

Časopis pro partnery a zaměstnance společnosti Lesaffre Česko, a.s.

Časopis pre partnerov a zamestnancov spoločnosti Lesaffre Slovensko, a.s.



Vůně dalek aneb
Variace na téma
exotické pečivo –
Afrika / **22**

Byť iným sa oplatí
/ **28**

K čemu se hodí
vodík s kyslíkem
aneb O vodě / **32**



MAXIM SLADOVÝ

Pečivo s originální chutí a vůní sladu

- dlouhotrvající čerstvost hotových výrobků
- snadné zpracování
- intenzivní zabarvení pečiva díky vysokému podílu přírodních sladů
- univerzální směs vhodná pro výrobu různých druhů pečiva (žitno-pšeničný chléb, rustikální chléb nebo bageta, ciabatta)

NOVINKY

v sortimentu Lesaffre

ZRNOPAN PIKANT

Pečivo s vůní a chutí kari koření

- atraktivní vzhled hotových výrobků
- jemná strídka a vysoký objem
- směs vhodná i pro výrobu plněného pečiva a pizza rohlíků
- stabilní a elastické těsto vhodné pro ruční i strojové zpracování



úvodem

Dobré zprávy!

Dobré, ale šokující. Nedávno jsem si přečetl v seriózním médiu, že poté, co české zákony zakázaly sběrnám starých kovů vyplácet peníze za šrot v hotovosti, snížila se hodnota ohlášených krádeží z 250 na 100 milionů korun. Ano, pokles o 60 %.

K tomu jsem také zaznamenal zprávu, že některým sběrnám prý klesly tržby až o půlku. Můžeme si to přeložit takto: výkupny starého železa roky kryly zlodějinu ve velkém. Nyní prý některé mají tu drzost si stěžovat, že jejich podnikání založené z poloviny na kriminální činnosti již nekvete tak, jak byly zvyklé.

Já bych byl na jejich místě alespoň zticha a doufal, že to státní zástupci nezačnou zpětně řešit.

U nás v pekařině nejsou takové zisky jako ve sběrnách surovin, ale zato se za naše podnikání nemusíme stydět. Přeji vám, ať se vám v něm daří.

Tomáš Podivinský

Tomáš Podivinský

generální ředitel

Lesaffre Česko, a.s.

Lesaffre Slovensko, a.s.



Časopis Vlastovička se v soutěži firemních publikací a interní komunikace Zlatý středník 2014 umístil na 4. místě v kategorii Nejlepší B2B časopis a noviny a získal ocenění TOP RATED.

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: Vlastovička / Periodicita vydávání: nepravidelně

Místo vydávání: Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc

Číslo a den vydání: 21. číslo, vydáno 6. 5. 2015 / Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 3. 4. 2015



obsah

04 O NÁS

Pekař – vysokoškolák / Lesaffre Česko představuje svoji novou Key Account Managerku / Nová posila košíckého Supply Chain / Trnava v novom / Pekaři pekařům – Olomoucké Baking Center™

10 ROZHOVOR

Pekárna Anežka Palačov – Rozhovor s Pavlem Vašutem / Pekáreň Davpek – Rozhovor s Petrom Oršulom

18 PEKAŘINA/PEKÁRINA

Bagetka z Medvědího česneku / Pařížska brioška / Aktuality ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR – Pekař roku 2015 junior / Danubius Gastro 2015 / Vůně dalek aneb Variace na téma exotické pečivo – Afrika / Byť iným sa oplatí / K čemu se hodí vodík s kyslíkem aneb O vodě

35 ŽIVOTNÍ STYL/ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Seriál o státních svátcích – 5. 7. Cyril a Metoděj / Rybí zahrádka / Praha z výšky

42 ZÁBAVA

Křížovka o ceny

PEKAŘ – VYSOKOŠKOLÁK

text: Michala Šoferová, foto: Stanislav Klívar



Stanislav Klívar nastoupil do Lesaffre Česko v srpnu 2014 na nově vzniklou pozici pekař-technolog Pekařského centra, za jehož chod je plně zodpovědný. Pochází z Dubnice u Krnova a po studiu gymnázia se přihlásil na Univerzitu Palackého v Olomouci, kde úspěšně vystudoval obor česká filologie a historie. Pojďme se teď na jeho cestu z pekárny přes muzea zpět do „pekárny“ podívat blíže.

Jak se člověk coby 18letý puberták objeví na brigádě v pekárně?

Byla to jedna z mála možností, jak sehnat v Krnově brigádu bez známostí. Dělával jsem čistě noční, takže

jsem akorát spal a chodil na noční. Po měsíci jsem si řekl, že už nikdy více.

Nakonec se však brigáda protáhla na více než 3,5 roku.

A to se ještě střídala s brigádou v muzeu v Krnově.

Poté následovalo muzeum v Jeseníku a nakonec návrat do krnovské pekárny.

Tam jsem se vypracoval až na mistra směny. Do té doby jsem dělal všechno – pecáka, mísiče, zaskakoval jsem za dovolené...

A co tě nakonec „zlomilo“ pro pekařinu?

Náročnost. Výzva. Náš bývalý ředitel vždycky říkal, že prvních pět let člověk pekařinu nenávidí, za dalších pět si zvykne, no a po těch deseti letech už bez toho nemůže být. Pomalu se dostávám do fáze, kdy bez ní nemůžu být.

Využiješ něco z vysokoškolských studií ve své současné práci?

Nebojím se mluvit před lidmi, což se mi hodí například při zákaznických seminářích. Nedávno mě jedna zákaznice potěšila, když mě po semináři chválila za bezvadný výklad, který podle ní musel pochopit i naprostý laik.

Jak bys zhodnotil první půlrok v Lesaffre Česko?

Pozitivně. Občas jsou samozřejmě temnější dny, ale jinak si nemůžu stěžovat. Nejprve tady na mě byli všichni milí, pak mě začali úkolovat a byli u toho milí, teď jsou pořád milí, ale já už je musím občas i odmítat, takže tak nějak čekám, kdy přestanou být milí. (smích)

„Prvních pět let člověk pekařinu nenávidí, za dalších pět si zvykne, no a po těch deseti letech už bez toho nemůže být.“

Od práce v Lesaffre sis sliboval osobní růst a možnost podílet se na vývoji produktů. Splnilo se to?

Ano. Zatím stále rostu a na vývoji se rovněž podílím. Navíc můžu uplatňovat i svoji kreativitu.

V rámci práce pro Lesaffre Česko ses přestěhoval a vlastně vrátil do Olomouce. Jak se ti tady líbí?

Až na bydlení super. Studoval jsem tady a právě z dob studií tady mám spoustu kamarádů, kteří zůstali. A je tady samozřejmě daleko větší kulturní vyžití než v Krnově. S přítelkyní chodíváme pravidelně na improvizální představení do Divadla hudby. Je to něco na způsob Partičky, ale lepší. Opravdu se tam smějeme celou hodinu. Jinak poměrně často chodím do muzea, asi častěji, než by přítelkyně chtěla. (smích) Asi profesionální deformace...

Nevím, jaký dojem jste z článku nabyli vy, naši milí čtenáři, my tady v Lesaffre Česko doufáme, že Standa i nadále nebude moci bez pekařiny být.

Inzerujte ve Vlašтовиčce

Pokud máte zájem inzerovat v našem časopise, můžete nás kontaktovat telefonicky nebo e-mailem.

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, +421 557 262 610, drozdova@lesaffre.sk

LESAFFRE ČESKO PŘEDSTAVUJE SVOJI NOVOU KEY ACCOUNT MANAGERKU

text: Michala Šoferová, foto: Simona Wrightová

Světoběžnice Simona Wrightová sice pochází z Prahy, část dětství ale prožila na severní Moravě, před začátkem školní docházky se vrátila zpátky do Prahy, po svatbě se přestěhovala na Příbramsko, kde vychovala tři děti, a je tomu zhruba rok, co se kruh uzavřel, a Simona se vrátila do Prahy. Dnes je navíc také hrdou babičkou malé Johanky. Do obchodního týmu Lesaffre Česko nastoupila v listopadu loňského roku.

Soukromá otázka na úvod – proč zrovna Příbramsko?

Lokalitu Dobříšska jsme si vybrali s manželem, protože je to krásný kraj plný lesů, polí, lomů, řek a dalších vodních ploch. Také jsem nechtěla vychovávat děti ve městě, myslím, že v přírodě je to lepší. Vyrůstli z nich spolehliví a pracovití lidé. Mělo to na ně určitě příznivý vliv. A podle mě i oni tam byli spokojení. Navíc jsme dost jezdili do Londýna, odkud pocházel manžel, a nějaký čas jsme také strávili v Severním Devonu, takže i ty děti to měly už od malička pestré.

Profesně jsi začínala prací v administrativě, pak coby lektorka angličtiny, až ses stala vedoucí Lidlu.

Některé zkušenosti byly sice těžce zaplacené, ale rozhodně stály za to.

K obchodu ses dostala v roce 2006.

Začínala jsem spodním prádlem, což pro mě jako pro ženskou bylo moc fajn. Pak to byly přenosy dat přes optické sítě v drážním prostředí – tzn. různé aplikace, které zvyšují bezpečnost a efektivitu provozu vlaků. A pak už začínají potraviny, konkrétně lahůdkářina s malou odbočkou přes obalový materiál až k droždí.

Který trh byl pro tebe nejtěžší?

Asi trh obalových materiálů, kde uzavření jednoho obchodu trvalo



minimálně dva a půl měsíce. Většina firem už svého dodavatele obalů má a taková změna je pro ně během na dlouhou trať – jednak je otázkou, jestli vůbec měnit, a pak je taky třeba spotřebovat již nakoupené a naskladněné obaly. Chce to pravidelnou komunikaci a trpělivost.

Na druhou stranu jsem viděla širokou škálu různých provozů a výroby, které už asi nikde jinde nevidím. O mnohých věcech lidé určitě vůbec nevědí, že se u nás vyrábí.

a 1997–1998. Jinak například z různých prezentací společnosti Atlantik, z návštěvních dnů či z ochutnávek anebo z nákupních dnů společnosti Alimpex.

Prozradím na tebe, že při práci ještě studuješ.

Začala jsem studovat Vyšší odbornou školu zemědělskou potom, co mi odešly děti z domu, abych se nenudila. (smích) Na jednu stranu je to velký relax, kdy si člověk vyčistí hlavu od práce, jinak je to samozřejmě

„Strašně dobře se prodává něco, co má dobrou pověst a dobré jméno, což říkám na základě pozitivních reakcí od svých zákazníků.“

Odkud tě můžou naši zákazníci znát, kde tě mohli potkat?

Pokud sledují sport, konkrétně curling, tak mě můžou znát coby mistryni republiky v curlingu z let 1994–1995

náročné, hlavně časově, ale přijde mi to smysluplné. Ráda se dozvídám nové věci. Miluji přírodu, zkusila jsem si chovat zvířata a pěstovat rostliny, proto tohle zaměření. →

o nás

Abychom se dostaly k našemu hlavnímu tématu – máš ráda droždí?

Ano, mám, a to nejen ve sladké podobě. Mám ráda například i drožďovou pomazánku.

A voní ti droždí?

Voní, moc. Rozhodně to nenazývám zápachem, ale vůní.

Co obnáší práce Key Account Managerky v Lesaffre Česko?

Především komunikaci s aktuálními zákazníky a navazování vztahů se zákazníky novými. Strašně dobře se prodává něco, co má dobrou pověst a dobré jméno, což říkám na základě pozitivních reakcí od svých zákazníků.

Jak bys charakterizovala trh droždí v České republice?

Český trh, co se týká sortimentu droždí, je pro zákazníka velice pestrý, včetně možnosti koupit si droždí vážené. V řetězcích i na nezávislém trhu se objevují jak naše, tak konkurenční značky. Většina výrobků je dobré kvality, ale jak jsem již zmínila, my máme výhodu dobrého jména a „domácí“ značky.

Ještě nám prozrad', co děláš, když zrovna nepracuješ nebo nestuduješ?

Strašně ráda sportuju, i když rekreačně. Jezdívám na chatu, kde si hraju na kutila. Taky si tam vynahra-

zuju nedostatek pohybu přes týden. Chodím na ryby, na houby... Taky jezdívám na vodu, jednou, dvakrát do roka. V týdnu ráda chodím do společnosti – do divadla, do kina. A po těch letech na samotě musím říct, že jsem hladová po Praze. Stačí procházka jejími zákoutími. Člověk tam vždycky objeví něco nového a kolikrát si vůbec nepřipadá jako v Praze.

Prahou jsme začaly a Prahou také končíme.

NOVÁ POSILA KOŠICKÉHO SUPPLY CHAIN

text: Michala Šoferová, foto: Beáta Schlosserová



↑ Beáta Schlosserová s dcerou

Paní Beáta Schlosserová nastoupila do Lesaffre Slovensko v prosinci 2014 na pozici administrátorka externého skladu. Jelikož pracuje na poloviční úvazek, musely jsme být při tvorbě rozhovoru opravdu efektivní – stručné a rychlé.

Na úvod na vás prozradím, že jste začínala jako prevádzkarka v závodnej jedálni.

Na to, že som mala 18 rokov, to bola dosť zodpovedná práca. Doteraz to hodnotím ako najzaujímavejšiu prácu. Naučila som sa tu komunikovať s ľuďmi a taktiež variť.

Pred loňským nástupem do Lesaffre Slovensko jste strávila nějakou dobu na ÚP...

...kam som sa bohužiaľ dostala nedobrovoľne. Bolo dosť ťažké nájsť si prácu, vzhľadom na to, že už nie som najmladšia. Chodila som na rôzne rekvalifikačné kurzy, ale veľmi mi to nepomohlo, navyše v tej dobe ich v Košiciach ani veľa nebolo.

A jak jste tu situaci řešila?

Premýšľala som, čo budem robiť ďalej, a rozhodla som sa začať študovať záhradnú architektúru. Veľmi rada maľujem, zúčastňujem sa aj výstav amatérskych maliarov „Košická paleta“, a to som tu mohla uplatniť. A zvyšok voľného času som začala venovať veciam, na ktoré som predtým nemala čas, napríklad s dcérou sme začali piecť marcipánové torty. Takže o darček pre moju rodinu, ktorá je dosť veľká, mám postarané.

Ted' jedna malá odbočka k práci – jak se cítíte v košickém supply chain týmu?

Cítim sa tu veľmi dobre, kolegovia sú milí, ústretoví. Práca je taktiež zaujímavá, každý deň je iný, rôznorodý.

Záverem ještě prozradte našim čtenářům – čím se bavíte po práci?

Teraz sa všetko točí hlavne okolo školy, tento rok končím, v júni ma čakajú skúšky. Ale inak rada chodievam cvičiť, teraz konkrétne ma nadchli trampolíny, mám rada prírodu, turistiku a fotografovanie. Leto je obdobie keď naberám energiu, či už „hrabaním“ sa v zemi alebo plávaním v mori. Už sa veľmi teším na teplejšie počasie, kedy budem môcť vytriahnuť bicykel. Plánujem na ňom chodiť aj do práce.

...tento sportovní záměr vám jistě schválí nejenom cyklističtí nadšenci. Děkujeme za rozhovor a přejeme spoustu šťastných kilometrů!

TRNAVA V NOVOM

text: Ivana Drozdová, foto: Realitná kancelária Tatra Residence, Ivana Drozdová

Uplynulý rok sa pre spoločnosť **Lesaffre Slovensko** niesol v duchu viacerých interných zmien. Posilnili sme oddelenie marketingu, zvýšili štandardy týkajúce sa poskytovania logistických služieb, a okrem toho sme ku koncu roka stihli presťahovať aj sídlo našich kancelárskych priestorov v Trnave.

Po zvážení viacerých možností sme sa rozhodli pre administratívnu budovu biznis centra Aquapolis, ktoré je na okraji mesta a je ľahko dostupné z diaľnice. A keďže väčšinou náš obchodný tím chodí na návštevy k vám, pozývame Vás aspoň na malú fotografickú prehliadku k nám.

Rozmerovo plocha samotných kancelárií síce nie je veľká, ale je o to útulnejšia a pre naše potreby úplne vyhovujúca. Poskytuje všetko potrebné vybavenie pre chod slovenskej centrály.

