečivo, abychom my všichni, na svobodě, ve vazbě či ve výkonu trestu, známí a neznámí, malí a velcí, chytří a hloupí, mocní a nemocní, měli co do pusy. A za to vám děkujeme.

Za Lesaffre slibujeme, že i v roce 2015 vám chceme pomáhat při vaší práci nejen dodávkami surovin, ale také technologickou pomocí a podporou při prosazování zájmů pekařů.

Takže děkujeme a vše dobré do roku 2015.

Tomáš Podivinský

Tomáš Podivinský

generální ředitel

Lesaffre Slovensko, a.s.

Lesaffre Česko, a.s.



obsah

04 O NÁS

Na koho narazíte na (nové) recepci Lesaffre Česko? / Český a slovenský marketing představuje své nové pracovníčky / Jak jsme slavili čtyřicátku / Golf & Spa – pekáři v Tatrách

10 ROZHOVOR

Pekařství Javor – rozhovor s vedoucí pekárny paní Hanou Omelkovou / Barčianska pekáreň – rozhovor s manželi Plachetkovými

18 PEKAŘINA/PEKÁRINA

Je libo trochu sodíku a chlóru? Aneb o soli ... / Cereální pečivo / Sladké cesto / Ako fungujú pekárské zväzy a združenia v Európe II – Slovensko / Značka „Regionální potravina“ / Inventis Blends – Co to je? / Vůně dalek aneb variace na téma – exotické pečivo / Aktuality ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR

36 ŽIVOTNÍ STYL/ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Jak jsem poznával Trnavu / 28. 10. 1918 – Založení Česko-Slovenska / Mobilní kancelář VI / Kvíz o ceny

Vydává: Lesaffre Česko, a.s., Lesaffre Slovensko, a.s.

Informace obsažené v tomto časopise nesmí být kopírovány nebo jinak šířeny bez souhlasu vydavatele. Publikované příspěvky se nemusí nutně shodovat s názory vydavatele.

Členové redakce

Lesaffre Česko: Josef Felgr, Marcela Janková, Jan Pavlů, Tomáš Podivinský, Michala Šoferová
Lesaffre Slovensko: Ivana Drozdová, Lukáš Janáč

Fotografie na titulní straně: archiv Lesaffre / Grafické zpracování, DTP a tisk: wecreate media s.r.o., www.wecreate.cz
Název tisku: Vlaštovička / Periodicita vydávání: nepravidelně
Místo vydávání: Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 32, 779 00 Olomouc
Číslo a den vydání: 20. číslo, vydáno 28. 11. 2014 / Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 1. 11. 2014

NA KOHO NARAZÍTE NA (NOVÉ) RECEPCI LESAFFRE ČESKO?

text: Michala Šoferová, foto: Barbora Vargová



↑ Barbora Vargová s dcerou

Narodila se ve Šternberku, první tři roky žila v Uničově, potom zhruba 12 let na vesnici, se kterou se – jak sama říká – nikdy pořádně nesžila. Studia absolvovala opět v Uničově a praxi pak vzala přes Londýn, kde strávila 5 let, do Olomouce, která je momentálně její poslední štací. Dovolte mi, abych vám představila naši olomouckou asistentku vedení a obchodu – Barboru Vargovou.

Navážu na ten Londýn – 6 let po revoluci jste vyjela do Velké Británie...

...kde jsem začínala klasicky – jako au-pair – nic jiného tenkrát ani nešlo, v jedné irské rodině. U toho jsem navštěvovala college – což bylo celodopolední studium angličtiny. Zde jsem během dvou let získala nejvyšší možný certifikát. V college jsem potkala spoustu studentů z celého světa a měla jsem tak možnost poznat i jiné kultury. Každopádně už rozumím tomu, proč chodíval Honza na zkušenou do světa. Tuto zkušenost vřele doporučuji všem mladým lidem. Pokud to bude v mých silách, chtěla bych i své dceři dopřát studium v zahraničí. No a po skončení college jsem z rodiny

odešla, procestovala s kamarádkami Skotsko (Loch Ness-ku jsme bohužel nepotkaly) a poté jsem pracovala jako profesionální chůva nejprve u Lorda Wigrama, pak např. v rodině šéfkuchaře a designérky.

Co obnáší taková práce chůvy?

Každopádně je to 12 hodinová práce s komplexní péčí o děti od ranního vstávání až po večerní ukládání do postele. Mívala jsem na starosti 2 stejně staré děti ve věku půl roku až dva roky. Na tomto principu funguje nanny share – tedy sdílení chůvy dvěma rodinami. Prostě taková menší průprava na dvojčata.

V červenci 2000 jste se vrátila do ČR a hned po týdnu nastoupila do Philipsu, který se teprve stavěl na zelené louce v Hranicích na Moravě. Přesně tak. Chtěla jsem si udělat prázdniny, ale jaksi to nevyšlo. Zavolali mi z agentury a do týdne jsem v Hranicích nastupovala na pozici asistentky ředitele.

A pár let nato převzalo holandský Philips korejské LG...

...a s nimi přišly celozávodní ranní rozcvičky na dvoře, vyhlašování

zaměstnance měsíce a nové pravidlo, že si každý z kanceláře musel projít praxí na páse. Takže jsem se pár dnů podílela na výrobě obrazovek. Netuším, kolik z nich bylo nakonec funkčních, ale rozhodně to bylo zajímavé zpestření pracovní doby.

Byla to pro vás velká změna – přechod z Philipsu o tisíce zaměstnancích – do Lesaffre Česko o pětatřiceti zaměstnancích?

Hlavní změnou je asi to, že teď se osobně znám se všemi kolegy, což ve Philipsu úplně nešlo. Je tady takové rodinné prostředí.

Co máte ráda na své práci?

Rozhodně různorodost. Člověk ráno nikdy přesně neví, jak bude vypadat jeho pracovní den a co ho čeká. Stereotyp opravdu neznám. A pak přátelský kolektiv.

Prozradím na vás, že máte téměř osmiletou dceru. Poznamenala vás nějak práce chůvy při výchově vlastního dítěte?

Poznamenalo mě to v tom smyslu, že jsem si řekla, že anglický způsob výchovy – kde v rodině velí dítě – určitě aplikovat nechci.

Ještě nám prozradte – jak trávíte volný čas?

Můj veškerý volný čas zaměstnávám různé aktivity dcery, kam ji vozím. Třetím rokem závodně tančí, čtvrtým rokem hraje na klavír a k tomu chodí již 7 let jednou týdně do plavání. Pokud zrovna netrávíme víkendy na tanečních a klavírních soutěžích, tak jezdíme na různé výlety. Obě milujeme houbaření a letos jsme si ho opravdu užily. A ve zbytku času jsem ráda, že jsem ráda (smích).

Děkuji za zajímavý rozhovor (ač bez Loch Ness-ky) a přeji, ať vám vše vyjde podle plánů.

ČESKÝ A SLOVENSKÝ MARKETING PŘEDSTAVUJE SVÉ NOVÉ PRACOVNÍČKY

text: Michala Šoferová, foto: Ivana Drozdová, Marcela Janková

Ta česká pochází ze Zlína, vystudovala Univerzitu Palackého v Olomouci, do Lesaffre Česko, respektive do České drožďárenské společnosti, nastoupila na jaře 2002 ještě coby asistentka Jérôma Lebriez pod jménem Marcela Machalíčková. V roce 2008 odešla na mateřskou dovolenou, z které se letos v září vrátila jako Marcela Janková na pozici marketingové pracovníčky na zkrácený úvazek.

Ta slovenská pochází z Trnavy (kde stále žije), vystudovala Slovenskou technickou univerzitu v Trnavě a do Lesaffre Slovensko nastoupila (letos vtipně na apríla) s již několikaletými zkušenostmi z oblasti marketingu. Kromě marketingu má na starosti také administrativní podporu slovenského obchodního týmu – tedy sto plus jedna maličkostí, které nejdou vidět, dokud je někdo dělá. To je v úvodní zkratce Ivana Drozdová.

První otázka bude (omlouvám se) pouze na Marcelu: jaký byl návrat do práce po 6 letech „dovolené“?

MJ: No, rozhodně zajímavý. Ranímu vstávání za zvuku budíku jsem si nějak odvykla, takže nejen mně ale i dětem chvíli trvalo zvyknout si na nový režim a všechno to skloubit. Navíc jsem přešla na marketing, který jsem dříve dělala jen velmi okrajově. Výhodou však bylo, že jsem po celou dobu rodičovské dovolené byla s firmou ve spojení kvůli zástupům za některé kolegyně nebo překladům a korekturám, takže jsem měla možnost „odskočit si“ občas od mateřských povinností a navíc neztratit kontakt s pracovní realitou. Zároveň jsem však ráda, že jsem zůstala doma s dětmi těch skoro 6 let. Ke konci už to byla opravdu dovolená! (smích)

Zbylé otázky už budou na obě dámy... Co dnes obnáší marketing v českém a slovenském Lesaffru?

ID: Je toho celkom dost. Momentálne sa venujem revízií etikiet, organizovaniu eventov pre zákazníkov, inak nám už začali Vianoce, takže riešime marketingové darčeky. Taktiež mám na starosti webovú stránku a všetky prezentačné materiály spoločnosti.

MJ: Já to mám stejně, ale jsem ušetřena od revize etiket. Teď zrovna

ID: Určite. Už nie som taký klasický zákazník, viac si všímam všetky letáky a marketingové materiály.

MJ: Je to tak, jak říká Ivanka. A navíc o některých pracovních věcech diskutuji i doma s manželem.

Co všechno obnáší vydání jednoho čísla Vlaštovičky?

MJ: Veškerý proces začíná schůzkou redakční rady, kde se dohodneme na tématech jednotlivých článků,

„Už nie som taký klasický zákazník, viac si všímam všetky letáky a marketingové materiály.“

řeším podzimní spotřebitelskou soutěž, marketingový rozpočet na příští rok, vánoční kalendáře a dárky pro naše zákazníky nebo vydání aktuálního čísla Vlaštovičky. Kromě toho postupně dovybavujeme a zkrášluje nové prostory Lesaffre Česko.

Promítá se nějak marketing do vašich osobních životů?

pak mají pisatelé několik týdnů na napsání svých článků, které průběžně posílají k připomínkování ostatním členům redakční rady. Hotové články se poté posílají k jazykové korektuře našim externím spolupracovnícím.

ID: Po jazykové korektuře články ešte jedenkrát prečítame, nasleduje grafické štúdio, kde prvú verziu grafického rozloženia schvaľuje marketing a finálnu verziu spolu s titulnou stránkou rieši opäť redakčná rada. →

↓ Marcela Janková s rodinou





↑ Ivana Drozdová

MJ: Do toho ještě připravujeme interní a externí inzerci. V každém čísle je také rozhovor s nějakou českou a slovenskou pekárnou, na který je potřeba připravit otázky, domluvit si termín, nahráný rozhovor pak převést z audio záznamu do textové podoby, tu upravit a na závěr s nimi odsouhlasit. Je to hodně o tom najít si mezi běžnými pracovními povinnostmi chvíli času a klidu na psaní, takže se někdy stává, že články píšeme i mimo pracovní dobu, po večerech nebo o víkendech. Ale většinou se nám relativně daří dodržet termín uzávěrky. (smích) Po finálním odsouhlasení se Vlaštovička posílá do tiskárny, která potřebuje tak 14 dnů. Vytištěné časopisy pak předáváme České poště spolu se

seznamem adresátů, a ta jednotlivá čísla zabalí a rozešle.

ID: Rada by som iba spresnila, že na Slovensku nám Vlaštovičky balí a rozposiela súkromná spoločnosť.

MJ: Celkem nám jedno číslo zabere tak 3 měsíce práce s tím, že se tomu ale člověk nevěnuje každý den.

Ale už dost práce. Jak jste prožily léto?

ID: Leto býva vždy bohaté na kultúrne podujatia. Voľné víkendy som väčšinou využila na návštevu festivalov a koncertov, výlety do prírody a na začiatku septembra som sa s letom rozlúčila na zaslúženej dovolenke v južnom Francúzsku.

MJ: Máme rádi aktivní dovolenou, takže jsme strávili týden v jižních Čechách, kde jsme s sebou měli kola. S dcerami jsem byla na táboře pro rodiče a děti, pro velký úspěch opět v jižních Čechách. No a mezitím jsme trávili volné víkendy různě s kamarády, kteří mají zhruba stejně staré děti jako my... v Beskydech, na Vysočině nebo pod stanem v Orlických horách. Ani si nepamatuji, že bychom měli během prázdnin nějaký volný víkend, kdy bychom zůstali v Olomouci. Vlastně ano, ten poslední srpnový, kdy naše mladší dcera slavila 3 roky.

Co plánujete na podzim?

ID: Teraz sa venujem hlavne práci v záhrade, pripravujem sa už na novú sezónu, aby na jar toho nebolo naraz veľa. A keďže rada cestujem, špekulujem aj nad predĺženým víkendom v nejakom európskom meste.

MJ: Podzim je u nás na cestování už trochu skromnější. Holky jsou od září ve školce, já v práci, takže když už někam cestujeme, tak jen o víkendech. Každopádně v listopa-

du budeme slavit 6. narozeniny naší starší dcery a vyrazíme někam na prodloužený víkend. Nic dalšího zatím neplánujeme, ono to v pravý čas přijde určitě samo.

A když zrovna nepracujete?

ID: Najviac voľného času trávim so svojimi zvieratkami (konkrétne dvoma psami, tromi potkanmi a jedným zajačom). Chodím jazdiť na koni, občas si idem zabehať alebo zacvičiť pilates. Rada fotím, čítam a tiež som nedávno začala maľovať.

MJ: Třetím rokem cvičím čchi-kung, což je něco mezi jógou a taichi. Taky jsem si oblíbila taneční kurzy, takže plánuji zase se do nějakého zapsat. No a zbytek volného času trávím samozřejmě pohromadě s dětmi a manželem, takže mám o zábavu postaráno. Pokud je čas, tak si otevřu i knížku. Momentálně jsem expert na dětskou literaturu (smích).

Když opomeneme dětskou literaturu – co byste nám doporučily ke čtení na blížící se zimní večery?

ID: Poviedku/novelu Siddhártha od nemecko-švajčiarskeho prozaika Hermannu Hesseho.

MJ: Román Zvuk slunečních hodin od české autorky Hany Andronikové nebo Pí a jeho život od kanadského spisovatele Yanna Martela.

Oběma dámám děkuji za inspirativní rozhovor nabitý nejenom pracovními informacemi a přeji spoustu (dalších) kreativních nápadů!

Inzerujte ve Vlaštovičce

Pokud máte zájem inzerovat v našem časopise, můžete nás kontaktovat telefonicky nebo emailem.

Napište nám i vaše připomínky nebo náměty k článkům. Necháme se rádi inspirovat.

Lesaffre Česko, a.s. – Marcela Janková, +420 587 419 323, jankova@lesaffre.cz

Lesaffre Slovensko, a.s. – Ivana Drozdová, +421 33 557 262 610, drozdova@lesaffre.sk

JAK JSME SLAVILI ČTYŘICÍTKU

text: Marcela Janková, foto: archiv Lesaffre

Oslavy jsou většinou příjemnou záležitostí, jak strávit čas s lidmi, které chceme vidět, a jak si připomenout důležité události v našem životě. Lesaffre slaví letos celý rok. A vy jste mohli slavit s námi.

U příležitosti 40. výročí založení prvního Baking Center™ skupiny Lesaffre jsme pozvali vás, naše zákazníky a partnery, k nám na Hanou, abychom tady společně oslavili otevření našeho nového pekařského centra.

Koncem září jsme tedy přivítali v Olomouci asi 50 z vás, kteří jste měli možnost prohlédnout si naše nové pekařské prostory a ochutnat novinky z našeho sortimentu. Největší zájem mezi prezentovanými výrobky vzbudily Inventis Blends, což jsou směsi obsahující ideální kombinaci 3 základních pekařských surovin: droždí, zlepšujícího přípravku a chuťových přísad, o nichž si můžete přečíst více na straně 30 v rozhovoru s Janem Pavlů, vedoucím prodeje pro pekárny a šéfem našich pekařů – technologů.

Další část programu patřila promítání filmu o konceptu Baking Center™ skupiny Lesaffre, kde o svých zkušenostech promlouvali pekaři z různých koutů světa.

S instalací tekutého droždí technické skupiny Lesaffre Česko, která má v této oblasti už několikaleté místní i mezinárodní zkušenosti, seznámil všechny přítomné náš projektový manažer David Havlas. A všem přihlížejícím názorně předvedl, že tekuté droždí opravdu teče.

A i když o zábavu v průběhu celé akce nebyla nouze, k pobavení jistě přispěl i fotoautomat, u něhož si

**BAKING
CENTER™**
LESAFFRE



mohli odvážlivci udělat na památku seriózní i méně seriózní fotografie.

Závěr celé akce patřil tombole, z níž si 10 vylosovaných návštěvníků odneslo tablet. Všem, kteří přijeli slavit s námi, bychom rádi poděkovali za účast. Snažili jsme se, aby čas, který jste u nás v tento den strávili, byl pro vás časem příjemným.

Dnes je na 5 kontinentech 30 Baking Center™, jejichž posláním je předávat know-how společnosti Lesaffre pekařům na celém světě. A my jsme hrdí na to, že to naše je jedním z nich. V našem olomouckém Baking Center™ chceme i nadále pořádat semináře, které obohatí znalosti českých pekařů a usnadní jim jejich práci. Proto budeme rádi, když nám zachováte přízeň a budete k nám jezdit v tak hojném počtu, jako tomu bylo doposud.