Azda najväčšou novinkou a prínosom nových priestorov pre našu spoločnosť je práve najmenšia miestnosť – interne nazvaná „prípravovňa“. Jej vybavenie hneď prezradí, komu je určená. Pec, kysiareň, hnetač, rohlíkovač, chladničky, mrazničky. Služi nášmu technologickému tímu na prípravu vzoriek pre potreby svojich obchodných návšteví a aj na testovanie nových produktov, tvarov, nápadov. Veríme, že pozitívne prispeje k zvyšovaniu nami poskytovaných služieb a spokojnosti našich partnerov, vás.

Na záver by sme radi zverejnili našu novú korešpondenčnú adresu:

Lesaffre Slovensko, a.s.
Aquapolis Business Centrum
Piešťanská ulica 3/8188
917 01 Trnava



Pekaři pekařům

Olomoucké Baking Center™

text: Marcela Janková, Stanislav Klívar
foto: archiv Lesaffre



O síti Baking Center™ skupiny Lesaffre jsme se už v našem časopise zmiňovali několikrát. Naposledy to bylo v souvislosti se 40. výročím založení prvního Baking Center™ ve Francii, které se slavilo v průběhu celého minulého roku. U příležitosti této události připravilo francouzské mateřské centrum řadu věcí: kromě dnů otevřených dveří pro odborné školy a akcí pro zákazníky sestavilo například kalendář s fotografiemi týmů všech pekařských center skupiny Lesaffre, připravilo kolekci vybraných receptur ze všech zemí, kde má Baking Center™ Lesaffre své zastoupení, nebo vytvořilo vědomostní deskovou pekařskou hru Master Baker, která je první svého druhu na světě.

Oslavy v rámci České republiky vyvrcholily v září 2014 slavnostním otevřením nového pekařského centra v Olomouci, kterého se zúčastnily na desítky našich zákazníků.

O tom, jak vlastně olomoucké Baking Center™ funguje a k čemu všemu se využívá, jsem si povídala s technologem pekařského centra – Stanislavem Klívarem, jenž ho má od srpna minulého roku na starosti.

**BAKING
CENTER™**
LESAFFRE

Stando, setkal ses už někdy dříve s konceptem pekařského centra?

Ne, nesetkal, ale určitě je to zajímavá myšlenka. Předpokládal jsem, že každá firma, která vyrábí pekařské ingredience, nějakou takovou pokusnou pekárnu má, nicméně pekařská centra skupiny Lesaffre jsou výjimečná tím, že už od svého počátku jsou otevřena široké pekařské a částečně i laické veřejnosti.

K čemu tedy Baking Center™ slouží?

No přece k pečení. (smích) Ale teď vážně. Je toho opravdu hodně. Jak již napovídá samotný název, slouží především k pečení, ale i to se dá rozdělit do tří kategorií. Oblastí, které se věnuje nejvíc času, je testování nových směsí a vymýšlení výrobků z nových směsí nebo ze stávajících směsí upravováním receptur a vymýšlením nových tvarů, které by zákazníci mohli zaujmout. Další oblast tvoří napékání výrobků k prezentaci u zákazníků pro pekař-technologie, již jsou v terénu a jezdí za zákazníky po celé republice. A třetí oblastí je příprava vzorků pro účely zákaznických seminářů, které v poslední době organizujeme každý měsíc. Kromě zákaznických seminářů se zde konají ještě interní školení pro nás technologie, na něž přijíždějí naši kolegové z centrály ve Francii.

Všechno výše zmíněné máš tedy na starosti pouze ty?

Účastním se všeho, ale především s napékáním výrobků pro semináře mi pomáhají kluci. Někdy zde kolegové také zkoušejí své vlastní výrobní postupy, než se vydají k zákazníkovi.

Seznam nás, prosím tě, s vybavením olomouckého centra.

Centrum je rozdělené na dvě základní části: samotnou pekárnu s příslušenstvím a školicí místnost určenou k elektronickým prezentacím a k občerstvení. Pekárna je vybavena moderním zařízením odpovídajícím potřebám současné řemeslné pekárny. Součástí je i příruční sklad surovin, jenž slouží potřebám olomouckého centra a zároveň i technologům v terénu, kteří si zde nabírají vzorky surovin pro pečení

u zákazníků. Školící místnost má kapacitu asi třicet míst a je vybavená dataprojektorem.

Navštívil jsi už jiná Baking Center™ v rámci skupiny Lesaffre?

Ano, byl jsem v Rakousku, Chorvatsku a Polsku a víceméně jsou si všechna podobná. Jsou tam i výrobní závody, takže tato pekařská centra na rozdíl od toho olomouckého více slouží i vývojovému týmu. Účelem mých návštěv u kolegů v zahraničí byly prezentace a ochutnávka pečiva z tamějších výrobků.

Překvapilo nebo inspirovalo tě tam něco?

Největší inspirací jsou vždycky hotové výrobky, především jejich tvary, protože vymyslet nový tvar nejen na českém trhu není jednoduché. Zároveň je zajímavé, jak někdy kolegové ze zahraničí dokážou využít surovinu úplně jiným způsobem, než je zvykem u nás. A o tom to všechno vlastně je: pekaři pekařům.

Jaké akce proběhly v olomouckém Baking Center™ v prvním čtvrtletí tohoto roku?

Byly to především tři semináře pro zákazníky, na kterých jsme prezentovali nové výrobky z našeho sortimentu. Dále jsme pořádali dva semináře pro distributory a jeden



seminář na míru podle konkrétního požadavku jednoho z našich obchodních partnerů. A také jsme připravili tvořivou pekařskou dílnu pro děti z olomoucké mateřské školy.

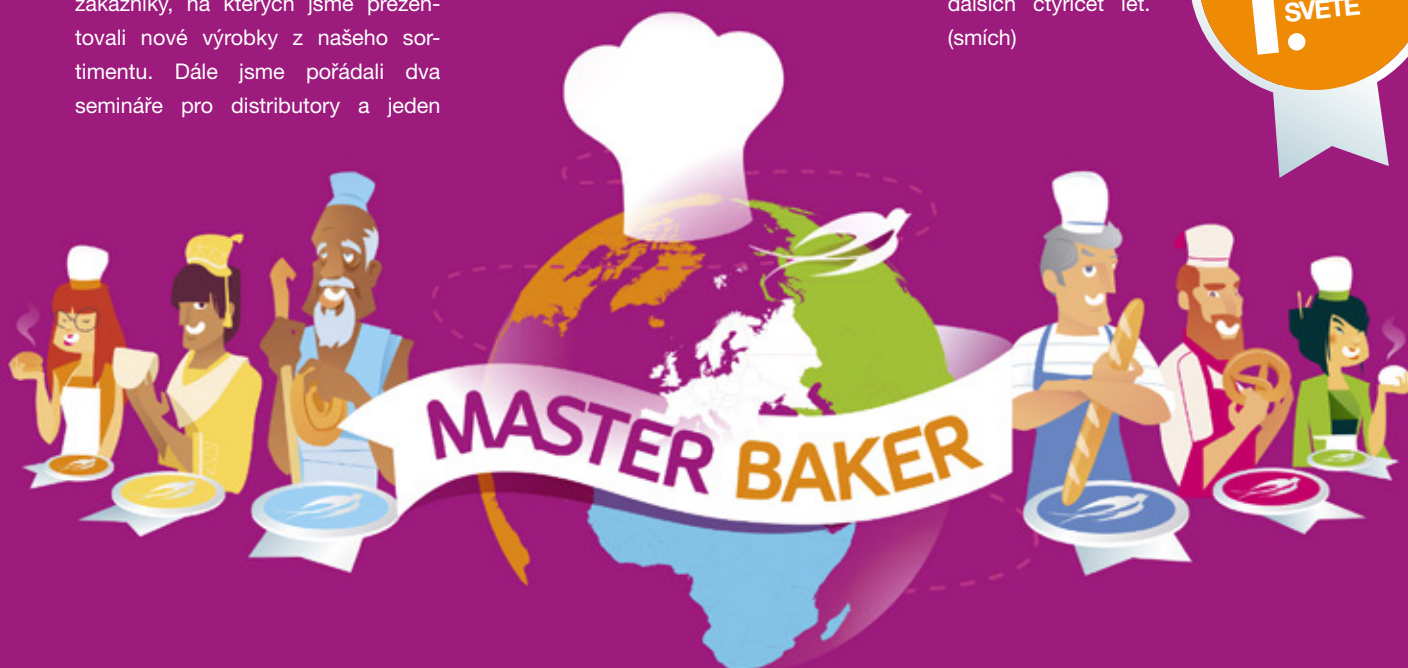
Prozrad' nám, co chystáte v nejbližší době?

Akce budou podobné jako v uplynulém čtvrtletí, protože se snažíme setkávat se s našimi obchodními partnery pravidelně. V jednání je také

oblíbený dvoudenní seminář Dny francouzského pečiva, kterého se účastní pekařský technolog z Baking Center™ ve Francii.

A co bys sobě i olomouckému pekařskému centru popřál do budoucnosti?

Hodně inspirativních nápadů, abychom měli pekařům stále co předávat. Alespoň dalších čtyřicet let. (smích)



*Pekaři pekařům. **Baker to Baker.** De boulanger à boulanger.*

Pekárna Anežka Palačův

Rozhovor s Pavlem Vašutem

text: Marcela Janková
foto: Pekárna Anežka

Pekárna Anežka, kam jsem se pro toto číslo Vlaštovičky vydala dělat rozhovor, se nachází ve vesnici Palačov u Starého Jičína. Leží na rozhraní Hané, Valašska a severní Moravy a její sortiment tvoří téměř výhradně frgály – tradiční kulaté valašské koláče z jemného kynutého těsta, kterým se v nářečí přezdívá též „vdolek“, „pecák“ nebo „lopaťák“. O tom, co všechno výroba frgálů obnáší a zda se jí dá vůbec uživit, jsem si povídala s majitelem pekárny, panem **Pavlem Vašutem**.



Vy jste původně vystudovaný zvěrolékař. Jak se váš život stočil k práci v pekařském oboru?

Když to vezmu úplně od začátku, já vlastně pocházím z rodiny živnostníků a řemeslníků. Mamka byla z osmi dětí, tatka z pěti, bylo jich hodně a byli neskutečně chudí. Nicméně časem se všichni vypracovali k nějakému řemeslu. Mamka s tatkou byli hospodští, takže já jsem vlastně hospodský synek. Poté, co

skončila matka s restaurační činností, začala se zabývat výrobou frgálů dle své vlastní receptury a dle receptury, kterou získala od jisté paní z Čeladné. To bylo v roce 1974. Tehdy začala péct v Hrachovci první frgály na vedlejší pracovní činnost, jak se tomu za bývalého režimu říkalo, a dodávat je do místních obchůdků na Valašskomeziříčsku, Hrachovecku a Zášovsku. Kromě pečení frgálů se naše rodina věnovala i chovu domácích zvířat. Chovali jsme všechno od hovězího dobytka přes prasata až po nutrie, všechno jsme uměli zpracovat. Vyráběli jsme řeznické, uzenářské výrobky a taková ta povšechná činnost, která byla pro nás normální, vedla k tomu, že i za bývalého režimu jsme podnikali, aspoň v rámci toho, co bylo možné. Já jsem měl díky tomu vztah ke zvířatům,

přírozně jsem tak po gymnáziu začal studovat „veterinu“. Studium na brněnské Univerzitě veterinárního lékařství jsem skončil v roce 1984, kde jsem pak dva roky pracoval na katedře porodnictví a gynekologie. Poté jsem nastoupil na Okresní veterinární správu v Novém Jičíně a od roku 1991 jsem se stal takzvaným soukromým veterinárním lékařem. Paralelně s tím naši pořád pekli, a tak jsme se nějakým způsobem dohromady domlouvali, starali se o pečení, celá rodina se do toho zapojila. Ale od doby, co zemřel můj nevlastní otec, bylo na hraně, jestli se mám věnovat „veterině“ i pekařině dohromady. Důvodem byly samozřejmě finanční prostředky. V té době jsem musel jako veterinář ze zákona nakupovat a prodávat léky. Bylo to hektické období, kdy

se měnila celá struktura veterinární služby. Já jsem zůstal u péče o velká zvířata, dělal jsem tzv. velkou klientelu a samozřejmě v rámci té velké klientely existovaly problémy s platební neschopností. Byly to dějiny dluhů z hlediska celé řady veterinářů, protože veterináři nakupovali léky, dodávali je svým zákazníkům a ti platili daleko po splatnosti; některým ten černý Petr dokonce zůstal v ruce a nedostali zaplacené dodnes. Když jsem tedy v roce 2004 uvažoval, jakým způsobem pokračovat dál, napadla mě myšlenka vrátit se k tomu, co dělali moje matka s otcem, protože to bylo přirozené.

Minulý rok jste tedy oslavili kulaté výročí. Jaké byly začátky podnikání před těmi deseti lety?

Uměli jsme to a s výrobou jsme začali i z toho důvodu, že v té době už pekli i můj strýc, který má Cyrilovo pekařství v Hrachovci u Rožnova pod Radhoštěm, což je zavedená a perfektně fungující firma. Abychom nebyli v Hrachovci přímými konkurenty, vybral jsem si místo tady na svém obvodu, kde jsem dělal a stále dělám veterináře, a odkoupil jsem od místního hospodského, pana Horáka, samoobsluhu, která byla kdysi postavena v rámci akce Z. A začali jsme v té malé samoobsluze poté, co jsme ji přestavěli, ve dvou lidech péct. Za ten čas, kdy jsme v podstatě začali naprosto od píky, kdy jsme pekli, když to tak řeknu, nula, nula, nic frgálů, až po dnešek, jsme si svoje zákazníky našli. A pořád se snažíme dělat to tak, aby zůstala u našich zákazníků uspokojena chuťová paměť, abychom v rámci naší receptury dodrželi standard a pekli pořád stejně.

Kdo je nebo byla Anežka, po níž jste pojmenovali svou pekárnu?

Anežka je jméno mojí mamky, která v podstatě za tím vším stojí a funguje jako dobrá víla této pekárny. Byla tu od samotného začátku a je to její velké dílo. Žije tím i při letech, které má. Nedovede si představit, že by sem někdy nepřišla, což už dneska ve svém věku

chápu, protože člověk má nějaký životní rytmus, návyky a podmíněné reflexy, bez nichž se neobejde a asi ani moc nefunguje.

Označení valašský frgál je terminus technicus?

Ano, je to výsledek práce sdružení Valašské lidové tradice, že jsme získali zeměpisné označení v rámci Evropské unie. Valašští pekaři, kteří pečou

okrajovými vesnicemi, městy, včetně katastrů. Když chce někdo označit frgál valašským frgálem, musí požádat Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci na svůj účet o kontrolu prověření správnosti výrobní praxe v rámci specifikace a o udělení certifikátu. Svou procesní listinu – certifikát – vydává výrobcům pravých valašských frgálů také sdružení Valašské lidové tradice.

„Pořád se snažíme dělat to tak, aby zůstala u našich zákazníků uspokojena chuťová paměť, abychom v rámci naší receptury dodrželi standard.“

frgály, umějí spoustu věcí. Umějí mimo jiné kynuté těsto, což je základ. A frgály se pečou na území Valašska odjakživa. Kraj to byl chudý, rázovitý. Co bylo zrovna k dispozici, to se na frgál dalo. Nicméně schopnost udělat dobré kynuté těsto, myslím, setrvává po generace. A ti, kteří si tu schopnost zachovali, pečou dnes valašské frgály v rámci zeměpisného označení, jež bylo vloni přiděleno Evropskou komisí.

Kdo tedy pravé valašské frgály může péct?

Ten, kdo chce používat zeměpisné označení valašský frgál, musí splňovat podmínku, že peče na území Valašska. V rámci tohoto označení existuje přesné geografické vymezení Valašska

Co se receptury týče, jedná se o výrobní tajemství?