*Baker to Baker
De boulanger à boulanger
Pekaři pekařům*



GOLF & SPA – PEKÁŘI V TATRÁCH

text: Ivana Drozdová, foto: archiv Lesaffre



Tak ako už býva zvykom, aj v tomto roku spoločnosť Lesaffre Slovensko organizovala spoločenskú akciu pre svojich zákazníkov ako poďakovanie za spoluprácu. Pod krycím názvom Golf & Spa sme sa koncom septembra vybrali za oddychom a relaxom pod tatranské kopce do Veľkej Lomnice.

Aby všetko nebolo len o zábave, na úvod sme pripravili malú prezentáciu našich produktov. Zo zmesi BonVital, ktorá v tomto roku žne úspech nielen u pekárov, ale aj u konečných spotrebiteľov, bolo možné vidieť okrem tradičných bochníkov a viackrát aj menej obvyklé spracovanie



v podobe croissantov. Hostom sme dovolili nahliadnuť aj do našej „kuchyne“ a odprezentovali sme pripravované novinky. Bagety, rožky, hamburgery, pletence, buchty, šatôčky – mnohí ľutovali, že idú priamo z obeda a nenechali si viac miesta na ochutnávanie.

Zvyšok poobedia sa niesol v duchu wellnessu a prechádzok na čerstvom vzduchu. Bolo treba načerpať sil pred večerným kasínom a pripraviť sa na riadnu dávku adrenalínu. Veď bolo o čo súťažiť. Tí, ktorým šťastie najviac prišlo, odchádzali s novým tabletom či fotoaparátom a tí, na ktorých sa práve v ten večer neusmialo, aspoň s dobrou náladou. O skvelú zábavu sa postaral majster trikov a kúziel. Pár z nich nám aj prezradil, ale väčšina nám ešte dlho bude chodiť po rozume: „Ako toto bolo možné?“

Nasledujúce ráno začalo športovo. Chceli sme si vyskúšať, čo tie celebrity na tom golfe vidia. Pod vedením profesionálnych trénerov sme mali možnosť vyskúšať základy hry a techniky ako je putting, chipping a odpaľovanie do diaľky. To, že golf nie je len obyčajné ťukanie do loptičky, pocítil nielen môj chrbát. Náročnosť tohto športu pripomínala svalovú horúčku viacerým z nás. Počas hry sa medzi nami objavili aj skryté talenty a myslím, že podaktorí sa ku golfu ešte určite vrátia.

Bolo príjemné opäť mať možnosť sa stretnúť, vymeniť si skúsenosti a porozprávať sa. Veď život nie je len o práci, oddych si zaslúži každý z nás. Hlavne pred náročným víkendom.



1x Letecký zájazd do Paríža
pre dve osoby

7x Tablet ASUS MeMO Tab 10

13 x Filtračná kanvica na vodu
20 x Kefka na čistenie zeleniny
300 x Magnetka Vivo na chladničku

V termíne od 1. 11. 2014 do 31.1. 2015 pošlite
ľubovoľné 3 súťažné obaly z droždia Vivo 42 g,
Fala 42 g alebo Saf Instant 10 g na adresu:
Vianočná súťaž, P. O. BOX 23, 917 01 Trnava



Žrebovanie o výhry sa uskutoční dňa 16. 2. 2015. Úplné znenie pravidiel súťaže nájdete na www.lesaffre.sk

**Hľadáte kvalitnú
orechovú plnku
za rozumnú cenu?**

*Máme pre vás
riešenie!*



Kontaktujte nás !

Tel.č.: 0850 333 000

E-mail: objednavky@lesaffre.sk

www.lesaffre.sk



Pekařství JAVOR

rozhovor s vedoucí
pekárny paní
Hanou Omelkovou

text: Marcela Janková
foto: Pekařství JAVOR

V období burčákových pochodů, krojových hodů a slavností vín jsme s kolegou, pekařem – technologem, Jirkou Vavračem navštívili začátkem října Slovácko. Byl krásný podzimní den jako stvořený pro procházku místní malebnou krajinou nebo pro exkurzi do vinných sklípků. My jsme však místo toho zamířili do Pekařství JAVOR v Drslavicích nedaleko Uherského Brodu, jehož návštěva byla, jak se posléze ukázalo, stejně příjemná, jako posezení ve sklípku. Povídali jsme si s paní **Hanou Omelkovou**, která v Pekařství JAVOR pracuje jako vedoucí pekárny už 10 let.

Pekařství JAVOR funguje už 16 let a je pojmenováno po majiteli, p. Vlastimilu Javorovi. Jak byly začátky této pekařské firmy?

Pekárna vznikla v Uherském Brodě v roce 1998, kdy v ní na začátku pracovalo jen 7-8 zaměstnanců. Pan Javor tehdy koupil zařízení ze zrušené pekárny ZZN Pomoraví a umístil ho do pronajatých prostor v Uherském Brodě, kde se svojí sestrou a s bývalými zaměstnanci pekárny ZZN začal výrobu chleba a běžného pečiva. Během 14 dnů se výroba rozjela tak, že začali spolupracovat s odběrateli zrušené pekárny a začali zásobovat i Brodsko. Na odbyt šel hlavně kmínový chleba, a proto museli rozšířit vybavení. Do



té doby byla v pekárně jen jedna elektrická rotační pec, ruční dělička, rohlíkovací dvouřádkový stroj a jedno rozvozové vozidlo. V roce 2001 se naskytla příležitost odkoupit výrobní prostory bývalé studené kuchyně od spotřebního družstva Jednota Uher-

ský Ostroh v Drslavicích, kde jsme dodnes.

Jak se daří pekařskému řemeslu ve Zlínském kraji?

Tak jak všude jinde. (smích) Člověk se musí hodně snažit, aby to šlo.

Zkoušet nové věci, nespolehat na to, že to, co šlo před 10 roky, půjde pořád. V žádném případě se nebát novinek. Zkrátka nabízet to, co chce zákazník, co chtějí lidi. Bez toho to nejde.

Váš sortiment je velmi pestrý. Nabízíte chleby, běžné pečivo, jemné pečivo a koblíhy. Máte několik závozných tras po celém Zlínském kraji. V kolika zaměstnancích se dá toto všechno zvládat?

Zaměstnanců je celkem nastálo plus mínus nějakých 95 a dalších tak 30 až 40 brigádníků, co se točí. Ve Zlínském kraji patříme mezi 7 největších pekárů a zavážíme asi 200 odběrných míst. Kromě vlastních prodejen, kterým máme 9, zásobujeme i některé obchodní řetězce.

Kolik je mezi vašimi lidmi pekařů vyučených v oboru?

Pět? Nejlepší je si lidi zaškolit, protože spousta jich dojde vyučených nebo z velkých pekárů, kde jsou zvyklí úplně na něco jiného, kde je provoz, dá se říct, většinou mechanizovaný. No a u nás jde asi 70 % výroby pořád ručně. Předávání na plechy, dělení kuliček, vyvalování chleba, ... Nejlepší je, když člověk vůbec pekařinu nedělá, když nemá takové ty „naučené pekařské zlozvyky“, protože my si ho zaškolíme, jak potřebujeme my. Však i pan Javor není vyučený pekař, ale auto-mechanik, a jak mu to jde! (smích) Kdo chce, naučí se všechno, kdo nechce, nepomůže mu ani výuční list ...

Když jsem se připravovala na tento rozhovor, všimla jsem si na vašich internetových stránkách odkazu na „Vlčnovské vdolečky“. A hned jsem se na návštěvu u vás začala těšit ještě víc. Celá moje rodina je totiž přímo zbožňuje. Znamená to, že kromě pekárny v Drslavicích provozujete ještě jednu speciální na vdolečky ve Vlčnově?

Ta myšlenka ... na to došel pan Javor tak, že byla spousta lidí, co



dělali ve Vlčnově vdolečky, ale jenom v pátek. Na oslavy, na svatby a takové, zkrátka na víkend. Ale problém byl v tom, že lidi chtěli vdolečky i na jindy. Tím, že jsme v roce 2008 koupili budovu staré školy a předělali ji na pekárnu vdolečků, kde pečeme denně, jsme se strefili do poptávky zákazníků. Dřív byl pro lidi problém zajistit si vdolečky na poslední chvíli a objednávali si je i několik měsíců dopředu. To už teď nemusí. My jich týdně vyrobíme asi 120 000. A k tomu ještě další sladké – ořechovníčky, makovníčky, ...

byl vždycky vdoleček. Ne koláček, ale vdoleček. Chraň vás pánbůh tam napsat koláček. (smích) Náš vdoleček má kulatý tvar, vyrábí se z převalovaného těsta a je v něm opravdu máslo, tvaroh, cukr. Navrchu jsou povídla a posypka. A voní po rumu. A to všechno dohromady musí mít za následek to, že si vezmete jeden a pak další a další a další a je jedno, jestli 20 nebo 50 nebo 100, protože se prostě sní celá krabice.

Říkala jste, že výroba vdolečků má ve Vlčnově velkou tradici. A vyroben

„Nejlepší je si lidi zaškolit, protože spousta jich dojde vyučených nebo z velkých pekárů, kde jsou zvyklí úplně na něco jiného, kde je provoz, dá se říct, většinou mechanizovaný.“

Prozradte, co to vlastně ty „Vlčnovské vdolečky“ jsou a při jaké příležitosti se nejčastěji pečou.

No, to je vlastně takový moravský zákusek. (smích) Ale teď vážně, je to tradiční slovácké pečivo, které tu bylo snad odjakživa. Ať už byly svatby, hody, oslavy, pohřby nebo Jízda králů (lidový obyčej, který se slaví na Slovácku a na Hané – pozn. redakce), tak gró toho tady

vdolečků je tady nespočet. Každá si určitě stojí za tím, že právě ten její vdoleček je ten tradiční. Odkud máte vaši recepturu?

No, to se vzal domácí recept od tetičky Pavelčíkové a tetičky Vozárové a zkoušelo se, co a jak, co to chce, co to nechce, protože pečení v pekárně je samozřejmě jiné, jak když to člověk dělá doma. Než se receptura vůbec vychytala, jak



by vdolečky měly vypadat, jakou by měly mít chuť a vůni, je to ono, není to ono, tak to trvalo 1,5 roku.

Vaše vdolečky jsem viděla dokonce i v televizi. Konkrétně v pořadu Na plovárně, kam je Marku Ebenovi přinesl k ochutnání jeden z hostů. Věnujete „Vlčnovským vdolečkům“ nějakou speciální reklamu?

Měli jsme jednou reklamu v rádiu,

myslím, že před Velikonoce, takže proběhlo pár spotů, ale tam není prokazatelné, kolik lidí to slyšelo, kolik si šlo na základě toho vdolečky koupit. Takže spíš sázíme na reference zákazníků a funguje to. Někdo si vezme vdolečky na svatbu, tam je spousta lidí, ty je ochutnají a už to jede: „Júúú, to bylo výborné, odkud to máš?“ a tak. Ono se to opravdu šíří mezi těmi lidmi, aniž bychom dělali něco extra. (smích) Nejlepší reklama je vysoká kvalita a přijatelná cena, i když spojit tyto dvě věci dohromady je někdy velmi náročné.

Ted' jsme možná hodně čtenářům podráždili chuťové buňky. Kde všude je možné si vdolečky koupit?

No, samozřejmě v našich prodejnách pečiva. Taky byly doby, kdy jsme měli vdolečky celorepublikově na řetězcích, jenže protože se prodávaly na volno, nějak se jim ztrácelo. Naskladnili jich 100, ale pokladnou prošlo, při dobré vůli, jen 60. Zbytek se vypařil. (smích) Strašně moc je chtěli, ale byla to pro ně tak ztrátová položka, že ji museli bohužel vylistovat. Ale spousta lidí se za tu dobu na vdolečky naučila a volali nám kvůli nim. Tak jsme nakonec začali vdolečky posílat poštou na dobírku. Úplně čerstvý vdoleček v sobě ještě pořádně nemá všechny ty vůně a není takový vydýchaný. Takže když ho hodíte do pošty jeden den a na druhý den ho ten dotyčný má, je to ideální.

Máte přehled o tom, kde všude se už vaše vdolečky jedly?

Naše vdolečky už byly opravdu leckde. Bára Basiková je měla na svatbě, ve Vídni na ambasádě byly, v Norsku, k papeži se vezly do Itálie, letěly dokonce do Ameriky. Prostě každý, kdo chce odsud přivést něco typického, tak vezme vdolečky. Taky spolupracujeme s Nadací Korunka v Luhačovicích, která pomáhá nemocným a handicapovaným dětem ve Zlínském kraji. Vozíme jim naše vdolečky na různé benefiční akce, které pořádají.

V posledních letech se objevuje trend návratu k lokálním výrobkům. Neuvažovali jste o tom, že byste vaše vdolečky přihlásili do soutěže o udělení značky Regionální potravina Zlínského kraje? (článek o značce „Regionální potravina“ najdete na str. 26 – pozn. redakce.)

To jsme zatím nezkoušeli. Vdolečky dostaly v roce 2008 certifikát s právem užívat označení „Perla Zlínska“. Ted' se do ničeho takového moc nehrneme, protože to nestíháme. Ne, že by to nešlo vyrobit, ale nejsou lidi. Ani v pekárně, ani na vdolečkárně. Tolik lidí je bez práce a není možné sehnat brigádníky.

A čím to podle vás je?

Musí se dělat. Je to dřina. Když někdo dojde z úřadu práce a dozví se, že se tady dělají víkendy a noční směny, kde si nebude moct zdřímnout, ... tak co mu na to člověk má říct? A ven, na shledanou, děkujeme.

Opravdovým trhákem ve vašem sortimentu jsou tedy bezesporu vdolečky. Do čeho z vaší nabídky se nejraději zakousnete vy?

Já? Do masa. (smích) To fakt nevím, asi do chleba. Třeba náš konzumák nebo kmiřák, když je čerstvoučký, to by šlo. A vdoleček samozřejmě. Ten když někde je, tak to neodolám.

Máte pocit, že se nákupní zvyklosti konečných spotřebitelů za dobu, co jste v pekařině, nějak změnily?

Sortiment se mění pořád, ale že by třeba lidi přestali kupovat chleba a kupovali místo něho něco jiného, to rozhodně ne. Spíš jsou víc rozmazlení. (smích) Všude je ted' otevřeno sobota, neděle, tak proč by nemohl být i v neděli horký chleba, že? A pak si zákazník ten horký chleba strčí do igelitky a na to se třeba náš pekař vůbec nemůže dívat. Říká – vždycky se chleba dával jen do utěrky a byl jakou dobou. Ted' se lidi vztekají, že si vezmou balený krájený a zdá se jim tuhý. To nám kolikrát opravdu někdo zavolá a povídá: „Vy

jste mně prodali krájený chleba a on je takový... já bych ho chtěl teplý.“ A já mu na to říkám: „Víte co, pane, dojedte sem k nám do pekárny, vezměte si ten horký chleba, zkuste si ho nakrájet, a když se vám to podaří, já vám ho ještě i zabalím a dám vám ho zadarmo.“ (smích)

Jaké má Pekařství JAVOR plány do budoucna?

Budeme se stěhovat. (smích) Opravdu! Současné prostory v Drslavicích nám už nevyhovují jak prostorově, tak dostupností pro zaměstnance. Takže se budeme stěhovat do nového v Uherském Brodě. V roce 2012 jsme tam koupili areál v průmyslové zóně. Je tam administrativní budova, kterou rekonstruujeme na kanceláře a zázemí pro zaměstnance, a zároveň stavíme novou halu, kam kompletně přesuneme výrobu. Nejpozději do

Nebojíte se, že tím, že převedete výrobu na automatickou, ztratíte některé zákazníky?

Kdo se bojí, nesmí do lesa. (smích) My už jsme něco podobného zažili, když jsme se stěhovali do Drslavic. To jsme měli tehdy problém s chlebem. Nebylo možné stíhat výrobu, tak jsme pořídili etážku, jenomže, to je úplně jiné teplo než na klasických pecích. Chleba z ní byl zkrátka jiný, tak jsme upravovali receptury, pekli a zkoušeli, až byl chléb dle našich představ a představ našich zákazníků.

A na závěr mi dovoluji ještě dvě poslední otázky. Jak jste se dostala k práci v pekařském oboru? Byla jste vždycky přesvědčená o tom, že budete pracovat v pekařině?

Vůbec ne. Já ani nejsem pekař, mám vystudovanou ekonomku. Dělal jsem ještě před mateřskou s manželkou



To víte, že jo. Když jsme tady v Drslavicích začínali, tak tady bylo dohromady tak 15 lidí. Takže, když bylo potřeba, tak jsme my z kanceláře, telefon do kapsy, šli dělat vánočky nebo sázet chleba. Ne, že bych byla odborník, že bych něco zamíchala nebo tak, to vůbec ne, ale jít něco uplést nebo posazovat vky, zaskočit u baličky, prostě být po ruce a dělat, co je potřeba. Člověk je pak aspoň trochu v obraze a neopíjí ho rohlíkem. (smích)

Po skončení rozhovoru s paní Omelkovou jsme s kolegou vyrazili ještě do Vlčnova, samozřejmě pro vdolečky. A udělali jsme dobře, protože jsme tam měli štěstí i na majitele, pana Javora. Ten si s námi popovídal, bohužel už jen mimo zápis, a provedl nás celou vdolečkárnou. Setkání s ním bych charakterizovala pořekadlem: „Kdo chce, hledá způsoby, kdo nechce, hledá důvody.“ A pan Javor je typ člověka, který chce. Oběma tedy děkuji za příjemný rozhovor a přeji jim hodně štěstí a sil do nové etapy jejich pekárny.

„Všude je teď otevřeno sobota, neděle, tak proč by nemohl být i v neděli horký chleba, že? A pak si zákazník ten horký chleba strčí do igelitky a na to se třeba náš pekař vůbec nemůže dívat.“

léta příštího roku bychom tam už měli být se vším všudy.

A uvažujete i o navýšení počtu zaměstnanců nebo o nákupu nového zařízení?

Doufáme, že se zvedne výroba, protože máme i požadavky z řetězců, které v Drslavicích nejsme schopni vyrobit. Sice to bude víc mechanizované, ale zase bychom měli dělat ještě víc druhů výrobků, jiný sortiment, tak uvidíme. Na nákup nových strojů se nám podařilo alespoň částečně získat dotace. Musím to zaklepat. (smích) Byl to někdy doslova boj se slovíčkařením, ale podařilo se. Kdybychom ty dotace nedostali, tak se nebudeme vůbec zajímat třeba o průběžnou pec...

pana Javora v mrazárnách. Ona má taky veselskou ekonomku, takže jsme se znaly. A když jim z pekárny odcházela vedoucí, tak ona jenom tak z prče zavolala a povídá: „A co děláš, končí ti mateřská, ještě nekončí, nevádí, nešla bys, co bys, kdesi cosi, my máme pekárnu a nechceš, tak doběhni, domluvíme se.“ Tak jsem se tady vyskytla jako že úplně nechtíc. (smích)

A pečení jako takové jste si někdy v praxi zkoušela?

Pekařství JAVOR nabízí široký a pestrý sortiment chlebů a pečiva, kterým zásobuje celý Zlínský kraj. Jeho specialitou jsou Vlčnovské vdolečky – tradiční slovácké pečivo z přealovaného těsta.

Pekařství JAVOR, Drslavice 191, 687 33 Hradčovice
www.pekarstvijavor.cz, www.vlcnovske-vdolecky.cz

Barčianska pekáreň

rozhovor s manželmi Plachetkovými

text: Lukáš Janáč
foto: Pekáreň Barca

Návšteva Košíc je pre mňa vždy príjemným spestrením každodenných povinností. O to viac, ak je spojená so stretnutím so srdečnými miestnymi ľuďmi. Tentokrát som mal tú česť sa stretnúť s **manželmi Plachetkovými**, s ktorými som sa porozprával o ich pekárskom príbehu a pekárni Barca (pomenovanej podľa časti Košíc, v ktorej sa nachádza), ktorú založili v roku 2011.



Skúste nám prezradiť niečo o sebe. Ako ste sa dostali k pekárskemu remeslu?

Barčiansky chlieb má dlhú tradíciu, začal sa vyrábať niekedy po druhej svetovej vojne, a v širokom okolí bol žiadaný. Táto výroba bola pár domov odtiaľ, kde som vyrastala. Ľudia tam od jednej – druhej v noci stáli v rade

na chlieb. Tu som sa prvýkrát stretla s pekárňou. Mama ma v hlbokej noci poklopala po pleci a povedala: „Vstávaj, ideš po chlieb!“ Dostala som do rúk peniaze, sieťku na chlieb a šla som. Ľudia tam v noci stáli v rade, rozprávali sa a pomaly sa posúvali k pekárni, do ktorej bolo vidno, ako tam pracujú pekári. Do pekárne som stále nazerala, ako tam ručne robia chlieb. Robili tam chlapi do pol pásu vyzlečení, celý od múky, spotení, bolo vidieť, že je to riadna drina. Či v zime, či v lete tam bolo stále teplo. Chlieb ste tam dostávali rad za radom, tak ako ste stáli v rade.

Kedže som chcela byť cukrárkou a piecť torty, tak som sa prihlásila na Potravinárske učilište, ale z Košíc prijímali až „jednu“, tak som sa tam nedostala. Sekretárka riaditeľa pekárne ma vtedy vzala za ruku a povodila po pekárni, ukázala mi KVT-čku, ako sa tam stláčajú gombíky, že toto robia pekári. Vtedy som si povedala: „Dobre, pôjdem za pekárku.“ Možnosť neskôr prestúpiť na „cukrárinu“ tu stále bola, ale to si ma už chytila pekárina, a tá ma až dodnes nepustila.

...čiže ste chceli byť celý čas v tomto remesle, žiadna zdravotná sestra alebo iná profesia?

Nie, v škole som si vždy do dotazníkov písala, že chcem byť zdravotná sestra. V škole som musela dokonca ísť na pohovor a vysvetliť, prečo si píšem zrazu cukrárka, keď som doteraz stále uvádzala zdravotná sestra, a navyše som sa dobre učila. Tak som to vtedy cítila.

A čo bolo po skončení školy?

Po maturite v odbore spracovanie múky som robila majsterku pečivovej pekárne vo výrobe v Košickej štátnej pekárni. A to preto, lebo som sa pred nástupom pohádala s vedúcim pekárne, že načo som si robila maturitu, keď mám len sádzať a vypekať. Keď som prišla v prvý deň do výroby, išla som pozrieť do rozpisu, kde to mám vypekať a kde ma čaká tá kariéra. Vtedy som zistila, že mám byť zmenový majster na pečive. Viete si predstaviť osemnásťročné dievča, ako príde na zmenu, kde dostane ženy, ktoré boli už takmer na dôchodku. Pracovalo sa tam na tri zmeny: týždeň ráno, týždeň poobede, týždeň nočné (kávu sme si varili do pivového po-

hára). Tak nejako som začínala. Boli to však dôležité časy. Z pekárne v novembri 1989 rovno na námestie s ceduľkou "poďte s nami", silná túžba po zmene, ale aj strach, že budeme žiť bez vlastného názoru, boli tou silou, ktorá ma hnala na námestie štrngaf kľúčmi. Spomínam to preto, lebo dnes by nič z toho, o čom rozprávame, nebolo.

Chvíľu som tam robila majsterku výroby, až ma zavolali do školy, kde som študovala, či by som neprišla robiť majsterku odborného výcviku. Tak sa za krátky čas stali moji vyučujúci mojimi kolegami. Po návrate z materskej dovolenky v roku 1999 som dostala ponuku ísť pracovať do Vamexu ako vedúca pekárne na chlieb, vtedy ešte na Mieri (časť Košíc), a to v čase, keď otvárali druhú pekáreň v Zuzkinom parku. Neskôr mi bolo ponúknuté, či by som nechcela rozbehnúť

Jednu dobu sme si dali otázku, čo ďalej. Chceli sme nejakú zmenu. Už sme nechceli robiť vo veľkej priemyselnej pekárni, riešiť rôzne certifikáty a podobne. Spolupráca so sieťami sa rozchádza s pekárskou tvorivosťou, čerstvosťou, kvalitou a našimi predstavami o pekárskom remesle. No nikdy sme nerozmýšľali nad vlastnou pekárňou, táto myšlienka prišla spontánne. Mali sme pri dome voľnú garáž, a ako sme rozmýšľali, čo vieme robiť, čo nás baví, tak sme sa rozhodli si vybudovať azda najmenšiu pekáreň na Slovensku (naša výroba má cca 28m²).

Popíšte nám vaše podnikateľské začiatky.

Na začiatku sme sami dvaja piekli a zároveň predávali. Pekáreň sme si postavili v lokalite, kde bola latka

Pekáreň sme chceli vrátiť späť k tomu ručnému, pôvodnému. Máme len malú pec so štyrmi etážami a hnetáč. Taký nový výdobytok, ktorý používame, je rezačka na chlieb, nakoľko mnoho ľudí vyžaduje len rezaný chlieb, a pokiaľ by nebol, tak by sa vo dverách otočili.

Aké je to zažiť obrat o 180°? Obaja ste pracovali dlhé roky vo veľkej priemyselnej pekárni, ktorej výrobky sú na pultoch od Košíc po Bratislavu.

Spočiatku sa nás pýtali či sme si robili prieskum trhu, či k nám budú ľudia chodiť a podobné otázky. Niektorí ľudia však viac rozmýšľajú ako robia. My sme sa jeden deň v auguste naštartovali a pred Vianocami sme mali prvé skúšobné pečenie. Prítom sme museli pripraviť priestory, vodu a kanalizáciu, takzvané "papierovačky". Povolenia nemali konca.



výrobu pečiva, a nakoľko to bolo bližšie k tomu, čo som robila, tak som to prijala. Práca technológa je náročná na dosadenie a uplatnenie všetkých premenných do vzorca kvality. Tu mám na mysli kvalitu surovín, meniace sa parametre vonkajších vplyvov aj počasia, strojné, technické a technologické vybavenie, ale hlavne ľudí, ktorí môžu tomu všetkému dať to najdôležitejšie, to ľudské chcenie. Ak vás práca živí, je to dobré, ale ak vás aj baví (čo je náš prípad, mňa aj manžela) potrebujete do nej vložiť to svoje, to, o čom ste presvedčení, že je to najlepšie, čo vo vás je. Jednoducho zanechať stopu...

Takže aj manžel je vyučený pekár?

V pekárni sme robili spolu s manželom, ktorý je tiež vyučený pekár a po skončení SOU potravinárskeho pracoval ako pekár vo Vamexe, kde sme sa aj zoznámili.

nastavená veľmi vysoko. Robili sme to, na čo nás ľudia naviedli, čo si pýtali. Bolo nám zbytočné robiť kaiserky, keď si aj tak pýtali žemle.

Pre ľudí zvonku prišla naša práca ako zábava. Ráno vstaneme, celý deň sa hráme, niečo si napečieme a hneď to predáme. Dokonca sa nám stalo, že prišiel jeden pán a povedal: „Moja manželka má 4 roky do dôchodku a chcel by som jej spraviť takú pekáreň.“ My sme pritom už od únavy ledva stáli na nohách a nevedeli či je utorok, či piatok. Ľudia nevedia, čo pekárske remeslo predstavuje. Je to však pekné remeslo, a vždy, keď niekomu povieme, že sme pekári a máme doma remeselnú ručnú pekárničku, tak sa ľudia usmievajú. Či je to doma alebo v zahraničí. Chlieb ľudí spája.

Ako hodnotíte toto vaše rozhodnutie po čase?

Ako správne, chceli sme robiť veci po starom, poctivo, v malom. Nie podľa toho čo chce reťazec, ale podľa toho, čo chce zákazník. Kvalita je u nás na prvom mieste. V pekárskom remesle čas neoklamete.

Nemali ste toho už dosť alebo chuť skúsiť niečo iné?

Nie, pekárstvo je krásne remeslo, každý deň niečo iné. Mení sa počasie, vlhkosť, skúšame a vymýšľame nové výrobky, nápady v mojej hlave sa nedajú zastaviť. Momentálne sú naše možnosti ohraničené priestorom. Časom sme museli prijať nových ľudí, nakoľko by sme to dlhodobo fyzicky nezvládali (rodinu a pekáreň), musíte si aj oddýchnuť, aby vás práca dlhodobo tešila. Vo výrobe pracujeme dodnes, aj dnes začíname nočnú výrobu. →

Cez deň nás tam nevidno, ale večer už pracujeme.

Kolko máte aktuálne zamestnancov?

Troch vo výrobe a dve predavačky, no a ešte my dvaja.

Prvé, čo ma upútalo, keď som prišiel do vašej pekárne, bolo to, že bola viditeľne vyznačená, rovnako ako príjazdová cesta. Často na tieto drobnosti mnoho podnikateľov zabúda.



Značenie sme riešili na začiatku, v tom čase, keď bolo najviac práce, telefonicky sme ho vybavovali so starostom. Vedeli sme, že ho treba. Nestačí mať len dobrý produkt a sedieť, čakať či vás niekto nájde. Sami dobre vieme, že keď niečo hľadáme, tak nás poteší všetko, čo nás priblíži k tomu cieľu.

Všimol som si vašu stránku www.mojpekár.sk...

To bol nápad nášho syna. Práve dokončujeme novú stránku s názvom našej pekárne.

Menej je často viac, u vás som narátal zhruba 15 druhov výrobkov. Je to tak? V reťazcoch vidíme široký sortiment, no keď sa lepšie zahľadíme, tak zistíme, že 7-8 druhov pečiva je vyrobeného z jedného cesta, a to rožkového, len v inom tvare.

Máme asi 25 výrobkov, no nedá sa robiť všetko každý deň. Urobili sme si rozpis a pečieme podľa neho. Ľudia si ho zoberú domov a dajú na chladničku. Nášmu Mrkvovému chlebu patrí štvrtok, a to preto, lebo od začiatku bol veľmi žiadaný. Keďže štvrtok býval slabý, tak sme si s manželom povedali, že sme nejakí obchodníci, a ak chceme, aby aj vo štvrtok k nám chodili ľudia, tak dajme Mrkvový chlieb na štvrtok. Hneď sa to prejavilo na návštevnosti. Máme jedného zákazníka, ktorý je po

nechceme robiť. Tie nech robia tí, ktorí ich vedú robiť, na linkách. Rožky z linky sú pre mnohých ľudí nenahraditeľné. Linkový rožok je v Košiciach dobrý. Robíme ručnú bagetu a ručnú žemľu, to stačí. Kto chce niečo iné, tak si u nás kúpi cereálne pečivo.

Čo vaše plány do budúcnosti? Kde sa vidíte o niekoľko rokov?

Začínáme sa pripravovať na to, že budeme musieť ísť do väčšieho. Ale zostaneme v Barci. Nebude to však nič veľké, stále ručná výroba. Budeme mať viac pecí, až dve (úsmev). Koncom roka by sme chceli pripravovať priestor, technologické nastavenie a v priebehu nasledovného roka sa presťahovať. Už sme k tomu nútení.

„Cez pekáreň sme spoznali veľa nových ľudí. V sobotu ráno k nám chodí majiteľ jednej počítačovej firmy a už mu chystáme 3 malé chleby. Je to presne o tom. Viete, že ten príde po chlieb, druhý zase po niečo iné.“

vážnej dopravnej nehode, a každý štvrtok k nám chodí z mesta na bicykli po dva Mrkvové chleby, má náš hlboký obdiv.

Máme dobré ohlasy priamo od zákazníkov. Keď robíte vo veľkej firme, tak sa s koncovým zákazníkom nestretnete, chýba tam to puto. U nás dostane zákazník akúkoľvek informáciu o výrobkoch, aj samotnej výrobe. Na Slovensku treba ešte veľa vysvetľovať, čo sa týka pekárskych výrobkov. Som presvedčený, že začať treba u detí, preto chodím prednášať k prváčikom na základnej škole a rozprávame si o zdravej výžive a, samozrejme, ochutnávame.

Opravte ma, ak sa mýlim. Vo vašej predajni nenájdeme klasický rožok.

To sme vedeli hneď, že rožky

Stále, aj napriek priestoru, sa do vašej predajne zmestí to, po čo si chodí kupujúci k „môjmu pekárovi“. Nemáte tam žiaden vlašský šalát či tabakové výrobky. A navyše máte predajňu prepojenú s výrobou, do ktorej vidíte.

Nielen do výroby, ale aj do pece, na ktorej sa musia pravidelne čistiť okienka. Tak sme ju aj naprojektovali, aby do nej zákazníci videli. Chlieb sádzeme lopatou, a tá sa na centimeter vmestí medzi pec a dvere do predajne. To nie je ako pri projektovaní veľkej pekárne, kde to máte meter hore-dole. Ale trafili sme sa presne.

Spomínali ste, že vo veľkej pekárni vám chýbal kontakt s konečným spotrebiteľom. Poznáte dnes vašich kupujúcich po mene a podľa výrob-

kov, ktoré nakupujú?

Cez pekárňu sme spoznali veľa nových ľudí. V sobotu ráno k nám chodí majiteľ jednej počítačovej firmy a už mu chystáme 3 malé chleby. Je to presne o tom. Viete, že ten príde po chlieb, druhý zase po niečo iné. Predavačka vás vidí a už drží váš výrobok. Ľudí teší, ak viete, čo chcú.

Treba sa tiež vedieť prispôbovať potrebám zákazníkov. Keď sme otvorili pekárňu, všetci nám hovorili, že Barčiansky chlieb býval veľký (niečo o tom viem, pretože som ho vliekla domov z pekárne, mal 2kg). Doba sa však zmenila, ľudia chcú dnes čerstvejší výrobok, a je to vidno. Výborne sa nám predáva 500 g pšenično-ražný chlieb, ktorý si zákazníci kupujú každý druhý deň, a tak ho majú stále čerstvý. A pokiaľ sa doma bijú o kromku (východoslovenský výraz pre konček), tak si

„Nie je pekár ako pekár, postaviť sa k ovládaciemu panelu modernej linky nie je to isté ako vygúľať stovku chlebov.“

kúpi miesto jedného veľkého chleba dva malé, a tak hneď majú nie dve, ale štyri kromky (úsmev).

Čo podľa vás chýba pekárskemu remeslu?