Není to vůbec žádné výrobní tajemství. Receptura je daná ve specifikaci územního označení. Specifikace jasně udává, že valašský frgál váží v rozmezí od 500 g do 700 g, má v těstě výšku, dejme tomu, 1,5 cm až 2 cm. Nejčastěji je průměr valašského frgálu od 30 cm do 32 cm. Specifikace také přesně stanovuje, co musí obsahovat těsto: klasicky tam jsou vejce, sůl, citrónová kůra nebo chuť citrónu, mouka hladká nebo polohrubá v různých poměrech, cukr, tuk, mléko nebo voda. Používá se samozřejmě droždí. Na trhu je ho spousta druhů, my ale bereme osmotolerantní droždí z vaší firmy, které je opravdu vynikající, komu čest, tomu →



chvála. Abychom nemuseli z hlediska výkyvů různých surovin a vstupů pořád měnit ceny frgálu, snažíme se dodržet určitou přiměřenou výši ve vstupu, ne ovšem na úkor kvality. Frgál není předmět každodenní spotřeby, není to potravina. Je to pochutina, respektive něco mezi pečivem a cukrařinou, kde se cena zkrátka promítá do kvality výrobku. Ve specifikaci je dále konkrétně řečeno, jakou barvu má mít jak okraj koláče, tak i jednotlivé náplně. Je zde popsán celý výrobní postup koláče i náplní, způsob porcování, balení, označování výrobků. Originálnita je v tom, že tyto základní rysy dané specifikací musí mít každý frgál, nicméně existují drobné chuťové rozdíly, které už jsou v režii jednotlivých výrobců. Někdo si pak oblíbí, dejme tomu, valašský frgál z pekárny Anežka, někdo si koupí frgál z Cyrilova pekařství a někdo dá přednost frgálu od Mikulců nebo od Vaňků.

Jaké frgály tedy pečete ve své pekárně?

Pečeme skoro všechny, které jsou v rámci specifikace možné. Takže hruškový, tvarohový, makový – ty jsou nejčastější, dále pak povidlový, jablkový, borůvkový, meruňkový, švestkový a ořechový. Ze slaných děláme zelný. Někde můžete narazit i na mrkvový nebo kedlubnový.

Myslíte, že se i mimo Valašsko dělají koláče podobné frgálům?

Určitě ano, samozřejmě jsme národ podnikavý. Češi, stejně jako čínský národ, umějí hodně dobře kopírovat výrobky, jež jsou zajímavé svou chutí nebo vizuálním provedením a jsou žádané, takže s tím se setkáváme. Sdružení Valašské lidové tradice má jistou kompetenci přijímat podněty k neoprávněnému používání názvu valašský frgál, které pak předává k řešení Státní zemědělské a potravinářské inspekci inspekci. Kdo chce péct výrobky podobné frgálům, může je péct, ale ať je neoznačuje zeměpisným označením valašský frgál, to je jednoduché.



Zmiňoval jste spolek Valašské lidové tradice, jenž sdružuje výrobce valašských frgálů. Kolik má toto sdružení členů?

V současné době má čtrnáct členů a tito, hrubým odhadem, představují až 80 % produkce valašských frgálů.

A co konkurence mezi pekaři v rámci sdružení?

Ta je přirozená, normální. Nicméně pekaři zjistili, že se mohou nejen tolerovat, ale že si mohou i pomáhat. Samozřejmě každý uznává své tajemství, nikdo žádným způsobem neprozrazuje svou recepturu. Ale chápou, že lidé, když se dají dohromady a sdruží se, mají daleko větší sílu prosazovat své zájmy. A o to tady v roce 2008, kdy paní inženýrka Kasalová, majitelka pekárny ve Velkých Karlovicích, začala dávat dohromady žádost

směřující na Úřad průmyslového vlastnictví, vlastně šlo. Ona společně s paní Velebovou a Pištělákovou stály za tou největší prací, za specifikací pro valašský frgál. Osobně vidím ve spolupráci sílu. Lidé, kteří to pochopí, naučí se spolupracovat a pozitivně myslet, jsou vždycky sami sobě přínosem. I v rámci sdružení musíme sice jít každý svou vlastní cestou, ale společně musíme prosazovat zájmy týkající se zeměpisného označení valašský frgál.

Myslíte si, že mají frgály nějakou specifickou kategorii zákazníků?

Určitě ne, je to velmi různorodé. Od středoškoláků, kteří si je kupují na různé školní oslavy, přes lidi produktivního věku, již je berou na narozeniny, svatby, křtiny nebo pohřby, až po důchodce, kteří si

přijdou pro kousek jen tak k odpolední kávě. Frgály představují zpestření běžného každodenního sortimentu. Já to vidím tak, že když dojde k domluvě mezi pekařem, jenž vyrábí běžné pečivo, jako je chleba, housky, grahamové rohlíky, a výrobcem frgálů, může si ten první obohatit svůj sortiment o výrobky toho druhého a jejich zájmy se navzájem potencují. To je samozřejmě věc každého majitele. Ne každý z pekařů a majitelů, kteří se zabývají průmyslovým pečením, ale toto uvažování má. Za sebe můžu říct, že spolupracujeme s excelentní pekárnou Svoboda-Březík ze Zlína, kde jsou nesmírně šikovní lidé a kde pečou nesmírně dobré a kvalitní výrobky. A přesto od nás berou koláče, které ve svých prodejnách zákazníkům nabízejí. Já jsem za tuto spolupráci neskutečně vděčný, protože jen velmi málo lidí má tento formát.

Dodáváte i do obchodních řetězců?

Rozhodně ne, to není naše cesta. Naše výrobky nejsou předmětem každodenní spotřeby. Slouží lidem, kteří vědí, kde jsme nebo kde máme své malé prodejny. Vědí, že to bude čerstvé, a když něco uděláme špatně, mohou nám to říct a my na jejich podnět budeme skutečně reagovat.

Kde tedy máte své prodejny a kolik frgálů denně pečete?

Co se týče počtu frgálů, je to proměnlivá varianta, ale dá se říct,

A zároveň od nás nakupují taky lidé, již mají vlastní stánky a jezdí prodávat frgály všude možně.

Je prodej frgálů ovlivněn sezónními výkyvy?

Před Vánocemi jsou prodeje jednoznačně nižší, protože nálada zákazníků směřuje úplně někam jinam. Každý si peče cukroví doma a všichni se snaží vytvořit si svátky k obrazu svému. Po novém roce je také určitý výrobní pokles, protože lidé „rozdýchávají“ Vánoce a nemají peněz nazbyt. Od začátku února se začíná výroba postupně zvedat a největší nápor máme o Velikonocích. Výkyvy jsou i v průběhu týdne. Od pondělí do středy jsou prodeje nižší, čtvrtek a pátek je nárůst. Prodáváme totiž i v sobotu a v neděli. Frgály mají minimální trvanlivosti 48 hodin. Specifikace připouští, že se frgál může zamrazit a skladovat po dobu devíti měsíců, ale touto cestou my nejdem. Jdeme cestou čerstvých koláčů. Snažíme se vyrobit jich tolik, aby se za den prodaly a my mohli zase upéct čerstvé. Ať jsou pořád k dispozici. Ale je to samozřejmě těžko odhadnutelné. Máme zákazníky i zdaleka, kteří cestují po D1 do Ostravy nebo po rychlostní komunikaci na Frýdek-Místek a stavují se k nám. Naučili se k nám jezdit, tak zaplať pánbůh za to, z toho žijeme. Je to příjemné, když se vracejí, takže je nechceme zklamat.

Kolik zaměstnáváte ve své pekárně lidí?

V současné době máme 23 zaměstnanců, a to i včetně řidičů a prodavaček. Co se týče lidí ve výrobě, zajímavé je, že až na ty mladé nejsou ti ostatní vůbec vyučeni. Postupně si vzdělání doplňují praxí a mají možnost účastnit se i různých školení, aby získali nějaký teoretický „ánunk“ o tom, co vlastně dělají. Já jsem samozřejmě v roce 2004 nebyl



až takový pekařský hňup, ale spoustu věcí jsem byl nucen si taky dostudovat. Kdo chce, vždycky to nějak udělá, kdo nechce, nebude dělat nic. Ale lidé, které tu mám, jsou opravdu šikovní. Někdy skutečně dostanou „fest“ zabrat, ale tak je to všude. Ctíme to, že když je kšeft, tak se musí dělat, když není, jdeme prostě domů.

Jaké další pečivo ještě vyrábíte?

Všechno je to většinou na bázi kynutého těsta, které používáme na frgály. Takže z jedné ranní várky vyrábíme malé nebo větší koláčky, děláme sladké rohlíky. Ale děláme také tyčinky z listového těsta nebo zapékané klobásky a snažíme se obměňovat sortiment tak, aby lidé, když k nám přijdou, mohliokusit něco jiného. Jako človíček, jenž je sžitý s tímto regionem, se snažím spolupracovat s lidmi z okolí, kteří dělají regionální produkty potravinového charakteru. Spolupracuji s panem Kozákem tady z Lučic, který je sadař a suší pro mě ovoce – hrušky a jablka – na náplně. V našem obchodě prodáváme jeho čistě pasterované, nekonzervované, vakuově balené mošty nebo sušená jablka. V Hustopečích nad Bečvou je zase rodinná farma Zdeňka, jež má chov krav a vlastní sýrárnu, →

„Frgály představují zpestření běžného každodenního sortimentu.“

že v průměru pečeme asi 300 až 500 koláčů denně. Jednu prodejnu máme přímo tady v Palačově a pak další dvě ve Valašském Meziříčí a v Novém Jičíně. Děvčata, která u mě v pekárně pracují, mají možnost si přivydělat prodejem našich výrobků také na různých farmářských trzích, tradičních slavnostech a regionálních akcích, kde jsou k dostání typické valašské produkty od holubiček, krbců, „baraních koží“ až třeba po ty frgály.

rozhovor

takže v prodejně nabízíme jejich sýry a mléko. Myslím si, že to tak nějak spolu souvisí, a když jsme my, takoví malincí, tady na tom konci světa, musíme si pomáhat.

Doslechla jsem se, že kromě pekárny provozujete i minipivovar...

Něco pravdy na tom je. (smích) Vloni jsem získal oprávnění a dělám to jako vázanou živnost. Mým školitelem a garantem je pan Mojmír Velký z minipivovaru Koniček z Dobré, respektive z Vojkovic. A dělám to proto, že mě to baví, že mám pivo rád a piju ho celý život. Podle mě člověk není jenom tím, co vystuduje nebo čím si myslí, že by chtěl být. On ten život by měl být, aspoň podle mě, tak

pestrý, že by se člověk neměl bránit vůbec ničemu a měl by se pořád učit. Pekařina i pivovarnictví jsou naprosto elitní, krásná řemesla a já smekám před každým, kdo umí uvařit dobré pivo nebo upéct dobré pečivo, protože to je neskutečná dřina.

A jaké jsou vaše plány do budoucna?

Co se týče piva, je to samozřejmě všechno teprve v rozběhu. Nepodporujeme to zatím nijak ve velkém, pivo petkujeme a prodáváme ho především tady, v našem obchůdku. Vzádu za pekárnu chystám na sezónu nějaké posezení, aby to tady pěkně ožilo. Mám tu mladého sládku, se kterým jsme se přihlásili na průmyslovku do Prahy, takže od září budeme společně ještě studovat pivovarnictví, sladovnictví a lihovarnictví. No, a co se pekařiny týče, chystáme se péct country chléb z vašich směsí Inventis Blends. Hodí se nám do sortimentu, je opravdu do-

brý a originální. Pekli jsme ho už jednou s vaším technologem a ženské si ho hned rozebraly. (smích) Ale především budu hledat další cesty, jak ulevit svým lidem v této náročné řemeslné výrobě. Získal jsem dvakrát prostředky z OPPI (Operační program Podnikání a inovace, pozn. redakce) na inovaci a zlepšení našeho strojového parku. Tak jsem pořídil lepší hnětač s překlápěčem, ať nemusíme vytahovat těsto z díže ručně, lepší děličku, vykulovačku a dávkovač náplní na frgály. Je to složitá věc, ale jsem rád, že jsem v Evropě, a cítím se jako Evropan. Skutečně! Vážme si toho, že patříme do Evropy a že máme možnost čerpat tyto prostředky. Já osobně jsem za to velice vděčný.

Děkuji panu Vašutovi za příjemný rozhovor a přeji, ať se mu podnikání s pekařskými i pivovarnickými kvasinkami daří i nadále.

Pekárna Anežka

Starý Jičín – část Palačov, č. p. 82
741 01 Nový Jičín
www.valasskyfrgal.cz

INZERCE



TRADÍ BLEND

SMĚS S INSTANTNÍM DROŽDÍM
PRO VÝROBU CHLEBA A PĚČIVA

- *výborné chuťové vlastnosti*
- *variabilní a snadná výroba*
- *tradiční receptura pro moderní zpracování*

BLEND

Lesaffre Česko, a.s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky@lesaffre.cz

www.lesaffre.cz


LESAFFRE

text: Lukáš Janáč
foto: Pekáreň Davpek

Pekáreň Davpek

Rozhovor s Petrom Oršulom

Nie je takým častým javom, aby v dnešnej dobe vznikali nové remeselné pekárne. Skôr sa stretávame s tým, že viac pekárov prehodnocuje svoju činnosť a medziročný úbytok prevádzok je väčší ako ich prírastok. Tomu sa prirodzene tešia ostatní pekári avšak netreba zabúdať na budúcnosť, teda aby bola zachovaná ručná práca a alternatíva k zvyšujúcej sa koncentrácii výroby. Aktuálne sme zavítali do regiónu Hornej Nitry, konkrétne do Prievidze, kde sme sa rozprávali s pánom **Petrom Oršulom**, ktorý sa nie tak dávno s nadšením vrhol do pečenia chleba.

Pekáreň Davpek je mladou pekárňou. Kedy ste spustili výrobu?

Bolo to druhého mája 2013, teda onedlho tomu budú dva roky. Pekáreň ako taká však funguje dlhšie, bolo tu niekoľko majiteľov. Najskôr ju prevádzkoval Pol'nonákup Hornonitran, neskôr ju prevzal ich zamestnanec, a následne mal túto prevádzku jeden pán z Banskej Štiavnice. Tradícia tejto pekárne je teda dlhšia. Avšak chlieb sa tu nevyrábala v tej podobe ako ho robíme dnes my.

Čo znamená názov pekárne?

Názov sme hľadali dlhšiu dobu, až sme ho nakoniec vytvorili veľmi jednoducho. Rozhodli sme sa spojiť meno nášho syna Dávida s pekárňou.

Prezradte nám, ako ste sa dostal k tomuto remeslu?

Informáciu o zatvárajúcej sa pekárni som dostal od jedného z jej

zamestnancov, ktorý je tu momentálne hlavný pekár. Ja som z úplne inej oblasti. Tu, v Prievidzi, som skončil obchodnú akadémiu a ako veľa mladých ľudí som sa po škole vrhol do zahraničia zbierať skúsenosti a tiež si zarobiť peniaze, aby som mohol na Slovensku začať s niečím vlastným. Nikdy ma totiž nelákalo byť zamestnancom. V zahraničí som vykonával rôzne práce vo výrobe. To bola pre mladého 19-ročného chalana jediná možnosť ako začať. Hoc som tam mal kamarátov, tak som sa vrátil nazad po pol roku, keďže som tam nebol vo svojej koži, bol som ďaleko od domova.

Doma som si začal hľadať vhodnú prácu. A keďže som vtedy ešte nemal taký rozhľad, aby som sa mohol pustiť do niečoho vlastného, tak som sa vrhol na takú oblasť, o ktorej som si vtedy myslel, že mi v tom rozhľade pomôže, a nastúpil som do finančnej

sprostredkovateľskej spoločnosti, kde som nabral skúsenosti s prácou s ľuďmi a financiami. Odtiaľ som sa presunul koncom roku 2010 do komerčnej banky ako finančný poradca. Tam som vydržal dva roky. Bolo to dobré zamestnanie, ktoré ma posunulo. Z banky som šiel pracovať do poisťovníctva, kde som pracoval na manažérskej pozícii, ktorá okrem iného zahŕňala aj vedenie svojho tímu ľudí. Presúvame sa do roku 2013, kedy som natrafil na človeka z pekárne, ktorá ukončila svoju činnosť a ktorý chcel s pekárinou ďalej pracovať, no nechcel sa do toho pustiť sám. Po spoločnej debате ma to zaujalo.