To je ťažká otázka. Pravdepodobne sú to kvalitní ľudia a to vyučenie, ktoré vychováva pekárov a učí ich ručnej práci. Nie je pekár ako pekár, postaviť sa k ovládaciemu panelu modernej linky nie je to isté ako vygúľať stovku chlebov.

Dnešný rozhovor, ktorého časť je mimo zápis, sme začali spomienkou na letnú dovolenku, ktorú sme náhodne absolvovali v tej istej

destinácii. Ako relaxujú pekári Plachetkoví?

Manžel niečo naplánuje a ideme. Zoberieme sa na 3 dni a ideme v zime niekam do termálnej vody, v lete k moru a snívame, plánujeme.

Manželom Plachetkovým ďakujeme za rozhovor a želáme im všetko dobré pri plnení svojho pekárskeho sna.

Pekáreň Barca

Pri pošte 5, 040 17 Košice-Barca
www.mojpekar.sk

INZERCE



Droždie od Lesaffre
Vaše malé veľké tajomstvo

Objednávky: tel.: 0850 333 000
fax: 055/72 01 068
E-mail: obchod@lesaffre.sk

www.lesaffre.sk



Je libo trochu sodíku a chlóru?

Aneb o soli ...

text: Tomáš Podivinský
foto: archiv Lesaffre

Když si přisolíte polévku či hranolky, nemyslíte většinou na hodiny chemie. Ale to bílé, slané a tak dobré je opravdu sloučenina dvou chemických prvků, a sice chlóru (fuj!) a sodíku (nic moc). Chemicky NaCl. Pravda, abychom byli přesnější, NaCl, chloridu sodného, je v běžné v kuchyni užívané soli asi 98 %, zbytek je voda, většinou také jód, někdy fluor, každopádně trochu hořčíku. Sůl je slaná (aha!), bílé barvy a bez zápachu.

KDE SE VZALA SŮL

Kdo ví. Původně byla ale rozpuštěná ve vodě, kdysi na Zemi byly samé oceány. A ty se postupně vypařily a odtekly, a zůstala po nich usazená sůl, která se za miliony let dostala do hlubin vlivem vrásnění a sedimentace. Takže dnes se převážně nachází v hloubkách až do 700 metrů pod povrchem.

TĚŽBA SOLI

Sůl lze získat třemi způsoby:

1. Sůl můžete těžit kopáním v dole, pokud máte k dispozici ložisko tzv.

kamenné soli s vysokou čistotou. Těch ale není tak moc.

2. Mnohem častěji těžba probíhá v podzemních ložiscích o čistotě soli kolem 50 %, a to tak, že se do podzemí pumpují kvanta vody, která sůl v ložisku rozpouští. Roztok vody a soli, kterému se říká solanka, se pak čerpá na povrch do závodu nazývaného solivar, kde se solanka vyčistí, z čisté solanky se vykryštalizuje a usuší sůl. Ta se pak balí a expeduje.

3. Třetí možnost spočívá v odpařování mořské vody: Napustíte mělký bazén mořskou vodou, počkáte, až se

přirozeně odpaří, a krystalickou sůl pak posbíráte. Zkuste sami třeba na zahradě.

VÝROBA SOLI U NÁS

V České republice ani na Slovensku se sůl již netěží. Poslední slovenský solivar fungoval do roku 2009 v Prešově, ale smetla ho konkurence z okolních zemí, Rakouska a Polska. Těžba soli je investičně náročná a vyplatí se – jako mnoho jiných aktivit dnešní doby – jen ve velkém. Ložiska soli na Slovensku jsou k dispozici, takže kdyby něco, těžit je kde. V ČR také existují menší ložiska.

Obchod se solí a její výrobu v Evropě kontrolují dnes velké mezinárodní společnosti, v naší blízkosti jsou to podniky z Německa a Rakouska, kde sami mají i četná naleziště soli.

SŮL V PEKAŘINĚ

Každého napadne, že sůl má za úkol dosáhnout slané chuti pečiva. To je jistě pravda, ale ještě významnější roli v těstu má sůl po stránce technologické. Až při dávce soli nad 2,5 % na mouku bude sůl ve výsledném produktu chuťově výrazně rozpoznatelná.

Sůl se přidává prakticky do každé receptury, i do receptur na sladké výrobky, a to z technologických důvodů, až do dávky 2 % na mouku. Hlavním úkolem soli je totiž kontrolovat proces kynutí a zpevňovat lepkovou strukturu. Sůl na sebe váže vodu, kterou v těstu odebere kvasničným buňkám, a tím jim znesnadní kynutí. Proto také výrobky z „přesoleného“ těsta budou po upečení tmavší; nikoliv proto, že by sůl sama barvila, ale proto, že kvasnice – „bržděné“ soli v těstu – nestačí spotřebovat cukr, který je v těstu obsažen, a právě tento zbytkový cukr způsobí při pečení zbarvení pečiva.

Druhý významný efekt soli je zabránit roztékání těsta a tím dosáhnout zlepšení tvaru výrobku, který dosáhne po nakynutí vyšší a kompaktnější formy. Sůl současně přispěje k pravidelné pórovitosti a tím vytvoří jemnou a elastickou střídu. Pokud není překročena doporučená dávka soli, získá výrobek také větší objem.

Souvislost mezi dávkou soli a jejím vlivem na těsto a hotový výrobek není jednoduchá. Neplatí zde tedy triviální rovnice „čím více, tím lépe“ nebo naopak. Zkušený pekař pozná, zda byla sůl dávkována příliš málo nebo příliš mnoho podle projevů popsaných v oranžové tabulce.

Příznak	Těsto bez soli nebo s příliš nízkou dávkou	Přesolené těsto
Průběh kynutí	těsto kyne příliš rychle	kynutí je příliš pomalé a celkově slabé
Tvar klonců	lepek je příliš slabý, proto nezadrží plyny a výrobek je nízký a širší	nevzniká dostatek plynů sloužících ke kynutí, přitom je lepková struktura velmi silná, a ani po delší době nedosáhnou výrobky většího objemu a jsou na omak tuhé
Odpor při dotyku	velmi měkký a volný výrobek	příliš pevný výrobek
Tvar výrobku, stav nakypění	plochý a nehezky tvar, nepravidelné póry	malý a kulatý výrobek, nedostatečná pórovitost
Chuť výrobku	fádní a prázdná chuť	nepoživatelná chuť, kde slanost přehluší přirozenou chuť pečiva

Orientačně lze vycházet z následujících optimálních dávek soli podle typu těsta:

Těsto	Dávka na mouku
Pečivo z pšeničné mouky	1,5 - 2,0 %
Chleby s žitnou moukou	1,7 - 2,3 % *
Listová těsta	2,0 %
Kynuté těsto na jemné pečivo	1,0 - 1,5 %
Linecké těsto	0,5 %

* více žita => více soli

DALŠÍ VLASTNOSTI SOLI

Užitečným efektem soli je, že mírným zvýšením dávky soli můžete zesílit těsto vyrobené ze „slabé“ mouky. Přídavek soli má současně negativní vliv na tažnost a pružnost těsta. Sůl také zpomaluje činnost enzymů. Malý přídavek soli také zdůrazní sladkou chuť.

Sůl je agresivní vůči kovům, a proto je nevhodné ji skladovat v kovových nádobách. Při delším skladování může dojít k vytváření shluků, neboť sůl neobyčejně snadno váže vodu. Solné shluky se ovšem velmi snadno zase rozpustí, takže zpravidla nejsou na závadu. Při správném skladování lze sůl uchovávat prakticky bez omezení.

DÁVKOVÁNÍ SOLI DO TĚSTA

Sůl se sice velmi dobře rozpouští ve vodě, takže není třeba ji do těsta dávkovat jako roztok, ale může se přidávat přímo. Platí ovšem známé pravidlo, že při dávkování by sůl neměla přijít – až do zamísení těsta – do přímého kontaktu s droždím, protože by snížila jeho účinnost.

ZDRAVOTNÍ RIZIKA PŘÍJMU SOLI

V posledních letech vědci poukazují na zdravotní rizika spojená s vysokým příjmem soli. Tato otázka je pro pekaře významná tím, že právě pečivo je jedním z největších zdrojů soli v rámci výživy, a tak se odborní- →

pekařina/pekárina

ci obracejí právě na výrobce pečiva s žádostí o snížení dávkování soli.

Lékaři uvádějí, že zvýšený příjem soli ohrožuje člověka zvýšením krevního tlaku, zvýšenou zátěží srdce a zvýšeným rizikem selhání oběhového systému. K tomu udávají riziko řidnutí kostí a rakoviny žaludku. Samé hezké věci... Maximální dávka soli, kterou výživoví odborníci uvádějí jako ještě neškodnou, činí 6 gramů denně. Skutečná spotřeba je ovšem většinou o něco vyšší.

Zatímco hranolky si můžete, ale nemusíte, přisolit, a tím si upravit množství konzumované soli, sůl se při výrobě pečiva stává součástí výrobku během výroby a nelze ji později vyjmout. Navíc, jak jsme si řekli dříve, sůl má funkci tech-

nologickou a těsto bez dostatečné dávky soli povede k nekvalitním výrobkům. Pekař tedy nemůže sůl jen tak zredukovat.

Nejen na úrovni Evropského parlamentu, ale i na Ministerstvech zdravotnictví ČR i SR se čím dál tím častěji diskutuje o obsahu soli v potravinách. Výsledkem je například návrh vyhlášky slovenského ministerstva, který výrazně snižuje nejvyšší přípustné množství soli v běžných pekařských výrobcích (které nejsou označené jako slané nebo speciální) z dosavadních 2 % na 1,5 %.

Naše společnost proto vyvinula řešení, které splní potřebu redukce soli až o 30 % a současně nebude mít negativní dopad na kvalitu výrobku. Po stránce chuti dosáh-

neme s konceptem, kterému jsme dali název **Gustal**, prakticky stejných výsledků jako při použití běžné dávky soli. Koncept Gustal spočívá v tom, že se v receptuře sníží dávka soli a nahradí se přidáním přípravku na bázi Gustalu.

Gustal je přípravek na bázi droždí, který nabízí řešení, jež uspokojí poptávku spotřebitelů po zdravé výživě a současně umožní pekařům přijít za zákazníkem s inovativními výrobky, a tak se odlišit od ostatních konkurentů.

INZERCE

Viac informácií nájdete vo Vlastovičke č. 11 na strane 22 (v tlačenej verzii alebo elektronickej na www.vlastovicka.cz).
Více informací najdete ve Vlastovičce č. 11 na straně 22 (v tištěné verzi nebo elektronické na www.vlastovicka.cz).

Chcete snížit obsah soli v pekařských výrobcích až o 30 %?

Chcete snížit obsah soli v pekařských výrobcích až o 30 %?



Kontaktujte nás:

telefon: +421 850 333 000
email: objednavky@lesaffre.sk
www.lesaffre.sk

telefon: +420 844 440 440
email: objednavky@lesaffre.cz
www.lesaffre.cz



Cereální pečivo z Inventis Blends

Doporučuje technolog společnosti Lesaffre Česko Luboš Halaška

pekařina/pekárina

Halaška



Suroviny	Množství v kilogramech
Pšeničná mouka speciál	6 kg
Voda	4,2 kg
Posypová směs *	1,2 kg
Inventis Blend Trad'i	360 g
Těsto celkem	11,76 kg
Hnětení	Spirálový hnětač: 3 minuty pomalu +/- 3 minuty rychle. Na konci hnětení přidejte posypovou směs.
Teplota těsta	26 °C +/- 1 °C
Doba zrání	45 minut při pokojové teplotě
Dělení	500 g
Odležení	15 minut při pokojové teplotě
Tvarování	chléb / triángl / bageta, ...
Kynutí	45 minut při 35 °C
Nakrojení	
Pečení	35 minut při 240 °C

* Posypovou směs pečte 5 minut při 230 °C



Sladké cesto

Odporúča technolog spoločnosti Lesaffre Slovensko Katarína Zemančíková

Zemančíková



Suroviny	Hmotnosť v kilogramoch
Múka T 512	100 kg
Sweet & Fresh	3 kg
Cukor	16 kg
Soľ	1,3 kg
Droždie	6 kg
Milla Melange	10 kg
Magimix Soft	3 kg
Voda	40 kg
Cesto celkom	179,30 kg
Miesenie	4 minúty pomaly + 6 minút rýchlo
Teplota cesta	28 °C
Zrenie cesta	20 minút
Delenie cesta a tvarovanie	
Kysnutie	60 minút / 33 °C / 80 % r.v.
Pečenie	závisí od druhu výrobku

Jednou z novinek, ktorú sme prezentovali na akcii pre pekárov v Tatrách, bol aj koncept **Sweet & Fresh**. Nakoľko sme sa stretli s pozitívnym ohlasom na tento produkt, rozhodli sme sa ho spropagovať aj pred širšou pekárskou verejnosťou. Ako už napovedá názov, nadväzujeme na úspech konceptu Soft'n Fresh, tento krát so špecifickým zameraním na sladké pečivo. Vláčnosť, príjemná vôňa a plná chuť vašich výrobkov určite splnia očakávania konečných spotrebiteľov.

Využitie cesta je široké, inšpirácii sa v tomto prípade medze naozaj nekladú.

Ak by ste sa o našej novinke **Sweet & Fresh** chceli dozvedieť bližšie informácie, neváhajte kontaktovať náš technologický tím.



Cech pekárov a cukrárov regiónu
západného Slovenska

Ako fungujú pekárske zväzy a združenia v Európe II

text: Lukáš Janáč
foto: archív Lesaffre a CPC

Cechy a iné profesijné združenia majú na Slovensku dlhú tradíciu a prvá písomná zmienka o ich pôsobení na našom území pochádza z roku 1307, kedy sa do cechu združili košíckí kožušníci. Cechy mali svoju hierarchiu, ktorú tvorili tri stavy: učňovský, tovarišský a majsterský, ktorý bol z nich najvyšší. Majstri si spomedzi seba volili cechmajstra, ktorí prezentoval cech na verejnosti a zároveň mal právo členov cechu trestať za priestupky. Cechy dozerali na spôsob výroby, kvalitu produktov, ich cenu, no zároveň mali sociálnu a charitatívnu funkciu (napr. vyplácali vdovám po mladých majstroch penziu).

Na Slovensku existujú v súčasnej dobe štyri organizácie, ktoré združujú pekárov, a to Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska, Cech pekárov a cukrárov východného Slovenska, Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovníárov a Únia priemyselných pekárov SR, ktorá bola založená v roku 2014.

Aktuálne sme sa zhovárali s Ing. Vojtechom Gottschallom, predsedom predstavenstva Cechu pekárov a cukrárov západného Slovenska,

o hlavných aktivitách cechu a slovenskom pekárskom prostredí. Úvodom nášho rozhovoru poukázal na význam pekárskeho remesla na Slovensku, ktoré dnes zamestnáva približne 20 000 ľudí (v približne 500 remeselných a 25 priemyselných pekárňach), a teda ho nemožno v spoločnosti marginalizovať. Ďalších približne 6 000 ľudí pracuje v slovenských cukrárňach.



Cech pekárov a cukrárov západného Slovenska zastrešuje prevažne remeselné pekárne na západe našej krajiny. Aká je súčasná členská základňa?

Dlhodobou sa počet našich členov pohybuje okolo čísla 62. No za celú dobu dvadsaťročnej existencie eviduje cech 150 členov, z ktorých časť prirodzeným spôsobom za tie roky zanikla.

Kedy a za akým účelom vznikol cech pekárov?

Cech ako občianske združenie profesijného charakteru bol zaregistrovaný na Ministerstve vnútra v roku 1994 so 6 zakladajúcimi členmi, ktorými boli p. Szemes, p. Gottschall, p. Stanislav, p. Čupka, p. Havetta a p. Štulc. Boli sme vtedy mladí, začínajúci a povedali sme si, že keď budeme ťahať za jeden povraz, tak spoločne tú káru skôr potlačíme.

Naplnili sa vaše počiatočné predstavy?

Naplnili. A keď sa pozriem na zoznam našich členov, tak dodnes sú členmi cechu všetci jeho zakladatelia, a aj tí, ktorí boli s nami na samom začiatku (pokiaľ nezomreli). Úspechom je aj to, že cech stále existuje, komunikuje, že sa ľudia stretávajú a sú aktívni.

Akým spôsobom je organizovaný cech?

Život a činnosť cechu organizuje valné zhromaždenie (ako najvyšší orgán) tvorené členmi cechu, predstavenstvo, cechmajster a revízna komisia.

Kto sa môže stať členom cechu a aký je členský poplatok?

Členom cechu sa môže stať každý, kto to chce a podá si prihlášku. Môžu to byť aj nepekári, no musia mať s pekárskym remeslom čosi spoločné, musia ho bezprostredne ovplyvňovať tak ako Lesaffre či stredná odborná škola. Výška členského príspevku je v aktuálnom roku 120 €.

Prečo by sa podľa vás mal prihlásiť pekár do cechu?

Je to príslušnosť k remeslu. V každom remesle, odbornej činnosti, je dobré, keď človek pozná podmienky, za ktorých môže podnikáť. My sme si v našom základnom poslaní povedali dve hlavné oblasti, a to informovať a vzdelávať. Už dvadsať rokov organizujeme každý rok minimálne dva semináre, kde naši členovia dostávajú aktuálne informácie z legislatívy, ktorá ovplyvňuje podnikateľské prostredie (či už je to v oblasti hygieny, daní, bezpečnosti pri práci atď.). Ďalšie aktivity, ktoré organizujeme, sú kurzy pre pekárskych majstrov, čo je forma celoživotného vzdelávania. Bolo ich doteraz približne jedenásť a vychovalo sa v nich 170 majstrov, ktorí dostali titul majster pekár (je to dvanásťmesačný kurz cez 300 hodín vzdelávania). Tieto aktivity na Slovensku nerobí nikto.

Zúčastňujeme sa aj výstavy Danubius Gastro, kde sme tento rok organizovali už ôsmy ročník súťaže o najlepší Bratislavský rožok, ktorý Európska komisia na návrh Cechu pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska zapísala do Registra zaručených tradičných špecialít.

Okrem spomenutých aktivít organizuje cech pekárov aj športové hry, ktorých sa pravidelne zúčastňujú stovky pekárov s rodinami.

Áno, organizujeme ich každé dva roky a v tomto roku sa v Bánove konal už v poradí siedmy ročník.

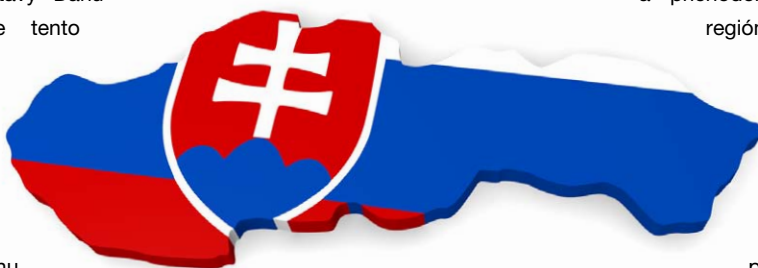
Má cech možnosť vplývať na tvorbu legislatívy, ktorá sa priamo dotýka pekárov?

Áno, zúčastňujeme sa pravidelne na zmenách, novelách, návrhoch zákonov, či už formou pripomienkovania alebo priamou účasťou na ich tvorbe. Takúto možnosť majú aj naši členovia, pokiaľ prídu s pripomienkou či podnetom, ako tomu bolo napr. v prípade ambulantného predaja.

„V minulosti si ľudia robili v garáži pod každou bytovkou malé potraviny, kde sa vozili aj pekárske výrobky. Toto boli tzv. bedničkoví zákazníci, ale takých mali remeselné pekárne stovky.“

Cech má taktiež vytvorenú legislatívnu radu z pekárov, ktorí sa do nej dobrovoľne prihlásili, a pokiaľ príde materiál na pripomienkovanie, tak sa k nemu môže každý vyjadriť a spolu so Zväzom pekárov sa posielajú spoločná pripomienka pekárskej obce predkladateľovi zákona alebo novely zákona.

Spolupracuje cech pekárov západného Slovenska s pekárskymi organizáciami z iných štátov?



Cech pekárov je členom medzinárodných organizácií pekárov UIB a Richemont Club, sme v kontakte s partnerskými organizáciami v susednom Česku, Maďarsku, Poľsku a pravidelne sa zúčastňujeme podujatí organizovaných týmito organizáciami.

Čo najbližšie pripravujete?

Najbližšia aktivita je Danubius Gastro

2015, kde sa budeme prezentovať so súťažou o Najlepší Bratislavský rožok (bude sa jednať už o jej deviaty ročník), chceme by sme opäť prezentovať pekárske remeslo aj formou súťaže o najlepší chlieb, najlepší nový výrobok. Chceme podnietiť členov, aby sa zúčastnili na spomenutých súťažiach, nakoľko získané ocenenia už rezonujú v našej spoločnosti.

Za posledných 20 rokov sa naša spoločnosť značne zmenila. Aký to malo podľa vás dopad na pekárske prostredie?

Za posledné roky sa pod vplyvom meniaceho sa spôsobu života veľmi zmenili nákupné zvyklosti obyvateľstva. Znížila sa dostupnosť remeselných pekárov konečnému spotrebiteľovi. V minulosti chodili k „svojmu pekárovi“ obyvatelia žijúci v okolí remeselných pekární. Postupnou výmenou generácie a príchodom obyvateľov z iných regiónov do daných lokalít sa výrazne zmenil pôvodný charakter obyvateľstva. Mnoho ľudí dnes len doma prespí a hneď ráno cestujú do práce. Večer na ceste

(prevažne autom) domov sa zastavia v hypermarkete, kde si nakúpia všetko potrebné. To je ten problém. Táto zmena života zlikvidovala v pôvodných lokalitách, kde boli združení malí predajcovia, desiatky týchto predajní. V minulosti si ľudia robili v garáži pod každou bytovkou malé potraviny, kde sa vozili aj pekárske výrobky. Toto boli tzv. bedničkoví zákazníci, ale takých mali remeselné pekárne stovky. Dnes sú →

tieto predajne zatvorené. Ľudia si spravia kompletný nákup v reťazci, kde okrem pečiva kúpia aj topánky či ponožky. Odrážalo sa to aj v predajnej ploche pečiva v sieťach, ktorá sa tie roky znásobila rovnako ako aj

v minulosti nebolo. To spôsobilo, že ak kupujúci chce navštíviť svojho pekára v obytnej štvrti, tak nemá kde zaparkovať, keďže od rána do večera sú plné parkoviská. A on nebude predsa hľadať, kde zaparkuje

„Keď nejde Mohamed k hore, tak ide hora k nemu. Ak nevieme dostať zákazníka k nám, tak poďme my za ním.“

sortiment pečiva s cieľom poskytnúť konečnému spotrebiteľovi kompletný sortiment pekárskych výrobkov, a teda nedovoliť mu ísť po napr. šišku do inej špecializovanej predajne.

Ďalší fenomén tejto doby je, že ľudia a celé rodiny sa pohybujú prevažne autom a potrebujú čo najbližšie zaparkovať pri predajni, čo im reťazce poskytujú. V súčasnej dobe má mnoho rodín dve autá, čo

a následne pôjde niekoľko ulíc pešo, aby si kúpil pečivo. V reťazci zaparkuje priamo pri dverách, a ak nie tam, tak o 20 metrov vedľa.

Keď sa naopak pozrieme do budúcnosti, aký trend podľa vás čaká pekárske remeslo? Môžeme očakávať, že sa konzument vráti k „svojmu pekárovi“?

Trend je už nastavený a najbližšie roky to pôjde takto. K svojmu pekárovi sa budú vracaf tí starší, ktorí budú žiť vo svojej vyhradenej lokalite pomalším tempom. Pekárov však tmavá budúcnosť nečaká. Stále tú budú isté subjekty, ktoré si budú chcieť vyberať. Potrebna je pridaná hodnota, ktorá dokáže spraviť renesanciu pekárskeho remesla.

Nezabúdajme na ďalšiu dôležitú vec, a tou je pracovná sila. Kto tu bude robiť? Trh práce je kritický, v pekárňach je nedostatok mladej generácie a hrozí, že pri výmene generácie nebude nástupcov. V minulosti sa považovalo pekárske remeslo za menejcenné a menej hodnotené. Potrebujeme osvetu v spoločnosti, že pekár nie je ten posledný človek. Taktiež nám chýbajú kvalitní pekárski učítelia a špecializované školy. Posledné 2 - 3 roky sa v tejto oblasti začína už aj na ministerstve pracovať a pripravuje sa teória odborného školstva, nakoľko sa zistilo, čo sa tu za posledné roky stalo.

Myslíte si, že cech pekárov by mohol byť tou organizáciou, ktorá by mohla robiť osvetu pekárskemu remeslu?

Ale ved' predsa cech západného Slovenska je jediný, ktorý to tu reálne robí, a robí to 20 rokov. Nehovorím o imaginárnych veciach. Všetky udalosti sú zaznamenané rovnako ako posledné dve podujatia z tejto jesene (v Kočíne a v Pezinku). V Kočíne súťažilo medzi sebou 32 chlebov a za dve hodiny sa 350 ľudí zúčastnilo na hlasovaní o najlepši chlieb. V Pezinku súťažilo 41 chlebov a za 3 hodiny odovzdalo svoje hlasy 750 ľudí. Ľudia tam s nami stáli, bavili sa s nami o chlebe, ďakovali nám a pýtali sa, kde si môžu takéto chleby kúpiť. A neboli tam len ľudia z Pezinka, ale z celého Slovenska. Mohlo ich tam byť okolo 40 000. Boli tam ľudia vo veku od 20 do 70 rokov a zanechalo to v nich obrovský dojem.

Chcelo to však 10 ľudí, ktorí akciu zorganizovali a ktorí chválili slovenské pekárske remeslo. Keď sa to spraví raz za rok, tak to akoby sneh napadol a hneď sa roztopil, nikto si to už nepamätá. Toto treba robiť po celom Slovensku a musí to mať nejaký rámec, aby sme akcie nezdevalvovali. Musí mať niekto nad tým záštitu a oceneným by mala odovzdať dekrét autorizovaná organizácia. Potom to bude mať váhu. Niečo podobné majú vinári a ľudia o tom vedia.

Takýchto akcií stačí spraviť po celom Slovensku 5 ako súčasť významných podujatí.

Aký komunikačný nástroj by sme podľa vás mali zvoliť na súčasnú generáciu s cieľom propagovať naše remeslo?

Keď nejde Mohamed k hore, tak ide hora k nemu. Ak nevieme dostať zákazníka k nám, tak poďme my za ním. Aj prostredníctvom takýchto akcií ako bolo Pezinské vinobranie. Tam sa prezentujeme. A je to nenáročná akcia na organizáciu a taktiež na financie. Akciu však treba dať do centra diania, pretože ak má dnes prejsť spotrebiteľ 10 schodov, tak radšej nejde.

↓ Súťaž o Najlepší chlieb a Vynikajúci chlieb



Nesmieme zabudnúť, že tiež tu musí byť spoločenská objednávka. Ľudia to musia chcieť. Poslal som 80 oznámení k súťaži o najlepší chlieb. Do Pezinka sa prihlásilo približne 20 a do Kočína 14 výrobcov. Z toho som musel niektorých ešte prehovárať. Mnohí si povedali, že načo tam pôjdeme. Nevieť či sú tak lachní, leniví alebo nemajú záujem alebo im to nič nehovorí. Ale keby sa prihlásili a videli, že je medzi ľuďmi o to záujem, tak by to s nimi zachvelo.

Čo potrebuje podľa vás slovenský pekár, aby mohol naďalej rozvíjať svoje remeslo?

Objektívnejšie ceny, vyššiu úctu v spoločnosti a prístup ku kapitálu. To je jedno či formou dotácií, podpory zo strany riadiacich orgánov, ale aj využitia európskych fondov, ktoré sú určené na podporu inovácií a konkurencieschopnosti. Slovenskí

pekári sú zruční, pracovití a majú úctu k zákazníkom, len pracovné prostredie a ekonomický priestor im často bránia využiť všetko to, čo ponúka trh, a nevedia to zo svojich vlastných možností získať.

Pánovi Gottschallovi ďakujeme za rozhovor a želáme mu rovnako ako celému Cechu pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska, ktorý oslavuje v tomto roku 20. výročie od svojho založenia, veľa úspechov. Pokiaľ vás táto téma zaujala a chcete sa dozvedieť viac, tak neváhajte a navštívte stránku www.cechpekarov.sk, kde si budete môcť prečítať viac o histórii, novinkách či hlavných úlohách cechu na aktuálne obdobie.



Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska

M.R. Štefánika č. 10

902 01 PEZINOK

www.cechpekarov.sk



DANUBIUS GASTRO

DANUBIUS GASTRO 2015, 22. ročník veľtrhu gastronómie a hotelierstva Príďte podporiť aj Vy slovenské pekárske remeslo.

KEDY? 29. 1. - 1. 2. 2015

KDE? Výstavisko INCHEBA EXPO BRATISLAVA

Súčasťou výstavy bude už **IX. ročník súťaže o Najlepší Bratislavský rožok**, ktorý organizuje **Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska** spolu s ďalšími hlavnými súťažami:

- súťaž o Najlepší pletený výrobok
- súťaž o Najlepšie umelecké dielo

Prebiehať budú aj sprievodné súťaže o ceny v kategórii:

- Najlepší tradičný chlieb
- Najlepší špeciálny chlieb
- Najlepší inovatívny výrobok



Značka „Regionální potravina“



text: Marcela Janková
foto: archiv Lesaffre

Regionální potraviny jsou v módě. Svědčí o tom spousta akcí, která se v souvislosti s nimi koná – od farmářských trhů až po různé soutěže. Vzniká množství obchůdků, které se zaměřují na prodej regionálních výrobků, a na internetu vám při zadání klíčových slov „regionální potravina“ vyjede hned několik specializovaných odkazů. Regionálním výrobkům se udělují různé prestižní značky, certifikáty a ocenění. Je to zkrátka trend. A je to dobře. Jsme to, co jíme, tak proč se nad tím alespoň trochu nezamyslet.

K tomuto trendu se před pěti lety přidalo i Ministerstvo zemědělství a propůjčuje značku Regionální potravina nej kvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Ptáte se, v čem jsou výrobky s logem Regionální potravina na obalu výjimečné? Odpověď je vcelku jednoduchá. Předně, zelenomodré logo na obalech výrobků spotřebiteli zaručí, že **produkt je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin**. Díky krátkým distribučním cestám od výrobce ke spotřebiteli jsou tyto produkty **čerstvější, mají lepší chuť a vůni** a jejich přeprava tolik **nezatěžuje životní prostředí**. Oceněné výrobky splňují ty nejpřísnější evropské i národní požadavky na **kvalitu po-**

travin. V porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu se výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují svou **jedinečností**. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny. A v neposlední řadě, nákupem těchto potravin také zákazník **podpoří svůj kraj**.

Ocenění se uděluje každý rok v devíti kategoriích:

- Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
- Masné výrobky trvanlivé
- Sýry včetně tvarohu
- Mléčné výrobky ostatní
- Pekařské výrobky včetně těstovin
- Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
- Alkoholické a nealkoholické nápoje
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- Ostatní

pekařina/pekárina

Právo užívat na obalech logo Regionální potravina však nezískáte mávnutím kouzelného proutku. Vyžaduje to jisté administrativní úsilí. Nicméně ti, kteří uspějí, mají zajištěnu publicitu a spojení se značkou, která může být pro mnohé zákazníky důvodem, proč upřednostnit oceněný výrobek před konkurenčním.

Pravidla pro udělování značky Regionální potravina jsou rozdělena na tři části: obecné, specifické a regionální. Pokud se rozhodnete o značku požádat, je nutné se seznámit s pravidly důkladně, nicméně níže jsme pro vás připravili výběr těch nejdůležitějších.

OBECNÁ PRAVIDLA

Žadatelem může být fyzická nebo právnická osoba usazená na území ČR, která je provozovatelem potravinářského podniku a je považována za výrobce s maximálním počtem zaměstnanců 250.

Žadatelem může být pouze provozovatel potravinářského podniku, který provádí všechny úkony výroby související zejména s přípravou, upravováním, opracováním, zpracováním surovin, včetně balení a dalších úprav.

Žadatel musí k žádosti předložit identifikační údaje, technickou dokumentaci výrobku, specifikace vlastností regionálního výrobku a čestné prohlášení o pravosti předložených dokumentů. Předlohy k těmto dokumentům jsou k dispozici ke stažení na www.regionálnipotravina.cz. Součástí žádosti musí být také kopie výpisu z obchodního nebo živnostenského rejstříku.

Žadatel je povinen dodat výrobek, který bude předmětem hodnocení, v odpovídajícím množství a v termínech stanovených vyhlášovatelem soutěže.

SPECIFICKÁ PRAVIDLA

Zemědělský nebo potravinářský výrobek, který je předmětem žádosti, musí být vyroben v příslušném regionu ze surovin z daného regionu, případně, je-li to z objektivních důvodů nutné, z tuzemských surovin. Podíl těchto surovin musí tvořit minimálně 70 %. Hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu. U ostatních surovin je nutné uvést procentuální zastoupení, včetně uvedení původu.

Výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu.

Žadatel je povinen předložit k žádosti fotodokumentaci výrobku a používaný obal určený pro spotřebitele nebo jeho návrh.

Udělování značky se týká výrobků určených ke konečné konzumaci, případně ke konzumaci za použití jednoduché kulinářské úpravy.

REGIONÁLNÍ PRAVIDLA

Regionální podmínky pro udělení značky Regionální potravina může stanovit vyhlášovatel v každém kraji samostatně, ale tyto nesmí být v rozporu s obecnými a specifickými pravidly. Podmínky bývají zveřejněny na portálu www.regionálnipotravina.cz.

Hodnotitelská komise posuzuje při výběru především vztah produktu k regionu, inovativnost, použité suroviny nebo senzorické vlastnosti. Letos odborníci z Ministerstva zemědělství, krajských úřadů, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR posuzovali neuvěřitelných 1 294 produktů a ocenili jich 106. Značku získá v každém kraji →

Poctivá pekařina je náš denní chleba

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ivana Resslerová rozená Masaříková, pekařka, Mařatice

Náš rodinný pekařství funguje už přes čtyři generace. A celou tu dobu pečeme chleba podle originální receptury, díky které tak skvěle chutná. Používáme jen přírodní kvas, po kterém těsto nádherně kyne, a nepřidáváme žádné umělé přísady ani urychlovače.

www.regionálnipotravina.cz

pekařina/pekárina

vždy jen jeden výrobek z dané kategorie. Pokud se porotci dohodnou, nemusí být v některých sekcích ocenění uděleno vůbec. Výsledky soutěže o značku Regionální potravina se vyhodnocují nejpozději do 15. července příslušného kalendářního roku. Vítězové jsou pak povinni označit oceněný výrobek logem nejpozději do šesti měsíců od jeho udělení a mají právo ho užívat po dobu čtyř let.