Aký bol ten hlavný impulz, ktorý vám vtedy pomohol rozhodnúť sa odísť z finančnictva do pekárne?

Prievidza je charakteristická tým, že všetkého je tu nadbytok a trh je presýtený službami. Ak to mám →



povedať tak ľudsky, tak finančníctvo mi už začalo ísť na nervy. Preto som začal hľadať inú cestu, ktorou by som sa mohol vybrať. Hľadal som niečo iné, niečo, kde by som nemusel vyhľadávať ľudí ja, ale aby ľudia chodili za mnou, ak im dám niečo, čo potrebujú. Vtedy som mal taký laický pohľad, že chleba sa konzumuje stále, tak prečo nie. Rozhodol som sa to vyskúšať, keďže som mal po svojom boku človeka, ktorý to vedel zastrešiť po výrobnej stránke. Ja som mal zase úlohu zastrešiť pekáreň v manažérskej oblasti.

Predtým ste ponúkali finančné služby a dnes chlieb. Oboje treba vedieť predávať...

To je pravda. Oboje sú služby, ale chlieb je denná spotreba, no úver si beriete väčšinou jedenkrát za celý život. Chlieb skonzumujete a na ďalší deň chcete nový. Z môjho pohľadu je tu vyššia obrátka.

Ako by ste opísali vaše začiatky v pekárni?

Podnikáme v Prievidzi, ktorá je zahltená pekárňami na meter štvorcový. Najskôr bolo potrebné zohnať odberateľov, nakoľko táto pekáreň už dlhšie nefungovala.

Priznám sa, že bez pomoci by to nebolo možné.

V minulom zamestnaní sa razila filozofia, že je potrebné prejsť si všetkými pozíciami, toho sa držím aj dnes. Aby som na základe svojej skúsenosti vedel poradiť. Začínali sme vtedy od nuly, napieklo sa v noci, ráno som naštartoval osobné auto s chlebmi v kufri a šiel ich ponúkať.

Aké boli reakcie?

Reakcie boli rôznorodé, ale väčšinou pozitívne. Oslovené prevádzky buď začali brať od nás chlieb alebo tie, ktoré už mali širokú ponuku a nechceli rozširovať sortiment mi odporučili iné predajne, kde by som výrobky mohol umiestniť. To, že náš chlieb nie je dvojhodinový a nechrlia ho linky oslovilo drobných živnostníkov, ktorí chceli ponúknuť alternatívu k priemyselným chlebom.

Predstava, ktorú som vtedy mal ma drží dodnes. Čiže ísť cez malých živnostníkov, no a myslím si, že je to správne. Snažil som sa na začiatku osloviť aj veľký reťazec, ale hneď som pochopil, že pokiaľ nemáte za sebou niekoho veľkého, tak je problém dostať sa do tohto kolosu.

Či to bolo dobré rozhodnutie či zlé, to uvidíme časom, keďže sme stále na začiatku.

„Pre mňa je najdôležitejšie, aby výrobky ľuďom chutili, inak je celá naša práca zbytočná.“

Kam dodávate vaše výrobky?

Smer, ktorým zavážame naše výrobky je dosť široký, keďže zo 4 vlastných predajní sú dve pojazdné. Od Prievidze ideme 100 až 120 km. Cez naše pojazdné predajne sa snažíme sprostredkovať chlieb a pečivo ľuďom priamo do domu. Ľudia sú pohodlné tvory a chcú mať všetko čo najjednoduchšie. Kamenné predajne máme dve, v Kaniaňke a novootvorenú v Prievidzi. Zvyšok našej produkcie ide

do nezávislého trhu v okolí Prievidze. Na to, že sme na trhu dva roky, tak do dnešného dňa máme domovské mesto málo pokryté našimi výrobkami. Naším cieľom pre tento rok je dostať naše výrobky viac do Prievidze.

Koľkým ľuďom dáva pekáreň Davpek prácu?

Aktuálne máme celkovo 12 zamestnancov (výroba, predavačky, šoféri). Pracujeme na dve zmeny. Časť ľudí, ktorí u nás pracujú vo výrobe, sú vyučení v odbore, ale máme aj takých, ktorí vyučení neboli, no bavilo ich to. Následne si spravili skúšku odbornej spôsobilosti, aby túto prácu mohli vykonávať.

Akú máte skúsenosť s fluktuáciou zamestnancov?

Pokiaľ nemáte v pekárni zdravé jadro, tak toto podnikanie nemá cenu ďalej riešiť. Zatiaľ sa nám ho darí držať. Fluktuácia je na strane predaja, šoférov a pomocných síl. Mám skúsenosť, že pokiaľ človeka práca nebaví, tak môže byť neviem ako vyučený, no nevydrží v nej dlho. Radšej si zoberiem človeka, ktorý nemá žiadnu skúsenosť s pekárinou, príde ako čistý pohár a naučí sa naše postupy. S ľuďmi, ktorí chcú a baví ich to, mám lepšiu skúsenosť ako s pekárom s 15-ročnou praxou, ktorý je buď vyhorený, nebaví ho to alebo má svoje zlozvyky a robí si prácu po svojom.

...a potom jeden a ten istý výrobok vyzerá a chutí v pondelok inak ako v piatok.

Pre mňa je najdôležitejšie, aby výrobky ľuďom chutili, inak je celá naša práca zbytočná. Určili sme si normy, podľa ktorých robí každá zmena a podľa ktorých sa zaučajú aj noví zamestnanci. Postupy by mali byť nastavené tak, aby konečný spotrebiteľ nespozoroval, že sa niekto zmenil vo výrobe a aby dostal to, na čo je zvyknutý.

A čo vy a práca v pekárni?

Tým, že som sa pokúšal prejsť každou pozíciou v pekárni, tak bolo niekoľko nocí, ktoré som strávil v pekárni. A priznám sa, že táto práca ma pohltíla. Niekedy frľem, že je tých povinností veľmi veľa, ktoré musím zastrešiť (fakturácia, ranné rozvozy...), ale baví ma to.

Z koľkých produktov pozostáva váš sortiment?

Máme približne 50 druhov produktov. Robíme tie hlavné výrobky, ktoré ponúka pekárina a ktoré by nemali na pultoch chýbať: chlieb, bežné pečivo, sladké a cereálne výrobky.

Dá sa povedať, že pre región Prievlze sú typické nejaké výrobky?

Ľudia sú konzervatívni a chcú, aby bol ten základ. To znamená chlieb, na ktorý sú zvyknutí, k nemu si potom pribalia nejaké jemné pečivo. Nedá sa povedať, že by bol nejaký špecifický výrobok, ktorý ak by v predajni nebol, tak by tam spotrebiteľ nešiel. Podľa mňa je pre každú pekáreň základom dobrý chlieb, ktorý pokiaľ pekáreň nemá, tak je to prvé mínus.

Kde vidíte pekáreň Davpek o 5 rokov alebo kde by ste ju chceli vidieť?

Každá pekáreň sa raz dostane do štádia, kedy sa rozhoduje, či ísť do kvantity alebo kvality. Odpoveď na vašu otázku je tá, že nechceme, aby kvantita prebila kvalitu. Samozrejme, že budeme radi, ak naša výroba ešte porastie. Kvalita či už výrobku alebo služby je jediná vec, ktorou sa môže naša pekáreň v tomto regióne odlišiť. Bez tohto by sme boli len ďalšia pekáreň v tomto regióne.

Pekáreň nie je v našom vlastníctve. Priestory a hlavné technologické vybavenie nám prenajíma Polhonákup Hornonitran. Táto pekáreň nikdy nebola stavaná na výrobu, ktorú aktuálne máme. Momentálne sme v štádiu, kedy pociťujeme nedostatok priestoru a niektoré veci, ktoré nám v úvode vyhovovali, už nevyhovujú, čo sa týka priestoru. Ale tiež sme

oklieštení finančnou stránkou, jednak tým, že sme na začiatku a že sme v prenájme. Tým nechcem povedať, že nám majiteľ priestorov nevychádza v ústrety. Vzhľadom na tú výrobu, ktorá aktuálne je a ktorú chceme posunúť ešte vyššie, bude otázka priestorov čím ďalej tým viac aktuálnejšia.

„Som presvedčený, že budúcnosť je v kvalite a vo vlastných predajniach. Snažíme sa raziť filozofiu „menej strojov a viac ľudskej práce“.

Ako by ste zhodnotili spoločenské postavenie slovenských pekárov?

Podmienky pre pekárov sú dosť oklieštené. Ak chcú svoje produkty predať, tak buď oslovia reťazce alebo pôjdu cestou svojich predajní. Prvá cesta je samozrejme „jednoduchšia“, no podmienky, ktoré ponúkajú reťazce pekárom, sú často likvidačné. Pokiaľ chcú predať svoje výrobky, musia ísť na hranicu svojich výrobných nákladov.

Dá sa to nejako zmeniť?

Som presvedčený, že budúcnosť je v kvalite a vo vlastných predajniach. Snažíme sa raziť filozofiu „menej strojov a viac ľudskej práce“. Myslím si, že raz príde ten čas, kedy obchodné reťazce dajú stopku pekárňam a ponechajú si len tie najväčšie z najväčších, pretože si zrátajú, čo je pre nich ekonomicky najvýhodnejšie.

A kde je v tomto celom konečný spotrebiteľ?

Reťazec vidí v prvom rade svoje zisky, svoje čísla a konečný spotrebiteľ si kúpi len to, čo reťazec chce, aby si kúpil, čo je na pultoch. Slovenský spotrebiteľ je momentálne nastavený na slovíčko akcia, to vie robiť zázraky. Ľudia sú skôr zvyknutí na cenovú konkurenciu, po ktorej siahajú výrobcovia na prvom mieste.

Snažím sa odberateľom už na začiatku vysvetliť, že ak chcú kvalitné veci, tak

to nemôže byť lacné. Doma sa človek nepozera na to, koľko tam dá plnky, nepozera sa na cenu, ale na to, aby mu to chutilo. Upečie si jeden koláč, ktorý v sobotu zje. Možno by bolo zaujímavé spraviť si kalkuláciu na koláč, ktorý si upečieme doma (surovinové náklady, čas, energie...). Človek by bol určite prevapený, koľko to stojí.

Bežný človek nevidí, čo je za chlebičkom, vidí len koncovú cenu. Ale vždy budú dvojakí ľudia, sú aj tí, čo chcú jesť kvalitne a zdravo, čo je dnes aktuálna téma.

Ako relaxujete, resp. máte čas na relax?

Manželka mi často vyčíta, že táto práca spravila zo mňa workoholika, čo si aj priznávam a v dnešnom štádiu je času na relax veľmi málo. A ak nejaký mám, tak sa ho snažím venovať manželke a synovi. Dúfame, že sa po dlhšom čase dostaneme tento rok na rodinnú dovolenku, čo by sme všetci potrebovali, keďže tých pracovných povinností je už veľa. Tak ako mám pracovný cieľ rozšíriť predaj vrámci Prievlze, tak môj osobný cieľ je rodinná dovolenka. Rodina je základ a o tom ma utvrdila aj táto práca. Pokiaľ nie je zázemie v rodine, tak nefunguje ani ten pracovný život.

Ďakujeme vám za rozhovor a želáme veľa úspechov ako v osobnom, tak i v pracovnom živote.

DAVPEK s.r.o.

Moštenická 6
971 01 Prievlza

Bagetka z Medvědího česneku – ideální pečivo ke grilování

Doporučuje technolog společnosti Lesaffre Česko Jiří Vavrač



Období grilování se blíží! Překvapte své zákazníky novým a netradičním pečivem, které se skvěle hodí ke grilovanému masu i zelenině. A nemusíte zůstat jen u bagetky, konečné tvary hotových výrobků mohou být opravdu rozmanité.

Medvědí česnek je jedinečná směs pro přípravu originálních výrobků s výjimečnými chuťovými i aromatickými vlastnostmi, která obsahuje 4,8 % sušené byliny známé pod názvem medvědí česnek. Obliba této byliny je v poslední době na vzestupu, má široké uplatnění v lidovém léčitelství a o jejích účincích se uvádí mnoho pozitivních informací.

Suroviny	Množství v kg	Výroba
Mouka T 530	100 kg	Doba mísení 6 + 4 minuty
Směs Medvědí česnek	25 kg	Teplota těsta 28–30 °C
Droždí	4,5 kg	Doba zrání 10 minut
Zlepšující přípravek MagimixOriginal	0,5 kg	Teplota kynutí 30 °C
Olej	2 kg	Vlhkost kynutí 80 %
Sůl	2,2 kg	Doba kynutí 30–40 minut
Voda	72 kg	Teplota pečení 230 °C
Celkem	206,2 kg	Doba pečení 13 minut
Navážka	0,11 kg	



Parížska brioška

Odporúča technolog spoločnosti Lesaffre Slovensko Jozef Pešta

Ako už vyplýva zo samotného názvu produktu, nechali sme sa inšpirovať hlavným mestom domovskej krajiny našej spoločnosti – Parížom.

Mesto, ktoré je symbolom trendov, vóni a dôrazu na gurmánske zážitky, vystihuje všetko, čo sme vložili do charakteristik **Parížskej briošky**, ktorá na výstave **DANUBIUS GASTRO 2015** získala dekrét na používanie označenia **VYNIKAJÚCI INOVATÍVNY VÝROBOK 2015**.

Inovativnosť Parížskej briošky spočíva aj vo zvolených tvaroch brioche a crown brioche, ktoré nie sú pre slovenský trh typické a svojou atraktivnosťou priťahujú pozornosť zákazníkov.

Suroviny	Hmotnosť v kg	Výroba
Múka T 512	100 kg	Miesenie 4 minúty pomaly + 5 minút rýchlo
Brusnice	20 kg	Teplota cesta 27 °C
Cukor	18 kg	Zrenie cesta 20 minút
Milla Melange	15 kg	Delenie cesta a tvarovanie
Hrubý cukor	15 kg	Kysnutie 90 minút / 30 °C / 75 % r.v.
Droždíe	8 kg	Pečenie tvar brioška 200 °C / 20 minút
Sweet 'n Fresh	3 kg	Pečenie tvar crown brioche 200 °C / 25 minút
Magimix Soft	3 kg	
Sôľ	1,3 kg	
Voda	42 kg	
Cesto celkom	225,3 kg	
Cukor jemný posypový	5 kg	



PODNIKATELSKÝ SVAZ

PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ
V ČESKÉ REPUBLICE

Aktuality ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR

PEKAŘ ROKU 2015 – junior

text: Stanislav Mihulka

foto: Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR



↑ Finalisté soutěže PEKAŘ ROKU 2015 – kategorie junior

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR uspořádal ve dnech 18.–19. března 2015 jubilejní 20. ročník národní soutěže o titul „PEKAŘ ROKU 2015 – kategorie junior“. Finále soutěže, která se letos konala již potřetí v SPŠ potravinářství a služeb Pardubice, se zúčastnilo deset finalistů, mladých pekařských talentů z celé České republiky. Všichni soutěžící byli letos nováčkové, kteří se pod dohledem svých učitelů zodpovědně připravovali a přijeli sbírat hlavně zkušenosti, což je příslib do dalších ročníků soutěže.

Dovednostní soutěž mladých pekařů a cukrářů proběhla poprvé v roce 1995 v Pelhřimově a hlavní ideou tehdy bylo porovnat úroveň jednotlivých škol a učilišť v rámci celé České republiky. Postupem času se soutěž vyprofilovala více na soupeření jednotlivců o titul Pekaře roku. Každopádně lze jednoznačně konstatovat, že soutěže mladých pekařek a pekařů mají velmi pozitivní vliv na jejich odborný růst.

Odborná komise pracovala ve složení: Z. Řehák (hlavní komisař), J. Kapoun, R. Oršuliak, a hodnotila výrobky nejen po stránce vzhledové a chuťové, ale oceňovala i jejich přípravu

z hlediska dodržování technologického postupu. Tento zkušený a sehraný tým odborníků má již řadu dovednostních soutěží zdárně za sebou, navíc oba mladší komisaři byli v minulosti úspěšní i jako soutěžící a tuto soutěž několikrát vyhráli.