Šesté kolo soutěže začne na jaře 2015. Pokud tedy máte zájem zúčastnit se dalšího ročníku, sledujte internetovou stránku www.regionálnipotravina.cz, kde v záložkách jednotlivých regionů najdete začátkem příštího roku informace, pravidla, kontakty a termíny pro účast v krajských kolech.

Vítězné pekařské výrobky

JIHOČESKÝ KRAJ

- 2014 **Štrycle**, ČEBIŠ-ŘEHÁČEK komanditní společnost
- 2013 **Vločkové oválky**, PEKAŘSTVÍ NODES, spol. s r.o.
- 2012 **Krumlovský koláč**, PEKAŘSTVÍ NODES, spol. s r.o.
- 2011 **Chléb podmáslový**, Marek Baštýř
- 2010 **Boubín - žitno-pšeničný chléb bez éček**, Vladimír Cais

JIHOMORAVSKÝ KRAJ

- 2014 **Kloboucký rohlík**, Pekařství Křížák s.r.o.
- 2013 **Rašnerův chléb**, RAŠNEROVA PEKÁRNA s.r.o.
- 2012 **Újezdský šáteček s náplní ROBI pikant**, EUROBI spol. s r.o.
- 2012 **Moravský Podplameník - HRUŠÁK**, Vlastimil Valášek - Flammecook group
- 2010 **Koláč velký**, ZEMSPOL a.s. Sloup

KARLOVARSKÝ KRAJ

- 2014 **Chléb Boží Dar**, Karlovarská pekárna TREND s.r.o.
- 2013 **Žitný chléb**, Antonín Baborovský
- 2012 **Bečovský chléb**, Stanislav Pytlík
- 2011 **Pivovarský chléb Chyš**, Karlovarská pekárna TREND s.r.o.
- 2010 **Chléb Doktor vícezrnný**, Karlovarská pekárna TREND s.r.o.

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

- 2014 **Měnický pecen**, Libor Obešlo
- 2013 **Deštenský chléb 1200 g**, Karel Rezner
- 2012 **Erbenovy Miletínské modlitbičky**, ERBEN společnost s ručením omezeným
- 2011 **Polický chléb**, KVÍČEROVSKÁ PEKÁRNA spol. s r.o.
- 2010 **Kolekce Hradecké pralinky**, Cukrářství u Rudolfa

LIBERECKÝ KRAJ

- 2014 **RACIO trhadlo**, JVS Semilská pekárna, s.r.o.
- 2013 **Mini svatební koláčky**, Drahomíra Macková
- 2012 **Dědečkův rohlík**, Maškovo pekařství s.r.o.
- 2011 certifikát neudělen
- 2010 **Českolipský kulatý chléb**, JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

- 2014 **Rychvaldská česneková placka**, Rychvaldská pekárna s.r.o.
- 2013 **Trvanlivé tyčinky se sýrem**, HAVLÍK OPAL spol. s r.o.
- 2012 **Svatební bolatický koláč**, AZPEK, s.r.o.
- 2011 **Pečené mrkvánky**, Beskyd Fryčovice, a.s.
- 2010 **Štramberské uši**, Ladislav Hezký



OLOMOUCKÝ KRAJ

- 2014 **Chléb leštinský speciál 900 g**, Pekařství Leština s.r.o.
- 2013 **Partutovická bramborová bábovka**, Zemědělské družstvo Partutovice
- 2012 **Koláč hanácký**, Jitka Haberlandová
- 2011 **Chléb Zubr**, PEKÁRNA TIEFENBACH s.r.o.
- 2010 **Svatební koláčky**, Střední odborné učiliště potravinářské Jeseník

PARDUBICKÝ KRAJ

- 2014 **Sváteční koláč s povidlovou náplní**, SMÉKALOVO PEKAŘSTVÍ spol. s r.o.
- 2013 **Královský chléb**, AGRO VYSOČINA BYSTRÉ akciová společnost
- 2012 **Borovský kulatý chléb**, Věra Krejčí
- 2011 **Rosický koláč**, Pekárna ZD Rosice
- 2010 **Pardubický perník - sada**, Pavel Janoš

PLZEŇSKÝ KRAJ

- 2014 **Zelňáky**, PEKO - Němečková, s.r.o.
- 2013 **Svatební koláče se šlehaným máslem**, Vlasta Václavíková
- 2012 **Grahamový listový šáteček s ořechovou náplní**, PEKO - Němečková s.r.o.
- 2011 **Víkendový chléb**, PEKO - Němečková s.r.o.
- 2010 **Krchlebský koláč**, Helena Konopíková

STŘEDOČESKÝ KRAJ

- 2014 **Kváskový pecen Cvrčovický**, CVRČOVICKÁ PEKÁRNA, s.r.o.
- 2013 **Rožďalovský rohový koláč**, Milena Tarabová
- 2012 **Polabský řepánek**, Pekařství Kopecký s.r.o.
- 2011 **Bousovský chléb**, PANE spol. s r.o.
- 2010 **Cvrčovický chléb**, CVRČOVICKÁ PEKÁRNA, s.r.o.

ÚSTECKÝ KRAJ

- 2014 **Sádlový koláček**, Alena Šedivá
- 2013 **Kvasový chléb**, LIMMA food, a.s.
- 2012 **COP Českého Švýcarska**, Pavlína Ptáčková
- 2011 **Řeznický chléb**, APLICA s.r.o.
- 2010 **Dolce Latte dort**, KREMEX s.r.o.

VYSOČINA

- 2014 **Chléb pšeničnožitný**, Ing. Josef Elis
- 2013 **Pikárecké perníkové preclíčky**, Lucie Krejčová
- 2012 **Chléb pšenično-žitný**, Pekařství MALENA s.r.o.
- 2011 **Bítešský chléb**, Jeřábková pekárna s.r.o.
- 2010 **Sladovky medové**, Dalešické cukrářství s.r.o.

ZLÍNSKÝ KRAJ

- 2014 **Pšeničný chléb**, Tomáš Vrána biofarma JURÉ
- 2013 **Třebětický chléb vícezrnný**, František Králík
- 2012 **Mařatský chléb**, Pekařství Masařík s.r.o.
- 2011 **Špaldový řez, náplň borůvka + tvaroh**, JAVORNÍK - CZ s.r.o.
- 2010 **Soubor frgálů**, Cyrílovo pekařství s.r.o.



Inventis Blends

Co to je?

text: Tomáš Podivinský, Jan Pavlů
foto: archiv Lesaffre



Když se peče u nás v pekařském centru, voní celá firma. A peče se často. Někdy jen tak pro sebe, abychom si vyzkoušeli, jak fungují novinky ještě před uvedením na trh, jindy se zákazníci, kteří k nám evidentně jezdí rádi. Když pak zbyde nějaké pečivo, zaměstnanci se mohou poprat, aby se dostalo i na ně...



V poslední době jsme pekli vzorky z novinky na trhu Inventis Blends. Záhadný název, malé vakuové sáčky, ale výýýýborné výrobky. Vyzpovídal jsem proto šéfa technologů Lesaffre Česko, Honzu Pavlů, cože to jsou ty Inventis Blends.

Honzo, když jsme nedávno otvírali nové pekařské centrum v Olomouci, mluvil jsi nadšeně o Inventis Blends. Proč to nadšení?

Konečně máme produkt, který umožní vyrobit rustikální pečivo francouzského typu ve stálé kvalitě a jednoduše.

A to bez Inventis Blends nejde?

Nejde. Moc ne. Častokrát přišel požadavek od našich zákazníků, abychom jim poradili s výrobou francouzského pečivo, nejčastěji bagety. Když jsme jim vysvětlili, že musí vyvádět pšeničný kvas a nechat ho zrát 24 hodin, pak ho přidávat do těsta, správně nechat kynout na plátnech dlouhou dobu a nakonec výrobky ručně tvarovat, tak se do toho nikomu moc nechťelo.

To chápu... A jak to, že při použití Inventis Blends tahle složitá procedura není třeba?

Protože kolegové z Francie vymysleli takové složení směsi, které to zjednodušuje.

Proč tomu vlastně neříkáme směs, ale „blend“?

Klasická směs neobsahuje droždí, které v Inventis Blends již je zamícháno. Navíc blends jsou baleny vakuově. Další rozdíl je v dávkování, běžné směsi se dávají 20 % nebo i 40 % na mouku, blends se dávají kolem 5 nebo 6 %.

Proč tak nízké dávkování?

Na tento typ výrobků takto nízká dávka stačí, tak proč dávat víc...

Co se z těchto blends dá vlastně vyrobit?

Skoro všechno. Já jsem z nich už upekl country chléb, cereální pečivo, bagety. Kluci u nás v pekařském centru pekli další výrobky, konkrétně tousták, ciabattu a focacciu. A myslím si, že by se toho našlo mnohem, mnohem víc.

A co z toho naopak nejde vyrobit?

Klasický konzumák. A prozatím sladké výrobky, ale na tom se pracuje.

Tolik výrobků a všechno z jedné směsi?

Ne z jedné, ale ze dvou. Nabízíme variantu Trad'i a Dail'i.

A jaký je v nich rozdíl?

Trad'i je na výrobky s vyšším obsahem žita, Dail'i je na světlejší výrobky. Ale je to taky o chuti každého pekaře a zákazníka. Já mám raději Trad'i kvůli žitu.

Co tomu říkají ostatní technologové?

Hrozně rádi s tím momentálně pečou.

Všiml jsem si, když něco zbyde, je o to zájem. Proč je to tak oblíbené?

Protože při pečení se dosahuje výborných výsledků, pečivo křupe, má vyváženou chuť.

Můžu potvrdit. Ale já ho vždycky jím čerstvé. Jak to bude chutnat druhý a třetí den?

I rozmlsaní technologové u nás v pekařském centru to jedí druhý a třetí den – pokud ovšem něco zbyde – což je důkaz toho, že pečivo z Inventis Blends vydrží dlouho čerstvé a vláčné.

Čím to je?

Blends obsahují kombinaci kvalitních surovin; a když se umí správně namíchat, tak to prostě funguje.

Žijeme ve světě, kde cena hraje roli. Na kolik vyjde kilo těsta?

To záleží i na ostatních surovinách, ale náklady nevybočují z běžného průměru.

Tak hodně prodejních úspěchů! (A kdy budete péct příště?)



Francouzská bageta

cca 30 ks při navážce à 340 g

Suroviny	Množství v kilogramech
Pšeničná mouka speciál	6 kg
Voda	3,78 kg
Inventis Dail'i Blend	300 g
Celkem	10,08 kg
Hnětení	Spirálový hnětač: 5 minut pomalu +/- 2 minuty rychle
Teplota těsta	28 °C +/- 1 °C
Doba zrání	60 minut při pokojové teplotě
Dělení	340 g
Tvarování	bageta
Kynutí	50 minut při 28 °C
Pečení	25 minut při 230 °C



Country chléb

cca 22 ks při navážce à 460 g

Suroviny	Množství v kilogramech
Pšeničná mouka speciál	5,4 kg
Žitná mouka	0,6 kg
Mouka celkem	6 kg
Voda	3,9 kg
Inventis Trad'i Blend	360 g
Celkem	10,26 kg
Hnětení	Spirálový hnětač: 5 minut pomalu +/- 3 minuty rychle
Teplota těsta	8 °C +/- 1 °C
Doba zrání	60 minut při pokojové teplotě
Dělení	460 g
Tvarování	kroužek, chléb
Kynutí	50 minut při 28 °C
Nakrojení	
Pečení	25 minut při 240 °C

Zaujaly vás Inventis Blends? Máte zájem o kolekci receptur? Neváhejte kontaktovat naše technology.

Tel.: +420 844 440 440

E-mail: objednavky@lesaffre.cz

www.lesaffre.cz



Vůně dalek aneb variace na téma – exotické pečivo

Ve Vlaštovičce 19 v rozhovoru s Eduardem Tóthem, dřívějším obchodním ředitelem pro Lesaffre Česko i Slovensko, jsme se dozvěděli, že v Turecku, kde momentálně v rámci skupiny Lesaffre působí, je nejrozšířenějším druhem pečiva **somun** – bílý pšeničný chléb podobný slovenskému sendviči. Pojdme si tedy k němu říct něco bližšího.

Stejně jako všude jinde na světě patří i v Turecku chléb mezi základní potraviny. Jeho nejstarší historie sahá až do mladší doby kamenné, což je zhruba 10 000 let př. n. l. Přesněji do oblasti Palestiny, Sýrie, Turecka a Iráku odkud pochází nejstarší nálezy z pěstování obilnin. Chléb, turecky „ekmek“, zaujímá v turecké gastronomii důležité místo. Téměř ke každému tureckému jídlu se konzumuje nějaký druh pečiva, ať už se jedná o zmiňovaný somun a jeho variace nebo třeba chlebovou placku pide podobnou pita chlebu či jiné pečivo. A protože je pečivo neoddělitelnou součástí turecké gastronomie, seznámme se s ní trochu blíže.

HISTORIE TURECKÉ GASTRONOMIE

Turecká kuchyně patří spolu s čínskou, italskou, francouzskou a mexickou k pěti nejbohatším na světě. Dá se říct, že vznikla spo-

jením tří základních prvků – dávného nomádkého života, tamější rozmanité geografie s různorodou flórou a faunou a dědictví bohaté královské kuchyně z dob Osmanské říše. Stejně jako je rozmanitá geografie Turecka, tak i jídla v jednotlivých regionech se od sebe markantně liší. Zdaleka to ale nejsou jen kebaby – turecká kuchyně je zdravá, mno-



hotvárná, plná čerstvé zeleniny, ryb, bylinek, koření i masa, především jehněčího. Za základ je považováno kynuté těsto z pšeničné mouky na nevyhnutelný ekmek (bílý chléb typu somun), pide (arabské chlebové placky), simit (kynuté pečivo ve tvaru kroužku sypané sezamem), manti

(závitky z těsta plněné masem) a yufka (listové těsto, ze kterého se připravuje burek – závitky různé velikosti plněné sýrem, rybami, masem nebo zeleninou).

TURECKÁ SNÍDANĚ

Správná turecká snídaně je oslavou hojnosti. Je to vlastně taková hostina, kdy se sejdě často celá rodina a příbuzenstvo. Začíná až kolem 10. až 11. hodiny dopolední, protože běžná turecká rodina se (samozřejmě během dovolených a prázdnin) před devátou hodinou ještě zdaleka ani neprobouzí. Turci musí mít na snídaňovém stole minimálně nakrájená rajčata zalitá olivovým olejem a posypaná oreganem, papriky, různé olivy, slaný balkánský sýr, tvrdý žlutý sýr a další druhy sýrů, bílý chleba, med, džem. To vše servírované v malých společných miskách, protože v Turecku jedí tak, že utrhnou malý kousek bílého

chleba a ten namočí v požadované potravíně. Žádné mazání nožem, na které jsme zvyklí v našich končinách.

SOMUN

Somun znamená v překladu bochník. Na rozdíl od regionálních druhů pečiva se tento bílý pšeničný chléb vyrábí po celém Turecku a je všem dobře známý. Turecká společnost je v konzumaci pečiva poměrně konzervativní a víc než 90 % lidí preferuje právě toto bílé pečivo. Najdete ho na pultech každé turecké pekárny, ale pečou ho turecké rodiny i doma, především na venkově. Má podélný tvar s úzkými konci a širokou prostřední částí. Vykyнутé těsto se vyválí na 2 až 3 cm tlusté kusy a horizontálně se nakrojí. V některých oblastech přidávají do těsta kvůli chuti také uvařené a rozmačkané brambory. Obsah soli v somunu je státem regulován na 1,5 % a v nejbližší době plánuje tuto hranici snížit až na 1,2 %. Upečený bochník je 5 až 6 cm tlustý a 15 až 20 cm dlouhý. Jeho zabarvení se může lišit v závislosti na použité mouce. V domácnostech se pro jeho výrobu používá většinou celozrnná pšeničná mouka a proto má tmavší barvu. Konzumovat se může ještě 2 až 3 dny po upečení, ale Turci ho nejčastěji jí čerstvý a právě proto pekárny fungují 365 dní v roce. A jak už jsme zmiňovali dříve, používá se jako příloha k mnohému tureckému jídlu a strážníkům může nahradit nůž i vidličku.

↓ Prezentace pečiva v tureckém Baking Center™



↑ Turecká snídaně

Zajímavostí je, že Turci nedostávají sociální dávky, za které si mohou koupit pečivo. Místo toho udržuje turecká vláda síť několika desítek státních neziskových pekáren, které pečivo vyrábějí a prodávají ho za nižší ceny. Mnohé z nich jsou na velmi moderní a profesionální úrovni a technologickým vybavením přesahují průměr u nás.

SPOTŘEBA PEČIVA V TURECKU

Některé zdroje uvádějí, že Turecko je se 78 milióny obyvatel na 1. místě ve spotřebě pečiva na světě. Průměrná denní konzumace se v současné době pohybuje kolem 500 g pečiva na osobu. Denně se v Turecku vyrobí 101 miliónů bochníků chleba. V minulém roce zveřejnila turecká pekařská federace informaci, že 6 miliónů kusů pečiva z tohoto cel-

kového počtu se každý den vyhodí do popelnice. Na toto plýtvání upozornil i bývalý turecký premiér, nynější prezident Turecké republiky, Recep Tayyip Erdoğan. Vyhozené pečivo totiž představuje roční částku 1,5 biliónu tureckých liber, za kterou by se mohlo v Turecku postavit 500 škol, zaplatit 162 000 minimálních mezd nebo postavit 500 km silnic. Turecká vláda neustále nabádá místní pekárny, kterých je v zemi nadměrný počet, aby vyráběly pečivo v množství odpovídající požadavkům zákazníků. A stejně tak upozorňuje i spotřebitele, aby nekupovali více pečiva, než ve skutečnosti zkonsumují. O omezení plýtvání se mluví dokonce i během kázání v mešitách a za dětmi se jezdí do škol se speciálními programy věnovanými této problematice. Zda snaha o zlepšení situace přinese očekávaný výsledek, ukáže čas.

Nutno ovšem podotknout, že plýtvání potravinami není jen turecký problém. V celosvětovém měřítku přijde nazmar dle zprávy Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) každý rok třetina veškeré potravinové produkce. Řešení vidí FAO ve změně chování spotřebitelů, regulaci vztahů mezi jednotlivými články dodavatelského řetězce, investicích do infrastruktury a skladovacího vybavení. →



Pečivo somun

Suroviny	Množství v kilogramech
Turecká pšeničná mouka	100 kg
Voda	65 kg
Sůl	1,3 kg
Pekařské droždí lisované	4 kg
Zlepšující přípravek Pulso SOM 2	0,3 kg
Těsto celkem	170,6 kg
Typ mísicího zařízení: spirálový hnětač	
Mísení	35 minut
Teplota těsta	21 °C
Zrání	15 minut
Dělení	320 g (= 250 g po upečení)
Vykoulení	
Odležení	10 minut
Tvarování	somun
Kynutí	120 minut / 28 °C / vlhkost 80 %
Nakrojení	horizontální
Pečení	rotační pec - 15 minut při 235 °C (pára)

INZERCE

FUTURPOL

Máme řešení pro ...

surovinová
hospodářství



hnětení
těst



dělení
a tvarování těst



tvarovací linky
na pečivo a chléb



ostatní



www.futurpol.cz

Aktuality ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR

text: Stanislav Mihulka
foto: Podnikatelský svaz
pekařů a cukrářů v ČR

V následujícím příspěvku přinášíme stručnou rekapitulaci aktivit a nových služeb, které jsme v posledním období připravili nejen pro naše členy, ale pro všechny zájemce o dění v našem oboru.

BURZA STROJŮ A ZAŘÍZENÍ

Na základě požadavků členských, zejména pekařských, firem rozhodlo představenstvo Svazu o zavedení nové služby: **Burzy strojů a zařízení**. Tato aktivita, která je od 1. května dostupná na webu www.svazpekaru.cz, reaguje na potřeby společností podnikajících v oboru nabízet k prodeji nepotřebné stroje a zařízení či další vybavení provozoven (pekáren, firemních prodejen) – či naopak poptávat výrobní prostředky pro levné a efektivní doplnění vybavení své firmy. Na uvedeném webu lze stáhnout registrační formulář, který slouží k evidenci nabídek a poptávek burzy.

Pro nečleny svazu se jedná se o placenou službu, členové svazu však mohou využít prostoru na webu k jednorázové inzerci bezplatně. V případě zájmu kontaktujte správce webu (tel.: +420 602 648 148 nebo e-mail: mihulka@svazpekaru.cz).

VZORY PRÁVNÍCH DOKUMENTŮ

Nutnost aplikovat nový občanský zákoník v nejrůznějších oblastech života firem (obchodní vztahy, pracovní-právní problematika aj.) vyvolala poptávku po vzorech právních dokumentů pro nejrůznější situace (např. vznik či ukončení pracovního poměru, dohoda o hmotné

PODNIKATELSKÝ SVAZ



PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ V ČESKÉ REPUBLICE

odpovědnosti, manažerské smlouvy, dotazník pro nového zaměstnance, záznam o pracovním úraze apod.). Jako novou službu pouze pro členy svazu jsme proto připravili **50 vzorů dokumentů**, které jsme umístili rovněž na náš web. Přístup k dokumentům podléhá registraci, kterou zájemcům přiděluje správce webu. Zájem o tuto službu již projevilo několik desítek členských firem.

ROČENKA PEKAŘE A CUKRÁŘE S KATALOGEM DODAVATELŮ

Koncem roku finišují přípravy na vydání již 23. ROČENKY, kterou potřeť připravujeme jako společný česko-slovenský projekt. Reprezentativní publikace o 250 stranách obsahuje kromě redakčních článků na aktuální oborová témata i hojně využívaný Katalog dodavatelů, ve kterém nechybí žádný z významných dodavatelů strojů, surovin, přípravků, polotovarů, příp. dalších výrobků a služeb pro pekaře a cukráře. Ročenka 2015 bude jako vždy poprvé představena u příležitosti Valné hromady Svazu 31. ledna v Brně.

Zájemci o „last-minute“ inzerci v ROČENCE a Katalogu, který vychází rovněž v on-line verzi na našem webu, mohou kontaktovat redakci.

PUBLIKACE Z ODBORNÉHO VYDAVATELSTVÍ

Po úspěchu I. dílu Pekařské technologie – Suroviny jsme letos vydali II. díl věnovaný výrobě chleba. Zájem o obě publikace předčil naše očekávání, takže chystáme k vydání další pokračování Pekařské technologie – III. díl, který se připravuje právě nyní. Bude zaměřen na výrobu běžného pečiva a hodláme jej představit u příležitosti Dnů chleba 2015 v Pardubicích. Zájemci o naše publikace mohou zasílat objednávky prostřednictvím e-mailu info@svazpekaru.cz.

Protože tento příspěvek vychází v posledním letošním čísle Vlašovičky, přejeme nejen jejímu vydavateli, společnosti Lesaffre Česko, a.s., ale také celé pekařské odborné veřejnosti hodně podnikatelských úspěchů, zdraví a štěstí v příštím roce.

Ing. Stanislav Mihulka, CSc.

vedoucí odborného vydavatelství
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů
v ČR
mihulka@svazpekaru.cz



Jak jsem poznával Trnavu

Do Trnavy mě poprvé zavedly pracovní povinnosti před 4 roky a od té doby ji navštěvuji pracovně neustále. Trnava má několik podobností s Olomoucí. Je sídlem dvou univerzit a arcibiskupství. Její minulost je hodně spjatá s církví a hodně památek je církevních. Proto se také Trnavě přezdívá Malý Řím.

Stejně tak jako Olomouc je i Trnava krajské město. V roce 2011 zde žilo 66 219 obyvatel. Dopravní situace je složitá, protože se nedá projet historickým centrem, a tak se pořád někde čeká na semaforu. Za slušnou práci musí většina obyvatel jinam. Naštěstí pro Trnavu se Trnavčania nemusí do hlavního města stěhovat, protože je to po dálnici jen „kúsok“.

Historie města je vsutku bohatá. Od svých počátků je Trnava spojena s obchodem, protože vznikala na křižovatce obchodních cest. První písemná zmínka o městu je z roku 1211 a roku 1238 získalo město výsady svobodného královského města. Ve 13. století bylo město ohraničeno dobovým opevněním se čtyřmi bránami. Toto, v té době ojedinělé, opevnění, kvůli kterému mnozí cestovatelé zaměřovali Trnavu



za hrad, vytyčuje prostor o rozloze 60 hektarů, na němž se nachází většina z trnavských pamětihodností. Centrem života ve městě je Trojičné náměstí, místo, kde se koná mnoho kulturně-společenských akcí. Nad tímto náměstím se tyčí městská věž, kam by měly vést první kroky návštěvníků. Celé město i region z ní jsou vidět jako na dlani a umožní rychlé rozhodnutí, které historické památky chce návštěvník nejvíce vidět. Ve věži sídlí Turistické informační centrum – Región Trnava, kde vám ochotně po-

radí a pomohou s rozhodováním. Nejkrásnějším místem Trnavy je Náměstí sv. Mikuláše, kde byl položen základní kámen města. Náměstí i okolní uličky si zachovaly svůj historický vzhled a každého návštěvníka zaručeně vrátí o pár set let v čase zpět svou romantickou a zároveň magickou atmosférou.

Vzpomínkou na vinařskou tradici města jsou rozsáhlé středověké vinné sklepy vybudované pod celým centrem města. Podle městských legend byly kdysi všechny propojené a sloužily jako únikový systém. Část z těchto sklepů je návštěvníkům přístupná v rámci turistických prohlídek, jiné pouze v rámci listopadové akce „Deň vinných pivnic“. Tato událost otevírá více než 30 vinných sklípků, kde se prezentují vinaři nejen z blízkého okolí, ale i ze vzdálenějších oblastí

až po Tokaj. Aby se této akci zachovala její kulturní úroveň a také z kapacitních důvodů často ne velmi velkých sklípků, je počet vstupenek omezen na 700. Vstupenky jsou již několik týdnů před začátkem akce beznadějně vyprodané.

Víno v Trnavě ale není pouze tento Den vinných sklepů, je to také každoroční soutěž „Vino Tirnavia“, která se koná v dubnu a která patří mezi tři nejlépe odborně hodnocené vinné soutěže na Slovensku. Pro obyčejné návštěvníky je tato akce zajímavá hlavně veřejnou prezentací a možností ochutnat několik stovek vín, která se na Slovensku v daném roce urodila. Trnava byla kdysi jedním z nejvýznamnějších hráčů v obchodě s vínem na území Uherska a vyvážela víno do Čech, Slezska i Polska. Trnavští měšťané obhospodařovali v minulosti vinohrady od Bratislavy až po Hlohovec.

Při běžné návštěvě doporučuji zajít na oběd do restaurace Pizza Kitty, která se nachází přímo na pěší zóně. Nedělají tu pouze pizzu, ale také velmi kvalitní italskou kuchyni. Restaurace má příjemný interiér rozčleněný do mnoha zákoutí.

Trnava a její okolí jsou zajímavé také svými přírodními památkami a možnostmi pěší a zejména cykloturistiky. Na periferii města je to zejména chráněný areál Trnavské rybníky, vodní biotop, kde žije cca

150 chráněných druhů ptáků. V neďalekém okolí leží obec Smolenice – perla Malých Karpat a rodiště vynálezce padáku Štefana Baniča, kde se nachází nejmladší zámek Slovenska – Smolenický zámek, jeskyně Driny nebo archeologické naleziště Molpír. Většina přírodních i kulturních památek ve vzdálenějším okolí je snadno dostupná na kole. I necyklisté si ovšem mohou snadno prohlédnout přírodní krásy okolí, a to z koňského hřbetu. Ve městě a okolních vesnicích je větší množství koňských stájí, kde si snadno můžete domluvit i tuto formu prohlídky okolí.

Město je k turistům velice přátelské. Pomocí webu www.regiontirnavia.sk nebo www.vitajtevtrnave.sk se návštěvníci snadno dozvědí o chystaných kulturních akcích, o památkách vhodných k navštívení, naleznou zde také doporučené cyklotrasy, stejně jako tipy, co dělat v případě špatného počasí.

STOJÍ ZA TO NAVŠTÍVIT

- Tradiční trnavský jarmark
- Smolenický zámek
- Bazilika sv. Mikuláše
- Městské opevnění
- Jeskyně Driny
- Městská věž
- Výstava vína Víno Tirnavia

- Středověká přešovačka
- Městská věž
- Trnavské panoráma



28. 10. 1918 Založení Česko-Slovenska

Minule jsme slíbili, že se budeme některým svátkům věnovat více. Ale který vybrat jako první? Načasování tohoto čísla mě přivedlo k tomu, že jako první probereme založení ČSR; je to navíc jedno z významných dat, které se týká obou zemí, kde náš časopis vychází.

text: Tomáš Podivinský
foto: archiv Lesaffre

Slováci toto datum „slaví“ jako památný den, nikoli jako státní svátek, protože rok 1918 pro ně z dnešního pohledu sice byl důležitý krok k jejich zasloužené samostatnosti, ale k jejímu úplnému naplnění došlo až o 74 let později. Vzhledem k tomu, že se nejedná o státní svátek a neprobíhá k tomuto dnu žádná výrazná mediální masáž, mladší generace na Slovensku často neví, co se tehdy stalo. 28. október tak stojí v těžké konkurenci proti státním svátkům, které jsou mnohem více spojené s opravdovou samostatností Slováků a jejich národní identitou.

Naopak Češi toto datum uctívají jako státní svátek a berou jej jako ten pravý den nezávislosti, protože Československo už bylo to, co si přáli.

Co se tedy na podzim roku 1918 vlastně stalo? Jen vyhlášení a oslavy. To důležité se ale odehrálo mnohem dříve. A mělo to velký význam pro oba národy.

TOUHA PO OSAMOSTATNĚNÍ

Jak od poloviny 19. století postupně rostla nespokojenost menšinových národů (nejen Čechů a Slováků)



↑ Demonstrace na Václavském náměstí v Praze 28. 10. 1918

s jejich situací v rámci Rakouska-Uherska, vytvořila se v řadách obou národů skupina národních politiků, kteří v různé podobě požadovali více samostatnosti. Mnoho z nich pobývalo mimo území Rakouska-Uherska, a tedy i budoucího Česko-Slovenska.

Pro úplnou nezávislost byl ale málokdo, spíše se jednalo o různé formy autonomie. Spolupráce mezi Slováky a Čechy existovala již v tomto období, a to na všech fron-

tách. Pozice slovenského národa v rámci Uher byla ovšem mnohem složitější než postavení Čechů v rámci Rakouska. Oba národy spojovala touha po samostatnosti a také kulturní a historická blízkost. Existence společného „nepřítele“ navíc umožňovala přehlédnout rozdíly mezi oběma národy a jejich zájmy. Slováci to chápali asi jako „raději s Čechy než s Maďary“ a Češi „hlavně bez Rakušáků, a proč ne se Slováky, když tam jezdíme lyžovat“.

Silný důvod k nezávislosti a také vhodná příležitost se naskytly až na počátku 1. světové války. A klíčovým faktorem pro úspěch bylo pochopení tehdejšího světa: o vytvoření Česko-Slovenského státu se nerozhoduje ani v Praze, ani v Bratislavě, dokonce ani ve Vídni. Trvalý a stabilní stát se mohl zrodit jen se souhlasem velmocí, tedy Británie, Francie a také Spojených států. Jakýkoliv nový stát pro svou existenci potřebuje uznání ostatních států, jinak zůstane jen na papíře.

Prvním společným písemným dokumentem deklarujícím společnou vůli Čechů a Slováků založit společný stát byla Clevelandská dohoda z 22. 10. 1915. Jejím podpisu předcházelo několikaměsíční jednání, tedy žádná romantika! Podepsali ji v Clevelandu zástupci Slovenské ligy a Českého národního sdružení, tedy dvou krajanských spolků, které byly politicky vlastně bez mandátu. Dohoda se týkala podmínek spolupráce mezi Čechy a Slováky a vyhlásila společný program, jehož účelem bylo nejen dojednat rámcově budoucí vztahy v novém státě, ale zejména prokázat spojencům společný boj za národní sebeurčení těchto dvou národů tehdy válčícího Rakouska-Uherska. Důležitou okolností, kterou nás Čechy ve školách neučili, byl fakt, že zástupci Slováků byli ochotni zúčastnit se práce na založení společného samostatného česko-slovenského státu jen pod touto podmínkou, že se bude jednat o federaci.

VISIONÁŘI

Jeden z mužů, kteří měli náskok před ostatními a stali se vůdci hnutí za samostatný stát, byl T.G.M., **Tomáš Garrigue Masaryk**.

Tento profesor, filozof a politik z jižní Moravy splňoval předpoklady pro strůjce a vůdce samostatného státu: vzdělaný, mnoha jazyky hovořící, kontakty u důležitých evropských



a světových vůdců disponující a nesmírně zarputilý, současně charismatický a noblesní muž. Rodák z Hodonína, syn Slováků a Čechů, vlastně Moravačků, byl i z hlediska národního původu jaksí předurčen k budování Česko-Slovenska.

Již na konci roku 1914, kdy válka jen začínala, odjel T.G.M. z Čech do zahraničí a pobýval na různých místech Evropy a nakonec i ve Spojených státech. Trávil čas přesvědčováním zahraničních politiků o správnosti založení česko-slovenského státu, ale neomezoval se jen na romantické výroky o historickém právu těchto dvou národů

na sebeurčení a obnovení samostatnosti, ale velmi pragmaticky zahrál na strunu zcela praktických zájmů velmocí: Britové, ale i jiné větší národy, neměli zájem nechat ve střední Evropě vyrůst Němci ovládanou superříší. Současně se ale obávali nestability, neboť po rozpadu monarchie by museli jednat s mnoha partnery zastupujícími větší či menší státy.