Soutěžící museli pod dohledem odborné poroty ve dvou dnech prokázat dovednosti při výrobě 900g pšenično-žitného chleba, ručně tvarovaných rohlíků a vybraných druhů běžného pečiva v časovém limitu, ve výrobě 600g vánočky a 400g zdobených koláčů.

Před zahájením soutěže museli účastníci předložit receptury a jednoduchý technologický postup ke schválení. Hodnotila se hmotnost, objem, vzhled a tvar, kůrka a povrch, vůně a samozřejmě chuť výrobků. Komisaři dohlíželi i na zručnost, odbornou manipulaci s těstem, hygienu, pořádek na pracovišti, čistotu válu a pomůcek. Za jednotlivé disciplíny se přidělovaly body, soutěžící s nejvyšším počtem bodů se pak stala Pekařkou roku 2015.

Výsledky soutěže PEKAŘ ROKU 2015 – kategorie junior

1. místo: **Denisa Špačková**, SPŠ potravinářství a služeb Pardubice
2. místo: **Simona Vysloužilová**, SŠ potravinářská, obchodu a služeb Brno
3. místo: **Robin Filipi**, SŠ obchodu, služeb a podnikání a VOŠ České Budějovice

Velký zájem o klání mladých pekařů a pekařek letos projevovala média. Poděkování za podporu soutěže patří zejména sponzorům, ale také pardubické průmyslovce, která připravila optimální podmínky pro soutěž. Nesmíme zapomenout ani na přísné, ale objektivní komisaře a na odborný dohled, zúčastněné školy a vedoucí odborného výcviku, kteří trpělivě připravovali adepty na soutěž. A samozřejmě děkujeme všem soutěžícím za účast a za jejich dvoudenní pekařské soupeření. Kompletní výsledky soutěže a fotografie naleznete na našem webu www.svazpekaru.cz.

Dny chleba 2015

Další akcí, kterou pro pekařskou veřejnost připravujeme, jsou Dny chleba 2015 v Pardubicích (4. června).

Aktuální informace budeme zveřejňovat na webu www.svazpekaru.cz.

Těšíme se na hojnou účast!

Ing. Stanislav Mihulka, CSc. – vedoucí odborného vydavatelství, Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR
mihulka@svazpekaru.cz

pekařina/pekárina



text: Ivana Drozdová
foto: PROMP spol. s r. o., Ivana Drozdová



DANUBIUS GASTRO

Koncom januára sa už po 22.-krát otvorili brány bratislavského výstavniska Incheba, aby sa tu uskutočnil najväčší gastronomický veľtrh na Slovensku.



Pekárskemu remeslu patrí v gastronómii jeho opodstatnené miesto, o čom svedčila aj veľkosť priestorov venovaná tejto oblasti. Svoje produkty tu prezentovali či už samotné pekárne, dodávatelia profesionálneho prístrojového vybavenia alebo dodávatelia pekárenských surovín.

Ako každý rok, počas výstavy bol pripravený sprievodný program a rôzne súťaže. Naši budúci pekári, študenti SOŠ, predviedli svoje zručnosti v troch kategóriách súťaže O najlepšiu Bratislavský rožok Danubius Gastro Junior 2015. Pekárne si zase zmerali sily v súťaži O najlepší chlieb pre rok 2015, do ktorej bolo prihlásených

aj najviac výrobcov. Samozrejme, nesmela chýbať ani tradičná súťaž O najlepšiu pagáč pre rok 2015 či súťaž O najlepší inovatívny výrobok pre rok 2015, v ktorej sa aj tento rok spoločnosti Lesaffre Slovensko podarilo úspešne prezentovať svoje produkty a naša PARÍŽSKA BRIOŠKA získala dekrét na používanie označenia VYNIKAJÚCI INOVATÍVNY VÝROBOK 2015.

Na výstave sa však bolo možné zúčastniť aj jednej výnimočnej udalosti, ktorá nepatrí do jej typického každoročného programu. Vo štvrtok 29. januára pán Ing. Vojtech Szemes, CSc. slávnostne uviedol do života svoju

novú knižnú publikáciu. Po umeleckej vsuvke nadaného študenta SOŠ na Farského ulici v Bratislave, nasledoval príhovor predsedu cechu Ing. Vojtecha Gottschalla a krátke predstavenie knihy samotným autorom. Úlohu krstného otca prijal minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, pán Ľubomír Jahnátek, a knihu História slovenského pekárstva pokrstil symbolicky – strúhankou. Keďže okrem krstenia býva dobrým zvykom si aj pripíť, spriatelnený Rád rytierov destilátov na Slovensku špeciálne pre túto príležitosť pripravil originálny nápoj – chlebovicu.

Kniha je naozaj jedinečným dielom zachytávajúcím udalosti pekárskeho remesla na našom území od jeho počiatkov až po súčasnosť, a preto by sme vám ju radi aspoň pár riadkami predstavili.

História slovenského pekárstva

Ako sám pán Szemes spomína už v úvode, rozsiahla publikácia v pevnej väzbe, ktorá svojím obsahom prevyšuje 360 strán, je jeho celoživotným dielom. So zhromažďovaním informácií o histórii pekárstva začal už počas štúdia v Pardubiciach (1952–1954). Vtedy to bolo skôr z čistého záujmu než z úmyslu o ich knižné spracovanie, ale prirodzeným vývojom po rokoch prišlo aj rozhodnutie všetky

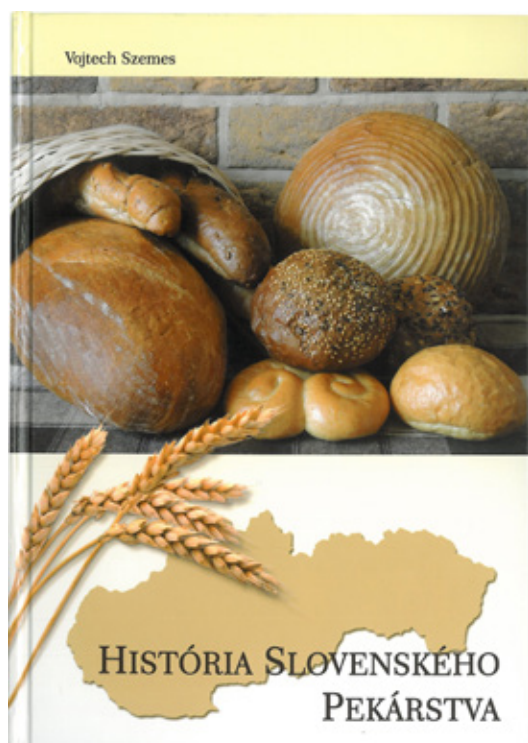
nadobudnuté poznatky spísať, publikovať a umožniť tak aj verejnosti prístup k informáciám, ktoré doteraz v takejto ucelenej a prehľadnej podobe nebolo možné nájsť. Vzácnosťou sú aj údaje a materiály, ktoré dokonca doteraz ani zaznamenané nikde neboli, ktoré sa pán Szemes dozvedel ústnym podaním.

Po úvode nasleduje zaujímavá kapitola o všeobecnej histórii, ktorá je plná ilustrácií, náčrtov a fotografií o spôsobe výroby chleba v rôznych zemepisných šírkach a časových obdobiach. Dokumentuje proces mechanizácie a začiatky používania miešacích a iných pekárskych zariadení. Zaujímavosťou je aj fotografia unikátneho archeologického nálezu zuhoľnateného bochníka pšenično-ražného chleba z 5. storočia pod hradom Devín.

Ďalšia kapitola sa venuje už samotnej histórii pekárstva na Slovensku, vzniku prvých cechov, tomu ako fungovali. História pekárskych remesla na našom území od jej počiatkov až po súčasnosť je naozaj bohatá, veď sa o nej napísalo vyše 160 strán plných pozoruhodných faktov, ako napríklad vývoj počtu pekární, sčítania počtu pekárov v rôznych rokoch, nástup priemyselnej výroby vrátane schém a náčrtov pekární a pekárenských zariadení.

Ako všade inde vo svete aj u nás platí – Iný kraj, iný mrav. Každá zemepisná oblasť má svoje špecifiká a tie neobchádzajú ani pekárinu. 4. kapitola knihy nás pozýva preskúmať jednotlivé osobitosti a historický vývoj pekární v Bratislave, na západnom, strednom a východnom Slovensku.

Cechy, pekárne, pekárska výroba – nič z toho by nebolo možné bez základného stavebného kameňa, bez ľudí.



Spomienky a príspevky pamätníkov a osobností, ktoré zohrali v pekárskom remesle významnú úlohu, sú príjemným ozvláštnením celej publikácie. Dovoľujú nám trochu nahliadnuť do ich života, ako sa pekárina stala ich vášňou aj živobytím, aké mali postrehy a názory, čo ich motivovalo a posúvalo ďalej, to všetko si tiež môžete prečítať v knihe História slovenského pekárstva.

Originálny je aj záver knihy s prísloviami, porekadlami, vtipmi a citátmi o chlebe. Jedným z nich si vás dovoľím pozvať k čítaniu:

„Z dobrých vecí najlepšie je chlieb.“ (Indické porekadlo)

Vůně dále

text: Marcela Janková
foto: archiv Lesaffre

aneb Variace na téma exotické pečivo – Afrika

Pečivo je v historii lidstva potravinou par excellence. Je všude tam, kde je člověk. Dalo by se říct, že je tolik zemí, kolik je na světě pečiva, a tolik technologií a surovin, kolik je na světě jejich využití. Různorodost pečiva na světě ukazuje, jak rozdílné jsou kultury jednotlivých národů. Naše cesta kolem světa za pečivem nás v tomto čísle zavede na třetí největší kontinent světa – do **Afriky**.



↑ Prodávačka pečiva z Ghany

V 55 afrických státech žije celkem přes miliardu obyvatel, což je 15 % celkové populace Země. Afrika je bezesporu nejchudším kontinentem

světa, který jako jediný kvůli špatné ekonomické a politické situaci, kmenovým a občanským válkám, terorismu a nepříznivým zemědělským podmínkám neprodukuje dostatek potravin pro svou výživu. A je také nejpostiženějším regionem, co se týče výskytu podvyživených a hladomoru. Mezi 10 nejchudšími zeměmi světa je 9 z afrického kontinentu. Ne nadarmo nám tedy už naše babičky říkávaly: „Nevyhazuj to jídlo, co by za něj děti v Africe daly!“

Z čeho se peče v Africe – pšenice, kukuřice, čirok, nebo teff?

Dnes se velká část pečiva konzumovaného v Africe vyrábí z pšeničné mouky. Pouze pro výrobu tradičního pečiva se používá kukuřičná, čiroková nebo teffová mouka. Pojďme si tedy nejprve říct něco bližšího k těmto komoditám.

Pšenice

Pšenice je globální obilovinou a její význam stále roste. Protože vyžaduje

úrodnou ornou půdu a příznivé podmínky, soustřeďuje se její pěstování v Africe pouze do severní části kontinentu. Její produkce dosahuje více než 20 milionů tun, ale spotřeba tu činí zhruba 50 milionů tun. Do Afriky se tedy pšenice dováží zejména z Ameriky a částečně z Evropy a z Asie. V roce 2009 se z tohoto důvodu například Libyjci dohodli s představiteli Ukrajiny, že si část jejich území pronajmou a své obilí si vypěstují tam. Oba státy tak potvrdily trend posledních let, kdy si zemědělsky málo úrodné, ale jinak bohaté země kupují či pronajímají půdu od států, které jí mají dostatek, a naopak potřebují vylepšit svůj rozpočet.

Kukuřice

Kukuřice je po pšenici a rýži třetí nejpěstovanější obilninou na světě. V Africe je kukuřice převážně spotřebovávána jako hlavní zdroj kalorií pro venkovské obyvatelstvo. Mnoha rostlinám se však v extrémních podmínkách černého kontinentu nedaří. Třeba v Keni se proto rozhodli,

že si vyšlechtí kukuřici, která odolá i náročným obdobím sucha. Podmínkou při výběru odrůd, jež se křížily, byla jejich schopnost snášet horko, udržet vlhkost a získat vláhu z větších hloubek. Na celý proces dohlíželi i samotní farmáři, kteří vědcům předávali své poznatky o vlastnostech jednotlivých druhů, včetně jejich chuti. Po letech experimentů a šlechtění byla vytvořena certifikovaná odrůda, která v porovnání s běžnými druhy zaručuje sklizeň dvakrát do roka a dlouhodobě trojnásobné výnosy.

Čirok

Čirok je jednou z nejstarších obilnin. Jako kulturní plodinu ho pěstovali už staří Egypťané. Čirokové zrno je přirozeně bezlepkové a obsahuje řadu významných minerálních látek a vitaminy skupiny B, bílkoviny a vlákninu. Nejstarší důkaz jeho dlouhodobé existence (8 000 let před n. l.) vykopali archeologové na hranicích mezi Súdánem a Egyptem. Dnes je hojně rozšířen zejména v oblastech Asie a saharského a subsaharského pásu Afriky, kde je nedostatek srážek, a je jednou z mála dobře prosperujících plodin, která v suchých podmínkách poskytuje vyšší výnosy než ostatní obilniny.

Z afrického kontinentu jsou největšími producenty čiroku Nigérie a Súdán. V celosvětové produkci zaujímá čirok páté místo v pěstovaných obilninách hned za pšenicí, rýží, kukuřicí a ječmenem. V roce 2003 patřily mezi největší konzumenty čiroku



↑ Pekařky v Jihoafrické republice

v přepočtu na hlavu právě africké státy – Burkina Faso (86 kg), Súdán (77 kg) a Čad (54 kg). Kromě pečiva, kaší a pražených čirokových zrn a la popcorn se z čiroku vyrábí i pivo, které je k dostání nejen v Africe, ale např. i v USA.

Tato plodina však není kupodivu cizí ani u nás. Do Čech byl čirok ve větší míře zaveden ve 20. letech minulého století, kdy se využívalo značné množství technického čiroku. Druhá vlna následovala v 50. letech, později však došlo k jeho vytlačení kukuřicí, která se začala masověji využívat.

Teff

Teff neboli milička habešská je tradiční africká plodina, která je dieteticky významnou obilninou a je považována za jednu z plodin třetího tisíciletí. Co se velikosti týče, je to nejdrobnější obil-

nina na světě. Rozměr teffového zrna nepřesahuje 1 milimetr a na vyvážení jednoho zrna pšenice je teffových zrn třeba přibližně sto padesát. Vlastní domovinou teffu je Etiopie. Nejstarší semena této plodiny byla nalezena v pyramidě postavené více než tři tisíciletí před n. l. V průběhu věků si teff našel cestu i do Indie a Austrálie, ale nejdůležitější pěstitelskou oblastí zůstává stále Etiopie.

V Evropě jej aktuálně pěstují například nizozemští zemědělci. Hodí se především pro bezlepkovou dietu, ale také pro sportovce a příznivce zdravé výživy. Neobsahuje totiž žádný lepek, zato má vysoký podíl bílkovin a řadu cenných minerálů. Teffová mouka putuje z Nizozemí do bezlepkových pekařství po celé Evropě. V Nizozemsku počítají s tím, že během pěti let by mohla nová plodina trvale zakotvit na trhu. →

↓ Zrna čiroku



↓ Zrna teffu





↑ Prodáváč pečiva baladí v egyptské Káhiře

Teff se používá stejně jako ostatní obilniny. Hodí se na přípravu nárypů, zavářky do polévek, přílohy k masu a samozřejmě na výrobu různých druhů pečiva. Teffová mouka se také může promíchat s vodou a konzumovat jako kaše. Z takto získané směsi lze vyrobit i kvašený alkoholický nápoj. V Etiopii se drobná zrnka teffu při zpracování nejprve umelou na mouku, nechají se tři dny zkvasit a pak se z nich připravují nakyslé nekynuté chlebové placky zvané injera, které vypadají jako palačinky, ale podobají se chlebu vyrobenému z kvašeného těsta. Pro Etiopany jsou číslem jedna mezi potravinami. Podle etiopské tradice se injera používá jako talíř, na který se naloží směs masa a zeleniny. Pak se odtrhává prsty na malé kousky, které slouží jako příbor pro nabírání jídla.