Masaryk přesvědčoval rozumnými argumenty a svým charismou. A nabízel řešení pro zájmy velmocí ve střední Evropě. Navíc si uměl získat důležité lidi na svou stranu. →

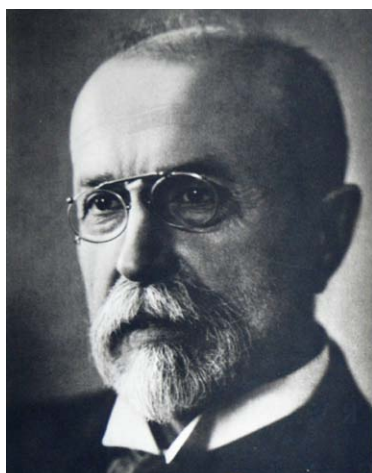
CLEVELANDSKÁ DOHODA

1. Samostatnosť Českých zemí a Slovenska.
2. Spojenie Českého a Slovenského národa vo federatívnom zväzku štátov s úplnou národnou autonómiou Slovenska, s vlastným snemom, s vlastnou štátnou správou, úplnou kultúrnou slobodou, teda i s úplným užívaním jazyka slovenského, vlastnou správou finančnou a politickou, so štátnym jazykom slovenským.
3. Volebné právo: všeobecné, tajné a priame.
4. Formy vlády: personálna únia s demokratickým zriadením štátu, podobne ako v Anglicku.
5. Tieto body tvoria základ obapolnej dohody a môžu byť doplnené, poľažne rozšírené len na základe dorozumenia sa oboch stránok.

České národné združenie podržuje si právo prípadnej zmeny a to samé právo má aj Slovenská liga.

Cleveland, Ohio, dňa 22. októbra 1915

životní styl/životný štýl



↑ Tomáš Garrigue Masaryk
7. 3. 1850 – 14. 9. 1937

V rámci „dobré věci“ se také uchýlil, jistě v dobré víře, k malému triku: prezentoval oba naše národy jako jeden společný národ; tím vznikla myšlenka československého národa, která pak poznamenala vztahy mezi Slováký a Čechy na mnoho desetiletí. My, co se pravidelně stýkáme s těmi „druhými“, tedy Češi se Slováký a Slováci s Čechy, víme velmi dobře, že žádný takový národ není a nikdy nebyl. Můžeme si být sympatičtí a mluvíme dost podobnými jazyky, ale jako národy jsme dost odlišní. Konečně, staleté formátování různou životní zkušeností, jiným životním prostorem a také kontaktem s jiným dominantním národem se muselo projevit.

Masaryk nebyl na svou práci sám. Na jeho zahraniční misi se podíleli další čeští a slovenští politici. Beneš byl v Paříži, další byli v jiných hlavních městech a provozovali něco, čemu by se dnes říkalo lobbying. Ve Švýcarsku se spojil s M. R. Štefánikem, který tam působil jako astronom.

Milan Rastislav Štefánik byl stejně zajímavá osobnost jako Masaryk. Pochopil, že nový stát je třeba založit s podporou zahraničí, a udělal pro to maximum. Jeho nešťastný konec při leteckém neštěstí v roce 1919 ho připravil o část slávy, protože ve svých 39 letech ještě neměl čas

dokázat vše, co bylo v jeho silách. Původem z rodiny (chudého) evangelického faráře prokázal neobvyklý talent, houževnatost a samostatnost. Dokázal se prosadit ve Francii a stát se jejím občanem, byl hrdinou bojů 1. světové války a bez jeho vlivu by se nikdy nepodařilo vytvořit československé legie ve Francii a v Rusku, vyzbrojit česko-slovenské jednotky v Itálii.

Štefánikova smrt při leteckém neštěstí během návratu na Slovensko byla později předmětem mnoha spikleneckých teorií; ty mají rádi Slováci i Češi. Existují zhruba 3 varianty, co se tehdy stalo: První verze mluvila o špatném počasí; ovšem jen do okamžiku, kdy se zjistilo, že v den letu bylo v okolí Bratislavy slunečno a bezvětrí. Druhá varianta převažuje na Slovensku a říká, že se Štefánika zbavili někteří Češi, konkrétně z okolí Edvarda Beneše, a to z mocenských důvodů. Beneš se měl obávat vyšetřování kvůli údajné zpronevěře



↑ Milan Rastislav Štefánik
21. 7. 1880 – 4. 5. 1919

finančních prostředků. Třetí verze je spíše česká a dává vinu protivzdušné obraně, která se v tehdy vypjaté době dopustila tragického omylu, když si Štefánikovo letadlo označené italskými barvami spletla s tehdy nepřátelskými Maďary. Nevím, jestli se někdy dozvíme, jak to opravdu bylo, ale osobně by mě to docela zajímalo.

Štefánik jako etablovaný občan Francie otevřel Masarykovi a Benešovi dveře k významným osobnostem Paříže. Kromě toho stihl formovat československé bojové jednotky v zahraničí, a v roce 1917 se pak odebral do USA, kde získal podporu slovenských krajanů pro společný stát.

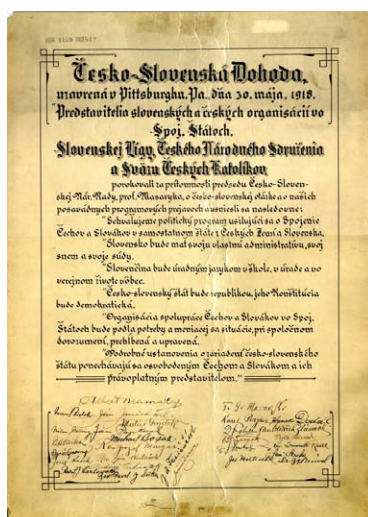
Také Masarykovi bylo jasné, že jedním z nástrojů k prosazení samostatného státu je aktivní účast našich vojáků v bojích proti zastáncům monarchie. Proto i on podporoval vytváření českých bojových jednotek v zahraničí. Zejména v Rusku se mu v tomto směru neobvykle dařilo, a to právě díky Štefánikově práci. Rusové schvalovali vytváření jednotek, ale i zde by bylo naivní se domnívat, že se tak dělo z romantické potřeby pomáhat slovanským bratrům: Štefánik a Masaryk jim z válečných zajatců a dezertérů rakouské armády vytvářeli nové, dobře organizované a motivované spolupojovníky. No na to se nedá říct ne.

Milan Rastislav Štefánik byl mužem, který disponoval potřebnými kontakty na evropské, zejména francouzské politiky. Dlouhodobě žil ve Francii a společně s Edvardem Benešem to byl právě on, kdo během války zastupoval zájmy budoucího Československa v Paříži, zatímco Masaryk odjel lobbovat do Británie.

Vzájemný vztah této trojice byl dán věkovým rozdílem a také tím, že mnohem starší Masaryk býval učitelem obou dalších slavných zakladatelů státu. Bylo jasné, kdo byl šéfem. Na závěr došlo mezi Štefánikem a Benešem k ostrému rozkolu v důsledku diplomatické aféry týkající se Francie a Itálie, ale také kvůli zpronevěře darů slovenských krajanů. Jak nám to připomíná současnost, že?

AMERICKÉ PŘEDFINÁLE

Vyvrcholením Masarykových snah o získání velmocí byl rok 1918,



↑ Pittsburská dohoda

kdy Masaryk dorazil (z Ruska a přes Japonsko) do USA. Spojené státy vstoupily do války až v roce 1917, a tak byl čas přesvědčit prezidenta Wilsona o smysluplnosti samostatného česko-slovenského státu. Masaryk využil mimo jiné i faktu, že jeho manželka Charlotte, kterou poznal kdysi během pobytu v Německu, byla Američanka. Díky tomu disponoval mnoha kontakty získanými během předchozích cest do USA. Stejně tak se v tomto okamžiku výborně hodilo, že mohl získat podporu statisíců Slováků a Čechů žijících tehdy ve Spojených státech. Masarykova mise tak mohla být viditelná i v ulicích velkých amerických měst během masového přivítání Masaryka.

31. 5. 1918 byla podepsána Pittsburská dohoda, druhý psaný dokument definující budoucí Česko-Slovensko. Podepsali ji zástupci Slovenské ligy v Americe, Českého

národního sdružení a Svazu českých katolíků s Tomášem G. Masarykem. Byl to prý Masaryk, kdo text dohody zformuloval. Dohoda je ale psaná slovensky, protože v USA tehdy slovenští krajané byli mnohem početnější a výrazně lépe organizovaní než Čeští vystěhovalci.

Dohoda schvalovala spojení Čechů a Slováků v samostatném státě, v kterém mělo Slovensko mít svou samostatnou státní správu, parlament a soudnictví. Nikde jsem se nedočel, proč v této dohodě již nebylo zakotveno federativní uspořádání, ale unitární republika. Mohu se jen domnívat, že by federace nakonec vyžadovala také republiku Němců, kterých na území Čech a Moravy žilo více než Slováků na Slovensku, a to si Češi a Slováci jistě nepřáli.

Čeští historikové také uvádějí, že se u obou dohod jednalo spíše o prohlášení vůle krajanů s sdružení bez faktické závaznosti pro pozdější politiky Česko-Slovenska, ale do jaké míry je to fakt či jen výmluva pro pozdější nerespektování dohod ze strany Čechů, posuďte sami. Tohle je dle mého názoru bod, který dokazuje existenci dvou, a ne jednoho národa. V rámci jednoho národa by tato debata nikdy neexistovala.

Americký prezident Wilson původně nebyl zastáncem samostatného Česko-Slovenska. Spíš se přiklíněl k nějaké formě autonomie v rámci většího celku na místě Rakouska-Uherska. Svůj názor veřejně změnil až 18. 10. 1918 právě pod vlivem

lobbyingu českých a slovenských politiků.

Tím byla cesta volná. (Již tehdy se pořádek v Evropě dělal z Ameriky.) Masaryk, Štefánik a Beneš vydali jako členové exilové vlády ČSR tzv. Washingtonskou deklaraci, plným názvem „Prohlášení nezávislosti československého národa jeho prozatímní vládou československou“. Ve Washingtonu ji 17. 10. 1918 předal Tomáš Garrigue Masaryk americké vládě a prezidentovi Thomasi Woodrowu Wilsonovi, který ji o den později akceptoval.

A FINÁLE DOMA

Tento „návrh“ nového řádu ve střední Evropě nakonec dne 27. 10. 1918 uznal i rakousko-uherský ministr zahraničí, hrabě Andrassy. Jeho nota sice vyjadřovala jen ochotu jednat, ale v Praze to pochopili jako kapitulaci Rakouska-Uherska a tak se 28. 10. 1918 jali vyhlásit Československo. Vyhlášení nám vždycky šlo!

30. 10. 1918 byla na zasedání Slovenské národní rady v Turčianském sv. Martině přijata tzv. Martinská deklarace, jinak nazvaná Deklarace slovenského národa. V ní Slováci žádali právo na sebeurčení a vyjádřili vůli slovenského lidu žít ve společném státě s českým národem. Ostatně i v ní se mluví o národě česko-slovenském, zdá se tedy, že v tehdejší společnosti bylo chápání obou národů jako celku rozšířené. Nadpis deklarace ale mluví jen o slovenském národu...

Každopádně koncem října/októbra 1918 se už mohlo slavit! (Než přišla každodenní dřina při skutečném budování struktur fungujícího státu.)

Pokud se chcete dozvědět více o misi T.G.M. a jeho souputníkům během 1. světové války, podívejte se na pořad **Velké bourání**, který je první částí hraného dokumentárního seriálu nazvaného **České století**. Malá drobnost, která dobře zapadá do kontextu slovensko-českých vztahů: hlavní roli Čecha Tomáše Garrigue Masaryka skvěle hraje slovenský herec Martin Huba, a to bez dabingu; tedy nejlepším představitelem Čecha je Slovák.

MOBILNÍ KANCELÁŘ VI

text: Igor Nosek
foto: archiv Lesaffre

Dnes se budeme bavit o několika aplikacích, které se dají stáhnout zdarma přes aplikaci Obchod Play. Ta je automatickou součástí operačního systému Android. Aplikace jsou všechny z kategorie cestování a místní informace.



GPS NAVIGACE & MAPY SYGIC

Aplikace Sygic získáte **navždy ZDARMA**. Mapy od společnosti TomTom a dalších poskytovatelů jsou uloženy v telefonu či tabletu Android nebo na kartě SD, takže je můžete používat bez připojení k Internetu.

Sygic slibuje doživotně k dispozici:

- velmi kvalitní mapy TomTom uložené v zařízení
- stačí připojení k systému GPS – nepotřebujete Internet
- podrobná hlasová navigace
- miliony předinstalovaných zajímavých míst zdarma
- bezplatné aktualizace map a databáze zajímavých míst
- bezplatné aktualizace míst s měřením rychlosti
- dynamická navigace v pruzích pro bezpečné přejíždění mezi pruhy
- zobrazení křižovatky zvýrazňuje výjezdy z dálnice
- upozornění na překročení rychlostního omezení
- upozornění na trvalé měření rychlosti
- upozornění na policejní kontroly od jiných řidičů
- navigace pro chodce – procházejte se a objevujte
- kompas a stopky pro venkovní aktivity

- integrace s audiosystémem vozidla přes rozhraní Bluetooth nebo kabelem



TRIPADVISOR

Populární stránka je webovým ekvivalem Lonely Planet a její aplikace nesmí chybět v mobilu žádného cestovatele. Doporučení jsou podložena opravdu masivní uživatelskou základnou.

Najděte pro sebe ten nejlepší hotel včetně těch, které získaly ocenění Travellers' Choice. Objevujte restaurace podle typů jídla, cenového rozpětí a hodnocení. Objevte skvělé aktivity, které můžete v jednotlivých destinacích dělat. Porovnávejte ceny letenek a najděte skvělé nabídky. Použijte funkci Nyní v mém okolí a objevte možnosti poblíž své polohy nebo libovolné zadané adresy. Hledejte na fórech odpovědi na své otázky týkající se cestování.

Přidávejte vlastní hodnocení a fotografie.



JÍZDNÍ ŘÁDY

Aplikace Jízdní řády je **oficiální aplikací celostátních jízdních řádů iDNES.cz**. Hledejte dopravní spojení jednoduše. Kompletní vlakové, autobusové a

městské spojení po celé ČR. Detail trasy se zobrazením přímo na mapě. Najdete i zastávkové jízdní řády. Možnosti upřesnění hledání, které znáte z nejpoužívanější webové služby jizdnirady.idnes.cz.

V bodech:

- inteligentní našeptávač stanic – usnadňuje vyhledávání
- využívá oficiální data IDOS, která jsou vždy aktuální
- autobusy, vlaky, MHD
- oficiální mapy dopravních podniků ve vybraných městech
- svou jízdu si můžete uložit do kalendáře jako událost
- nastavení upomínky, abyste nepropásli spojení
- sdílení spojů emailem a pomocí SMS
- historie vyhledávání a oblíbené spoje
- GPS lokalizace

Toto je poslední část našeho seriálu o mobilní kanceláři. Do příštího čísla pro vás vymyslíme zase něco zajímavého.



KVÍZ O CENY

Vážení čtenáři,

pokud jste si pozorně přečetli článek **Je libo trochu sodíku a chlóru? Aneb o soli ...** na str. 18, nebudete mít jistě problém zodpovědět následující otázky.

1. Z jakých chemických prvků se skládá jedlá sůl? Jakým prvkem se sůl zpravidla obohacuje?
2. Jak je vhodné skladovat sůl? V jakých nádobách není vhodné skladovat sůl?
3. Jaké jsou dvě hlavní technologické funkce soli v těstu?
4. Jaká je maximální doporučená denní dávka soli?
5. Jakým způsobem se dá snížit dávka soli v pečivu bez významného vlivu na chuť výrobku?



Vaše odpovědi zasílejte společně se svým jménem a adresou na e-mail jankova@lesaffre.cz nebo poštou na adresu **Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 32, 779 00 Olomouc, Česká republika** do 28. 2. 2015. Do předmětu e-mailu nebo na dopisní obálku, prosím, uveďte **Vlaštovička č. 20 - Kvíz o ceny**. Deset vylosovaných soutěžících, kteří správně zodpověděli všechny otázky, od nás obdrží **tričko Vivo, receptář Fala a externí nabíječku na mobilní telefon**.

INZERCE

VYHRAJTE ZÁJEZD DO PAŘÍŽE

SOUTĚŽTE
O VÝROBKY TEFAL



Zaslete 3 soutěžní obaly z droždí FALA na adresu:
S droždím FALA do Paříže, P.O.Box 49, 772 00 Olomouc
a vyhraďte zájezd do Paříže pro 2 osoby nebo skvělé
ceny od TEFAL! Soutěž probíhá od 1.11.2014 do 31.1.2015.

Kompletní pravidla na www.peceninasbavi.cz

Další soutěže a novinky na Facebooku
www.facebook.com/peceninasbavi



Tefal



POTŘEBUJETE PORADIT?

Kontaktujte naše profesionály.



Josef Felgr
obchodní ředitel
+420 606 710 054
felgr@lesaffre.cz



Jan Pavlů
vedoucí prodeje - pekárny
+420 606 780 057
pavlu@lesaffre.cz



Václav Bureš
pekař - technolog
+420 602 749 553
bures@lesaffre.cz



Luboš Halaška
pekař - technolog
+420 606 727 602
halaska@lesaffre.cz



Petr Mertelík
pekař - technolog
+420 606 706 512
mertelik@lesaffre.cz



Jiří Vavrač
pekař - technolog
+420 602 715 405
vavrac@lesaffre.cz



Stanislav Klívar
technolog pekařského
centra
+420 773 785 913
klivar@lesaffre.cz