Nejen bageta a toustový chléb

Vzhledem k velikosti afrického kontinentu a jeho historii není možné hovořit o jednom jediném druhu pečiva. Kolonizace Afriky zeměmi, jako byly Francie, Itálie, Španělsko nebo Velká Británie, a blízkost Arabského poloostrova zanechaly na tomto kontinentu své stopy. A svědčí o tom i pekařské receptury. V mno-

hých zemích subsaharské Afriky se tedy můžeme setkat s bagetami francouzského typu, zatímco toustový chléb je zase rozšířen v jižní Africe a v některých zemích na východě. V severní Africe najdeme pečivo podobné tomu arabskému a v dalších státech můžeme narazit i na pečivo italského nebo portugalského typu.

Běžně se zde při výrobě pečiva používá led, pekárny totiž nemají chladírenské zařízení na vodu ani klimatizaci, aby mohly omezit zahřátí těsta během hnětení. Nicméně tato praxe se už pomalu vytrácí, protože pekárny začínají mít lepší vybavení. Časté je také používání zlepšujících přípravků, které se do receptur přidávají ze dvou hlavních důvodů:

- dodat pečivu objem;
- přispět ke zbarvení upečených výrobků dozlatova.

Zlepšující přípravky jsou vždy přizpůsobeny podmínkám dané země, ať už jsou distribuovány pod jakýmikoli obchodními jmény: Ibis, Magimix nebo Dynamil.

V některých recepturách afrického pečiva se objevuje bromičnan draselný, který byl dříve všude hojně používán jako zlepšující přípravek pod označením E924 nebo E924a a který v těstě způsoboval lepší zadržení plynu a zvyšoval jeho kynutí v průběhu pečení. Používání bromičnanu draselného vymizelo ve velké míře poté, co se zjistilo, že má tato sloučenina toxické a karcinogenní účinky. Nicméně



Výrobní postupy baget jsou v Africe různé, nicméně poměrně dlouhé, protože doba odležení činí v průměru 3 hodiny. A to z důvodu dosažení dostatečného objemu hotového výrobku. V mnohých afrických zemích je totiž objem pečiva kritériem kvality, neboť „hladoví jí nejprve očima“.

pekařina/pekárina



↑ Nahoře: Prodavačky pečiva z Konga
Dole: Rodinná pekárna v Ghaně

i přes tato známá zdravotní rizika pokračují některé africké země v jeho používání kvůli nízké ceně a vynikajícím účinkům. Jedná se především o země sousedící s Nigérií, která je předním dodavatelem bromičnanu.

Černý humor v černé Africe

O tom, že i v Africe mají smysl pro humor, svědčí případ jednoho pekařství v africkém státě Malawi. V tamějším městě Blantyre připomínaly zákazníkům bochníky z tohoto pekařství výrobky podobné těm, které se prodávají na Blízkém východě. A tak je začali nazývat podle zabitého šéfa mezinárodní teroristické organizace Al-Káida Usámy bin Ládi-

na. Bochníčky bin Ládin se staly hitem. Když je údajně dobrý den, může malé pekařství prodat až 2 000 „bin Ládinů“. Pekařský výrobek vděčí za svou přitažlivost především neobvyklému názvu. Se sympatiemi vůči bin Ládinovi a s politikou název bochánek nemá údajně nic společného, protože lidé v Malawi jsou velmi prozápadní. Název se jim prostě jen líbí. Podobná pravidla pojmenovávání svých výrobků prý zavedly i další výrobny v Blantyre, a tak se jeho obyvatelé mohou zakousnout do chlebě nesoucích jméno Bush nebo Obama. Ty ale prý nejsou tak velké jako bin Ládinové a nejdou tak dobře na odbyt. →

PERLIČKY Z AFRIKY

Gabon – Hmotnost pečiva je dána nařízením státu, pekaři jsou nuceni „podvádět“, aby měli alespoň nějakou naději na zisk. Oficiálně se pečivo prodává za 125 CFA (středoafriický frank, kurz: 656 CFA/EUR), ale běžně je možné vidět pekárny, které své výrobky prodávají za 100 nebo 75 CFA a nerespektují přitom dohodnutou výrobní hmotnost.

Niger – Polovina pečiva vyrobeného v pekárně se prodává drobným distributorům, kteří vlastní kiosky a pečivo prodávají konečným spotřebitelům. Většina pekárny má své vlastní vozidlo a pečivo distributorům zaváží.

Togo – Existují zde pouze dva druhy mouky – anglická a francouzská. Rozdíl je v obsahu bílkovin a v ceně. Anglická mouka obsahuje více bílkovin, a je proto i trochu dražší.

Angola – Pekaři nechtějí, aby jejich pečivo mělo příliš velký objem, protože zákazníci upřednostňují hutné pečivo, které jim zaplní žaludek. Nicméně některé pekárny vyrábějí několik málo druhů pečiva pro zámožnější zákazníky, již preferují objemnější a lehčeji stravitelné výrobky. Do nich pak pekaři používají zlepšující přípravky, cukr, margarín nebo mléko.

Džibutsko – Cenu pečiva stanovuje stát, ale pekaři spekulují nad hmotnostmi. Pod podmínkou, že se v pekárnách spotřebuje všechno vyrobené pečivo, mohou pekaři dovážet mouku a droždí bez celních poplatků. Tento zákon však podnítil vznik černého trhu, který legálním dovozcům těchto surovin přinesl nekalou konkurenci.

Eritrea – Místní pekárny mohou vyrábět pouze dva druhy pečiva: biscotto (původem z Itálie) a malé pečivo ve tvaru bulky podle receptury na bagety. Výroba dalšího druhu pečiva je podmíněna souhlasem státu.



Přehled afrického pečiva

V následující tabulce vám přinášíme přehled téměř všech afrických států, v němž najdete názvy nejběžnějších druhů pečiva, které se v jednotlivých zemích vyrábějí, a jejich stručnou charakteristiku od technologů skupiny Lesaffre působících v Africe.

SEVERNÍ AFRIKA		
	oblíbené pečivo	komentář
Alžír	<i>bageta</i>	K výrobě se používá především instantní droždí. Dávkování není fixní a jsou velké rozdíly mezi dávkami v létě a v zimě. Pekárny nejsou vybaveny kynárnou, a chybí tedy kontrola teploty kynutí. Je však všeobecně známo, že když teplota stoupne o 1 °C, doba kynutí se musí snížit o 10 %.
	<i>matloua</i>	Tradiční kynutá placka z krupičné mouky, která má v receptuře poměrně velké množství droždí. Vyznačuje se dlouhou dobou ručního hnětení a peče se na typické pánvi se dvěma uchy. Je to měkké a lahodné pečivo, které může sloužit jako příloha k jídlu, k polévce, k salátu nebo ji stačí ještě vlažnou jen pomazat máslem a medem nebo sýrem.
Egypt	<i>baladi</i>	Typické řemeslné pečivo z celozrnné pšeničné mouky podobné pitě, které se plní jako sendvič zeleninou (nejčastěji rajčaty nebo okurkami). Má nepravidelný tvar s puchýřky na povrchu a bývá posypané otrubami. Dále <i>toustový chléb</i> , <i>sladké žemle</i> , <i>arabské pečivo</i> , <i>bageta</i> , <i>fino bread</i> , <i>croissant</i> , <i>sladké listové pečivo</i> .
Libye	<i>banina</i>	Společně s bagetou nejrozšířenější sladké pečivo menšího tvaru. Místní spotřeba pečiva je 400 g/osobu/den. Dále <i>bageta</i> , <i>ciabatta</i> , <i>arabské pečivo</i> , <i>rosetta</i> , <i>taboona</i> , <i>kamoonia</i> .
Maroko	<i>immim</i>	Sendvičové pečivo z krupičné mouky.
	<i>anazor</i>	Jemné pečivo typu brióska s aroma květu pomerančovníku a s pomerančovou kůrou, které se před pečením sype sezamovým semínkem. Formuje se ručně do tvaru kroužku.
Súdán	<i>finger</i>	Pečivo podélného tvaru kratší bagety, které se na plech skládá blízko u sebe, aby po upečení rychle nevysychalo. Prodává se po pěti až deseti kusech spečených k sobě. Tato varianta je typičtější pro města, na venkově má spíše tvar sploštělé bulky.
Tunis	<i>bageta</i>	Receptury se v jednotlivých pekárnách liší, nicméně žádný pekař údajně neváží suroviny a vše přidává jen od oka. Některé pekárny míchají dohromady pšeničnou a semolinovou mouku, která je však dražší, a proto ji používají spíše pro výrobu speciálních druhů pečiva.
VÝCHODNÍ AFRIKA		
	oblíbené pečivo	komentář
Džibutsko	<i>bageta</i>	Džibutská bageta měří 45–50 cm a před upečením váží 200–250 g, obsahuje méně soli (1–1,5 % na hmotnost mouky) než klasická francouzská bageta.
Eritrea	<i>bageta</i>	Pekárny v Eritreji vyrábějí dva druhy pečiva: pan biscotto (původem z Itálie) a malé pečivo typu bagety ve tvaru bulky. Kvalita pečiva je spíše podprůměrná, protože neznají zlepšující přípravky nebo o nich vědí jen příliš málo.
Etiopie	<i>pain escargot</i>	Drobné pečivo ve tvaru šnečí ulity.
	<i>injera</i>	Tradiční pečivo z teffové mouky ve tvaru velké tenké palačinky. K výrobě se může použít i mouka čiroková nebo směs obou druhů. Původní receptura využívá přirozeného kvašení teffové mouky, které trvá až 72 hodin.
Keňa	<i>toustový chléb</i>	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů toustový chléb (bývalá britská kolonie).
Malawi	<i>toustový chléb</i>	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů toustový chléb (bývalá britská kolonie).
Mozambik	<i>světlé pečivo</i>	Ze stejného těsta z pšeničné mouky se vyrábějí dva druhy pečiva – protáhlé nebo se zářezem.
Tanzanie	<i>toustový chléb</i>	Nejrozšířenější pečivo, které se prodává v několika hmotnostech (od 350 g do 1 kg) nakrájené a zabalené. K výrobě se používá většinou rakouská mouka poměrně dobré kvality.
	<i>mandazi</i>	Pečivo z kynutého těsta smažené v oleji, které je podobné koblize a ochucené kardamomem. Konzumuje se nejčastěji na snídani k čaji nebo ke kávě. Obsahuje jen 1–2 % cukru, protože cukr je drahý a používá se spíše k ochucení hořkého čaje.
Uganda	<i>toustový chléb</i>	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů toustový chléb (bývalá britská kolonie).
	<i>žluté pečivo</i>	Sladké pečivo brióškového typu, do kterého se přidává muškát, skořice, sušené hrozinky a žluté barvivo.
STŘEDNÍ AFRIKA		
	oblíbené pečivo	komentář
Burundi	<i>bageta</i>	Na rozdíl od typické francouzské bagety obsahují místní bagety trochu cukru a oleje.
Čad	<i>bageta</i>	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů bageta (bývalá francouzská kolonie). Používání bromičnanu draselného je zde velmi rozšířené, stejně jako v sousedních zemích Kamerunu a Nigeru.
Kongo	<i>bageta</i>	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů bageta (bývalá francouzská kolonie).
Rwanda	<i>toustový chléb</i>	Nejběžnějším druhem pečiva je toustový chléb, stejně jako v sousedících státech Ugandě a Tanzanii.
Středoafrická republika	<i>pečivo francouzského typu</i>	Největší místní pekárny patří Libanoncům a Jemencům. Pekaři si často stěžují na špatnou kvalitu mouky.



ZÁPADNÍ AFRIKA		
	oblíbené pečivo	komentář
Benin	bageta	Téměř všechny pekárny používají kontroverzní bromičnan draselný, který pečivu zaručí dostatečný objem. V poměru cena/výkon nemůže tomuto oxidantu konkurovat žádný zlepšující přípravek.
Burkina Faso	bageta	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů bageta (bývalá francouzská kolonie).
Gabon	bageta	Tamější bageta je hodně podobná té francouzské, vyrábí se od 250 g a měří 50 cm. Obsahuje ale méně soli, zato je na ní více zářezů, než dělají ve Francii.
Gambie	bageta	Receptura gambijské bagety je hodně podobná senegalské. Ve městech konzumují lidé bagetu ke snidani s máslem a džemem.
Ghana	tea bread	Pekárenství v Ghaně se velmi podobá tomu v Nigérii. Do pšeničné mouky, která se musí dovážet, se přidávají přípravky na zlepšení kvality.
Kamerun	bageta	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů bageta (bývalá francouzská kolonie).
Kapverdy	pečivo Carcas, pao de Sal	Nejkonzumovanější druh pečiva, který představuje více než 80 % denní produkce místních pekáren, je původem z Portugalska.
	pao doce	Kapverdské ostrovy objevili Portugalci, tento druh nasládlého pečiva (10 % cukru) toustového typu je tedy portugalské proveniencí.
Mali	bageta	Omezená a monotónní nabídka pečiva, nejvyráběnější je prostě to největší. Ceny pečiva jsou kontrolovány státem.
Mauretánie	bageta	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů bageta (bývalá francouzská kolonie).
Niger	bageta	Nejrozšířenějším druhem pečiva je bageta francouzského typu. Místní obyvatelé však konzumují pečivo jen ráno a výjimečně večer. Dávají přednost rýži a semolině. Používání bromičnanu draselného je téměř všudypřítomné.
Nigérie	toustový chléb	Toustový chléb se zde vyrábí v uzavřené formě, aby dosáhl dobré kvality, bledé barvy a hutné střídy.
Pobřeží slonoviny	bageta	Nejběžnějším druhem pečiva je z historických i kulturních důvodů bageta (bývalá francouzská kolonie).
Rovníková Guinea	pečivo francouzského typu	Oblíbené místní pečivo je francouzského typu ve formě malých bochníků.
Senegal	bageta	I když se v Senegalu nepěstuje pšenice, je nejrozšířenějším pečivem francouzská bageta, kterou nazývají toubab.
	pain de chasse	Sladké pečivo brioškového typu.
Togo	pečivo sladké, pečivo slané	Způsob pečení má Togo podobné se svým sousedním státem Ghanou. Výjimkou je pečivo francouzského typu, které se vyrábí jen v Togu.

↓ Alžírská kynutá placka matloua



↓ Etiopská placka injera z teffové mouky



↓ Tanzánské smažené mandazi



JÍŽNÍ AFRIKA		
	oblíbené pečivo	komentář
Angola	bageta, houska	Pekaři nepoužívají zlepšující přípravky, ale pomalu si na ně vzhledem ke špatné kvalitě mouky začínají zvykat.
Jihoafrická republika	světlý a tmavý chléb, housky	Sortiment pečiva není příliš bohatý. Pro přípravu pečiva se z velké části používají směsi, které představují 80 % trhu. V recepturách se hodně vyskytuje propionát vápenatý. Housky se svým tvarem podobají našim rohlíkům.
Madagaskar	bâtard	Pečivo francouzského typu o hmotnosti 80–100 g. Státní nařízení z roku 2011 ukládá pekařům, aby vyráběli toto pečivo s vyšší hmotností 120–150 g. Ale ne všude pekaři toto nařízení respektují.
Mauricius	pain maison	Nejvíce se toto pečivo vyrábí o hmotnosti těsta 130 g a patří mu 70 % trhu. Tvarem se podobá větší bulce.
	bâtard	Pečivo o hmotnosti těsta 250–270 g, kterému patří 20 % trhu. Říká se mu také bageta. Oba druhy pečiva se většinou vyrábějí ze stejného těsta.
Namibie	toustový chléb	90 % trhu patří toustovému formovému chlebu, který se vyrábí z bílé nebo celozrnné mouky stejným výrobním postupem jako v JAR. Výjimkou je pouze hlavní město, kde se pečivo vyrábí podle německé technologie.
Zambie	toustový chléb	Do receptury se přidává konzervant, díky kterému má pečivo trvanlivost asi pět dní.
Zimbabwe	toustový chléb	Stejně jako u sousedního státu Zambie se do receptury přidává konzervant kvůli prodloužení trvanlivosti na pět dní.

Byť iným sa oplatí

text: Lukáš Janáč
foto: archív Lesaffre



„Nudná fráza alebo rokmi overená pravda“, pomyslite si pri čítaní titulky nášho ďalšieho príspevku. Mená známych Slovákov alebo osobností slovenského pôvodu sú toho dôkazom: Štefan Banič (vynálezca padáku), Anton Tkáč (niekoľkonásobný majster sveta a olympijský víťaz v dráhovej cyklistike), Dežo Hoffman (dvorný fotograf The Beatles) či John Daniel Hertz (zakladateľ žltých taxíkov v USA); to je len hrstka tých, ktorí uspeli vďaka svojej výnimočnosti. Výnimočných ľudí však máme aj v pekárskom remesle.

Spomenúť by sme mali rok 1785, kedy v Bratislave (vtedy Pressburg) pekár Scheuermann prvýkrát vyrobil známy Bratislavský rožok. Rodinu Lesaffre môžeme rovnako zaradiť medzi tie výnimočné, nakoľko už viac ako 160 rokov prináša inovácie pre potravinársky, farmaceutický, alkoholový či poľnohospodársky priemysel a je držiteľom viacerých patentov.

„Kto prestane napredovať, ten začína strácať.“

O tom, že nestačí byť výnimočným, ale treba sa neustále zlepšovať je rovnako veľa dobrých príkladov, ale tie radšej nebudeme menovať, určite ich poznáte aj zo svojho okolia.

Nestačí byť len výnimočným, ale treba o tom aj hovoriť a byť na svoje výsledky zdravo hrdým.

Spoločnosť Lesaffre Slovensko ako prvá na svete (v rámci skupiny Lesaffre) ponúkla svojim obchodným partnerom koncept **Soft'n Fresh (jemný a vláčný)** zameraný na vláčnosť pekárskych výrobkov, ktorého účinnosť prevýšila doteraz používané riešenia. Od prvého predstavenia v roku 2011 vzrástlo jeho používanie viac ako 700-násobne a v roku 2012 sme zaň získali ocenenie na svetovej pekárskej výstave Europain.

Vláčnosť a čerstvosť patria ku kľúčovým očakávaniam zákazníkov, na základe ktorých sa rozhodujú pri kúpe pečiva.

S údivom som pred pár týždňami sledoval pani v nákupnom centre, ako pri kúpe chlebička postupuje od jedného bochníka k druhému, akoby si s každým chcela podať ruku. Moje počítanie sa zastavilo pri chlebe číslo 12. Áno, to je ten správny. Víťazne ho vložila do nákupného vozíka. Pristúpil som ku kupujúcej a nesmelo sa spýtal, aký bol zmysel jej počín, keďže si vyberala z jednej police, resp. z jedného typu nebaleného rascového chleba. „Chcela som ten najmäkší,“ odpovedala.

A opäť som sa utvrdil v tom, že spôsob, ktorým sme sa pred rokmi rozhodli odlíšiť od ostatných, bol správny. Niet divu, veď sme priniesli **nástroj na dosiahnutie lojality konečných spotrebiteľov**.

Chlieb

Koncept vláčnosti **Soft'n Fresh (jemný a vláčný)** sme sprvoti zacieliili na chlieb, pri ktorom sme sa stretávali s častými požiadavkami na vyriešenie vláčnosti a mrvenia sa striedky (drobení striedy). Rešpektujúc požiadavky slovenských pekárov sme priniesli dve základné riešenia, ktoré **umožnili zvýšiť vláčnosť ich výrobkov**

bez nutnosti zmeny používanej receptúry ako aj v kombinácii s novým zlepšujúcim prípravkom účinným **v kvalitatívne širšom spektre múk.**

Čo získavate?

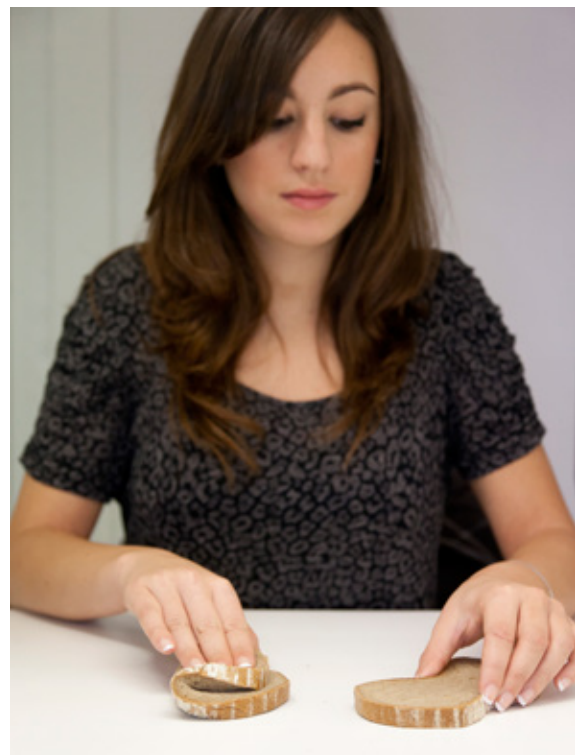
- Predĺženie čerstvosti a vláčnosti
- Zlepšenie textúry striedky
- Zlepšenie spracovateľnosti cesta
- Zvýšenie objemu vašich výrobkov
- Minimalizáciu reklamácií týkajúcich sa tvrdnutia a „mrvenia sa“ chleba
- Zvýšenie atraktivity vašich výrobkov v očiach konečných spotrebiteľov

Je produkt vhodný na balený alebo na nebalený chlieb?

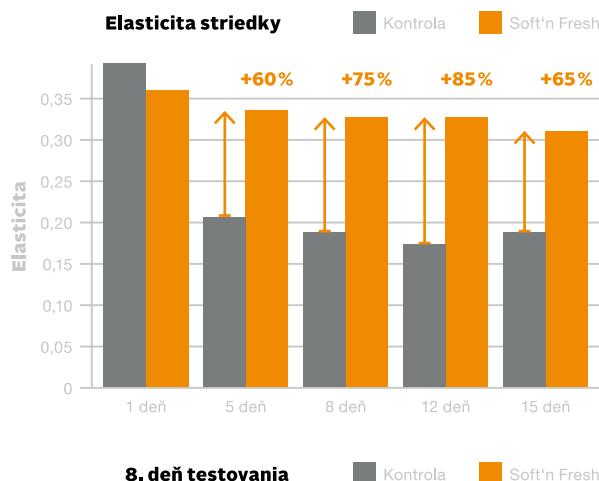
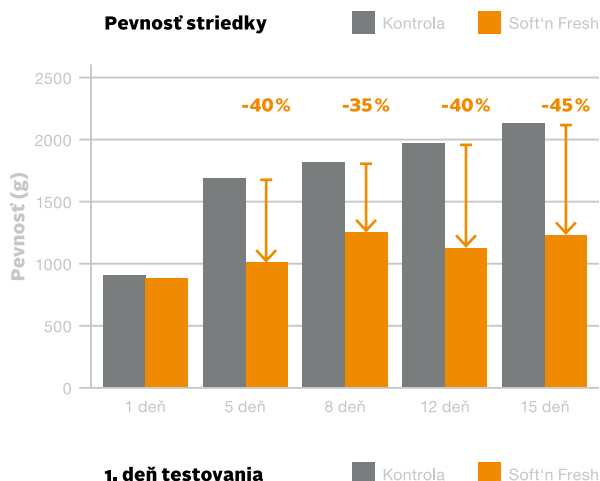
Vzhľadom na to, že starnutie chleba sa dotýka oboch skupín výrobkov, je vhodný ako na balený tak aj na nebalený chlieb. Skúsenosti dokonca ukazujú, že konečný spotrebiteľ konzumuje v priemere „nebalený chlieb“ (aj ten si však po príchode domov zabalí) ešte na tretí resp. štvrtý deň po jeho vypečení, t.j. v čase, kedy sa už prejavuje jeho prirodzené starnutie.

Jemné pečivo

V druhom kroku sme sa rozhodli podporiť vláčnosť jemného pečiva, ktoré by už z podstaty svojho názvu malo byť naozaj jemné. V koncepte →



↓ Porovnanie štandardného chleba s novým riešením



pekařina/pekárina



Sweet'n Fresh (sladký a vláčný) sme sa okrem vláčnosti zamerali aj na chuť a vôňu finálneho výrobku, čím sme dokázali dosiahnuť ucelený vnem pri

použití jednej suroviny. O úspešnosti konceptu jemného pečiva svedčí aj ocenenie, ktoré sme získali na tohtoročnej výstave Danubius Gastro za produkt „**Parížska brioska**“, ktorý bol postavený na základe suroviny Sweet'n Fresh.

Čo získavate?

- Širokú škálu využitia (lúpačky, vianočky, pletence, dukátové buchty...)
- Oživenie sortimentu jemného pečiva
- Chutný, voňavý a vláčný produkt pre konečného spotrebiteľa

Bežné pečivo

Treťou z hlavných oblastí, v ktorej sme sa rozhodli využiť naše znalosti týkajúce sa vláčnosti, je bežné pečivo tvoriace značnú časť pekárenskej výroby v našom regióne. V porovnaní s vyššie uvedenými skupinami výrobkov to bola ozajstná výzva, nakoľko priemerná doba spotreby bežného pečiva je podstatne kratšia a pracujeme s menším objemom

cesta. Aj z tohto dôvodu je riešenie komplexnejšie a zahŕňa nielen celkovú úpravu receptúry s využitým konceptu **Velvet (zamatový)**, ale aj prispôbobe-
nie procesu výroby.

Čo získavate?

- Značné odlišenie sa od štandardne vyrábaného bežného pečiva
- Široké využitie (rožky, žemle, bagety...)
- Menší odpor pri žuvaní, jemnú striedku
- Zmenšenie rizika gumovatenia pečiva či už voľne položeného alebo v mikroténových vrecúškach
- Menšie straty na kvalite pri skladovaní v mínusových teplotách (žiaľ, treba mať na pamäti aj tento náš zlozvyk)

V prípade vášho záujmu o naše riešenie, neváhajte a kontaktujte nás.

Byť iným sa oplatí, a je na každom z nás, či a v ktorej oblasti to chceme dosiahnuť.



Sweet'n Fresh


LESAFFRE
od 1853

Nový produkt zameraný na vláčnosť
jemného pečiva

- príjemná a nezameniteľná vôňa
- bohatá a vyvážená chuť
- dlhotrvajúca vláčnosť
- široká škála využitia
(lúpačky, vianočky, pletence,
dukátové buchty...)
- nízke dávkovanie



Objednávky:

tel.: 0850 333 000, e-mail: objednavky@lesaffre.sk

www.lesaffre.sk

**soft'n
fresh®**

inovatívny koncept spoločnosti Lesaffre

Optimalizácia výrobných nákladov
Mäkký a vláčný chlieb počas celej doby trvanlivosti
Vernosť a spokojnosť konzumentov
Inovatívny prístup a používanie moderných riešení
Odlíšenie sa od bežných štandardov

Ak sú aj Vám blízke tieto ciele,
tak neváhajte a kontaktujte nás!




**2012
INNOVATIONS**

**Soft'n fresh®
EUROPAIN 2012
Innovation Award.**

Koncept Soft'n Fresh
získal 2 prestížne ceny
na pekárskej výstave
Europain 2012
za „Inováciu roka“
a „Organoleptickú kvalitu“.

Objednávky:

tel.: 0850 333 000, e-mail: objednavky@lesaffre.sk


LESAFFRE

www.lesaffre.sk

K čemu se hodí vodík s kyslíkem aneb **O vodě**

Vodu běžný smrtelník ocení nejvíce, když dojde. Jinak ji prostě neřešíme. Alespoň zatím... Co je to ale voda? Bezbarvá, při běžných teplotách kapalná sloučenina vodíku a kyslíku, chemicky H_2O . Běžně bez vůně a pachu. V přírodě se voda prakticky nevyskytuje ve zcela čisté podobě, většinou jsou v ní rozpuštěné další látky, a to podle toho, odkud voda pochází.

text: Tomáš Podivinský s přispěním Dany Novotné
foto: archiv Lesaffre

Není voda jako voda: voda se dá popsat mnoha parametry, pekaře ale budou zajímat hlavně tyto:

- zda je voda pitná – jiná než pitná do těsta nepatří;
- tvrdost vody;
- pH vody, tedy kyselost;
- teplota vody.

Tvrdost vody

Tvrdost vody je legrační pojem, všichni přece víme, že voda není tvrdá, jinak bychom po sprchování museli zajít na ošetřovnu a vana by nám dlouho nevydržela... Ale vážně: tento pojem se prosadil ve většině jazyků. Aby to bylo složitější, existuje hned několik způsobů, jakými se tvrdost udává. U nás je oficiální jednotka tvrdosti vody mmol/l, tedy milimol na litr. Konkrétně jde o obsah vápníku a hořčíku ve vodě. V některých jiných zemích se tvrdost vody udává v jiných jednotkách, takže pokud o ní budete debatovat s cizincem, nejprve se dohodněte na jednotkách. Rozmezí pro určení tvrdé a měkké vody najdete v tabulce na následující straně.

K čemu je tvrdost vody důležitá pro pekaře?

Pokud voda obsahuje více rozpuštěných minerálů, tedy je tvrdá, působí v těstu podobně jako přidaná sůl. Výsledkem tvrdé vody je pomalejší kvašení, nižší aktivita enzymů, pevnější těsto. Naopak měkká voda generuje volnější těsto, která jsou lepivější a mají nižší vaznost.



K čemu je tvrdost vody důležitá pro pekaře?					
	VELMI MĚKKÁ VODA	MĚKKÁ VODA	STŘEDNĚ TVRDÁ VODA	TVRDÁ VODA	VELMI TVRDÁ VODA
mmol/l	< 0,50	0,50–1,25	1,26–2,50	2,51–3,75	> 3,75
°dH	< 3,90	3,90–7,00	7,01–14,00	14,01–21,00	> 21,00
°F	< 7,00	7,00–12,50	12,51–25,00	25,01–37,50	> 37,50
	volné, lepivější těsto, rychlé kvašení			pevné těsto, pomalé kvašení	

Kyselost vody

Kyselost vody vyjadřujeme pomocí pH, což je zkratka ze slov „potenciál vodíku“ (anglicky nebo latinsky). Hodnota pH může být od 0 do 14. Pokud chcete pobavit přátele, naučte se nazpaměť větu: „Hodnota pH je definována jako záporně vzatý dekadický logaritmus aktivity oxoniových kationtů.“ S tím zaručeně sklidíte úspěch. A navíc je to prý pravda. Nám postačí vědět, že i kyselost vody závisí na tom, co je v ní rozpuštěno. Čistá voda má při pokojové teplotě pH = 7, je tedy přesně neutrální.

Jaký význam má kyselost vody pro pekaře?

Kysejší voda urychluje kvašení a zrání těsta i kvasu, těsta jsou ale roztékavější, póry ve střídce jsou spíše nepravidelné a výrobky mají nižší tvar a bledší barvu.

Zásaditá voda naopak kvasné procesy zpomaluje, čímž pečivo nedosáhne velkého objemu, ale má silnější zbarvení a pravidelné póry ve střídce.

Jaký význam má kyselost vody pro pekaře?		
KYSELÁ VODA	NEUTRÁLNÍ VODA	ZÁSADITÁ VODA
pH menší než 6	pH 6–8	pH nad 8
volné těsto rychlé kvašení a zrání barva bledá nepravidelné póry ve střídce		pevnější těsto pomalé kvašení a zrání barva tmavší pravidelné póry ve střídce

Teplota vody

Noční můra pekařů u zkoušek: výpočet teploty vody pro teplotu těsta. Nenáviděný vzoreček, který je třeba si někdy napsat, protože se špatně pamatuje, a zkušený pekař ho v praxi moc nepoužívá. (Mezi námi, celý výpočet vychází z poněkud zjednodušené představy, že teplota těsta bude aritmetickým průměrem teploty vody, mouky a prostředí, plus cca 1 °C. Vůbec nebere v potaz teplotu a dávkování jiných surovin a délku pobytu surovin v pekárně.)

Toto je onen proklínaný vzorec:

$$T_v = 3T - (T_m + T_p + T_z)$$

→ T_v je teplota vody, kterou chceme do těsta přidat

→ T je cílová teplota, kterou má mít těsto

→ T_m je teplota mouky



→ T_p je teplota prostředí

→ T_z je počet stupňů Celsia, o které se těsto zahřeje při mísení (3 °C)

Všichni ten princip známe: když máme příliš studenou minerálku, můžeme ji „ohřát“ dolitím z lahve, která nebyla v lednici, a proto je teplejší. To stejné se děje při míchání surovin potřebných pro vznik těsta. Každá surovina má svou teplotu, a vodou o správné teplotě tak můžeme (aspoň trochu) řídit teplotu těsta.

Požadovaná teplota těsta je u některých výrobků klíčová pro výsledek pečení. Zkusme si spočítat, jestli se vodou dá něco zachránit. Řekněme, že potřebujeme mít chladné těsto o teplotě 24 °C. →

pekařina/pekárina

V pekárně máme slušných 30 °C, mouka má 28 °C. Potom $T_v = 3 \times 24 - (28 + 30 + 3) = 72 - 61 = 11$ °C. Z vodovodu nám teče voda s teplotou kolem 10 °C. Bude to tedy fungovat.

Pokud ale máme v pekárně v létě 32 °C a mouka má 30 °C, bude to horší: $T_v = 3 \times 24 - (30 + 35 + 3) = 72 - 68 = 4$ °C. Vodu o 4 °C z vodovodního řádu v létě nenapustíme. Takže jsme to přesně spočítali – a pak tam dáme takovou vodu, kterou máme. Nebo si musíme pomoci ledovou tříští.

Jak vydělat na vodě

Pekařská receptura obsahuje typicky asi třetinu vody; a voda je nejlevnější surovina. Její cena (včetně stočného) může dosáhnout i v tom nejdražším případě maximálně 10 haléřů za litr, zpravidla spíš 6. Mouka stojí řádově stokrát víc a přípravek tisíckrát víc.

Takže zkusme do pečiva dostat co nejvíc vody! Toho dosáhneme tak, že použijeme lepší mouku. Kvalitnější a zralejší mouky mají zpravidla vyšší vaznost, a umožní tak navázat v těstě větší množství vody, což má pozitivní dopad na ekonomiku pekařské výroby. Více o tomto důležitém aspektu jsme již napsali v předchozích číslech, kde jsme se docela obšírně věnovali mouce (čísla 8, 9, 10 a 11 – ke stažení na www.lesaffre.cz nebo www.vlastovicka.cz).

Vaznost můžeme zvýšit například snížením teploty těsta nebo snížením dávky soli; tu ale nemůžeme měnit jen tak, ovlivňuje chuť a další vlastnosti těsta. Vaznost mohou negativně ovlivnit některé přípravky a enzymy další recepturní složky. Množství vody, které do těsta dostaneme, dále závisí na použité technologii, tedy například na schopnosti automatických linek zpracovat řidší těsto.

Voda má i další kouzlo: umožňuje snadněji dávkovat některé suroviny, pokud je ve vodě rozpustíme. U tekutého droždí dokonce lze prokázat, že jeho dávkování v tekutém stavu snižuje jeho spotřebu, a tím i pekařovy náklady.

Voda a trvanlivost pečiva

Trvanlivostí zde rozumíme nejen období, v němž lze pečivo bez obav pozřít, ale též období, během něhož je konzumace pečiva požitkem. Voda má vliv na oboje. Cílem je dostat do pečiva hodně vody, ale v takové podobě, aby nesnižovala jeho trvanlivost.

Pro pečivo platí (stejně jako pro jiné potraviny), že voda v něm obsažená může mít různou dostupnost pro mikroorganismy. Čím je voda dostupnější, tím rychleji se výrobek zkazí. Dostupnost vody ve výrobku (aktivita vody) se udává v rozmezí 0 až 1. Optimální tedy je mít vodu ve výrobku vázanou. Ale o tom až někdy příště.

Věděli jste, že...?



Téměř tři čtvrtiny povrchu planety Země jsou pokryty vodou, ovšem z toho jen 3 % vody lze teoreticky pít, ostatních 97 % je voda slaná.



Také člověk sestává z 60-75 % z vody. Jsme chodící a mluvící kaluže: 70 % našeho mozku je voda, 92 % naší krve a 99 % našich metabolických procesů jsou závislé na vodě. Jsme z vody stvořeni a potřebujeme dobrou vodu k tomu, abychom byli zachováni při životě. Člověk vydrží bez vody jen tři dny.



Spotřeba pitné vody na jednoho obyvatele západní Evropy je přibližně 129 litrů / den. V suchých zemích Afriky si obyvatelé vystačí asi s 20 litry na den, zatímco v USA spotřebuje jeden obyvatel 295 litrů pitné vody denně.



Při pětiminutovém sprchování spotřebujeme stejné množství vody jako obyvatel slumu v rozvojové zemi za celý den.



Při výrobě jednoho auta se spotřebuje přibližně 20 000 litrů vody. Na výrobu jednoho kilogramu oceli je potřeba 18 litrů vody. Na jeden list papíru asi 3 litry.



Ne všechny řeky končí svou pouť v jiném toku nebo v moři. Například některé toky pramenící v alžírském pohoří Tassili směřují k Sahaře. Postupem času se jejich průtok snižuje, až nakonec úplně vyschnou.



Oceánské vody jsou vzájemně propojeny a jednotlivými částicemi vody pohybují mořské proudy. Každá molekula vody tak oběhne celou planetu Zemi.



Voda v oceánech má hlavní vliv na tvorbu počasí na všech kontinentech na planetě. Voda z oceánů se vypařuje, tvoří se oblaka, ta vítr odnese nad pevninu, kde zaprší, a pomocí potoků a řek se opět vlije dešťová voda do moře.

Seriál o státních svátcích

5. 7. Cyril a Metoděj

V našem malém seriálu o svátcích přišla řada na dva bratry z Řecka. Ten starší byl Michal, který se později přejmenoval na Metoděje, a mladší Konstantin, jenž přijal jméno Cyril. Ano, jsou to ti známí Cyril a Metoděj, kterým – kromě jiného – vděčíme za den volna v sedmém měsíci. Jejich svátek slavíme v České republice i na Slovensku 5. 7. a říkáme mu „Den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje“ nebo „Sviatok svätého Cyrila a Metoda“.

text: Tomáš Podivinský
foto: Tomáš Podivinský, archiv Lesaffre

Čím si zasloužili státní svátek?

Cyrl a Metoděj pozvedli naši kulturu a vzdělanost, ale zejména nám umožnili nabytí pocitu hrdosti a rovnocennosti s tehdy kulturně vyspělejšími národy kolem nás. Za jejich působení došlo k rozmachu mojmírovské říše, která bývá také nazývána Velkou Moravou. Tehdy jsme poprvé vstoupili do dějin jako národy schopné samostatného státu pod vlastní správou. Životy Cyrila a Metoděje tedy spadají do jednoho ze slavných období našich dějin. A slavná období si každý národ rád připomíná.

Souvislosti

Činnost a dílo Cyrila a Metoděje je třeba vidět na pozadí tehdejší politiky. Nemějme iluze, politika už tehdy fungovala jako dnes: šlo o moc a o postavení spojené s bohatstvím. Tehdy „u nás“, tedy na území vyznačeném v mapce na následující straně, vládl kníže Rostislav. Rostislav byl Slovan, vůdce národa Moravanů. Druhým mužem ve státě byl jeho synovec Svatopluk. Moravané, jak historikové zkráceně označují obyvatele

mojmírovské říše, tedy předchůdci dnešních Slováků a Moravanů, byli ve skutečnosti seskupením dvou kmenů: Moravanů nazývaných „Marharii“, kteří obývali území dnešní jižní Moravy, a jejich sousedů usídlených na území jihozápadního Slovenska, jež tehdy Bavoři pojmenovali „Merehani“. K jejich spojení v jednotném „státním“ celku došlo násilím, a to někdy mezi lety 830 a 833, kdy Mojmir I. porazil nitranského knížete Pribinu a vyhnal jej ze země.

Moravané formálně přijali křesťanství kolem roku 831, přičemž křest byl proveden pasovským, tedy východo-franckým biskupem Reginharem. V Nitře první kostel vysvětil v roce 828 salzburský arcibiskup Adalram. Přes tento odlišný vývoj měly oba kmeny společný problém: východní Frankové, vzdálení předchůdci dnešních Němců, považovali těmito akty mojmírovskou říši za „své“ území, a to nejen z hlediska působnosti církve.

To se strýci Rostislavovi ani synovci Svatoplukovi samozřejmě nelíbilo; cítili se totiž dost silní a chtěli být nezávislími a rovnocennými partnery svým



↑ Socha Cyrila a Metoděje v Bulharsku

západním sousedům. Současně ale považovali šíření křesťanství za důležité nejen z důvodů svého náboženského přesvědčení, ale také proto, že v té době byla křesťanská víra považována →

životní styl/životný štýl



↑ Jedno z mnoha vyobrazení Cyrila a Metoděje. Škoda, že fotografie byla vynalezena až později.

za projev vyspělosti. Cesta k rozvoji země tedy vedla přes šíření křesťanství.

Shrnutí: Rostislav a jeho lidé chtěli být silnými vládci, k tomu potřebovali křesťanství, ale také nezávislost na Francích.

Dvě mouchy jednou ranou – křesťanství, a bez Franků

Rostislav byl zjevně slušný stratég, nebo měl alespoň chytré poradce, možná oboje. Proto pozval do země šířitele křesťanství, ale takové, kteří byli – na rozdíl od tehdy již v jeho zemi přítomných profrancských kněží – jeho spojenci. Spojencem bývá ten, kdo má

↓ Území Velkomoravské říše



společného protivníka. A Byzantská říše tehdy měla na Franky spadáno stejně jako Rostislav. Jednak barbar-ské Germány považovali za primitivní a nekulturní, tedy měli předsudky, jednak byli tehdy Řekové skutečně o dvě délky napřed, pokud šlo o kulturu a vzdělanost. K nevraživosti měli navíc další pádný důvod: již tehdy se rýsoval rozkol mezi východní a západní církví a Frankové byli ochránci tehdejšího římského papeže, který si uzurpoval přednostní postavení mezi patriarchy.

Byzantský vládce tedy ochotně vyslal Cyrila a Metoděje šířit křesťanství do daleké země kolem řeky Moravy; očekával jistě posílení svého vlivu v této oblasti. Cyril a Metoděj byli ideálními kandidáty, neboť byli oddaní a upřímní křesťané, navíc ovládali jazyk Slovanů. Znalost jazyka „domorodců“ (tedy našeho staroslovanského společného jazyka) byla klíčová pro šíření náboženství, neboť cokoliv se špatně vysvětluje, když vám posluchači nerozumějí.

Mise Cyrila a Metoděje

Cesta na Moravu z Konstantinopole, dnešního Istanbulu, je dlouhá asi 1 700 km. Dneska jsou to dvě hodiny v letadle, tehdy – v roce 863 – mohla

cesta trvat asi tři měsíce. Oba bratři byli po příchodu vřele přijati „nejvyšším vedením státu“ a ihned se pustili do práce.

Na Moravě nastala po jejich příchodu doba plná osvětové a církevní činnosti. Věrozvěstové, jak je honosně označují jejich obdivovatelé, si rozdělili úkoly a začali s výukou žáků, které vybral Rostislav mezi nadanými moravskými mladými muži. Misionáři přeložili bohoslužebné knihy, učili své žáky tyto knihy správně číst a chápat. Založili také seminář pro výchovu kněží. Cestovali po moravských městech, hradištích a po moravském venkově a šířili křesťanskou osvětu. Při překladech do staroslověňštiny používali písmo, jež vymyslel sám Cyril, slavnou (a pro nás nečitelnou) hlaholici.

Rostislav a jeho lidé mohli být spokojeni, za necelé čtyři roky se země posunula o padesát let.

Impérium vrací úder

Slovanská liturgická aktivita na Velké Moravě se ovšem nelíbila ani Frankům, ani římskému papeži. Zatímco před papežem si svou práci dokázali bratři ze Soluně obhájit, Frankové se o argumenty nezajímali a přikročili rovnou k násilí – k násilí na Velké Moravě

PŘÍBĚH CYRILA A METODĚJE

Starší **Metoděj** se narodil jako Michal, a to v roce 813 v Soluni. Jeho rodiče byli příbuzní tehdejšího císaře, a tedy dobře postavení. Kdyby tehdy existovaly pasy, měl by v něm Michal zapsanu státní příslušnost „Byzantská říše“ a národnost „řecká“. Michal prošel úřednickou kariérou, z níž ale utekl do kláštera, kde v roce 845 přijal mnišské jméno Metoděj. V letech 863 až 867 působil společně s Cyrilem na Moravě, v roce 869 byl jmenován prvním moravským arcibiskupem. Poté jej od roku 870 do roku 873 věznili Frankové zřejmě v Ellwangu (nedaleko dnešního Stuttgartu). Zemřel 6. 4. 885 na Moravě. Místo jeho hrobu je stále poněkud nejasné.

Mladší **Cyril** se narodil jako Konstantin v roce 827, taktéž v Soluni. Oplýval ještě větším nadáním než jeho starší bratr a kromě toho měl silné charisma. Zdraví měl ale chabé již od narození. Cyril působil jako filozof ve službách byzantského císaře i jako diplomat a prostředník. V roce 868 byl během pobytu v Římě vysvěcen na kněze, aby tam 14. 2. 869 zemřel.



↑ Nahoře: Kostel sv. Cyrila a Metoděje v řecké Soluni
Dole: Kostol svätej Margity Antiochijskej (nedaleko Holíče) – jediná známá dochovaná stavba z dob Velké Moravy na území Slovenska a Česka

a na Rostislavovi osobně. Neváhali uvrhnout do žaláře i samotného Metoděje, který po smrti Cyrila zůstal sám šiitelem pravé víry v místním jazyce. Mezi „lumpy“ se zařadili i někteří frančí kněží, již sáhli k podvodům a intrikám, nejznámější z nich byl švábský mnich Wiching.

Po Rostislavově smrti se vlády v moj-
mírovské říši ujal nejslavnější z velko-
moravských panovníků, Svatopluk.
Svatopluk převyšoval své současníky,
a to nejen domácí, ale i zahraniční, poli-
tickými schopnostmi, odhodlaností, ale
také chladnokrevností. Právě za jeho
vlády se Morava stala „Velkou“, byl to

on, kdo dokázal uhájit integritu státu proti Frankům, a navíc říši rozšířil na všechny strany. Slovinci z něj v posledních letech udělali svého národního hrdinu, krále a postavili mu minimálně jeden velký pomník. Češi Svatopluka obdivují méně, protože jim po nějakou dobu vládl násilím a to nemají v Praze rádi.

Za vlády Svatopluka se Metodějova pozice postupně oslabovala. Politická situace státu potřebovala mnohem více odvážné válečnický, kteří šli za kořistí na sever, na jih, na západ i na východ; řecký šířitel křesťanství to však kritizoval. Přesto nechal Svatopluk

Metoděje pracovat a rozšiřovat slovan-
ské písemnictví.

Neslavný koniec

Frankové nakonec vyhráli alespoň v boji o nadvládu nad moravskou církví. Podařilo se jim totiž přesvědčit jednoho z dalších papežů, že slovanská liturgie šířená Metodějem a jeho žáky je v rozporu s „pravou vírou“. Papež nechal Metodějovy žáky vyhnat a knihy spálit. Frankové se tohoto úkolu ochotně ujali a Svatopluk jim nebránil; byl to pragmatik a v té době právě (dočasný) spojenec Franků. Jistě mu také nebylo po chuti, že mu Metoděj neustále připomínal, že mnohoženství není součástí křesťanského náboženství.

Následovníci Cyrila a Metoděje se pak rozptýlili po Evropě a jejich vliv je nyní zjevný mimo jiné v Bulharsku a v Chorvatsku.

Hrátky s datem svátku

Určovat data významných událostí není snadné ani dnes. Pokud jde o 9. století, je to prakticky nemožné. Pamětníci tehdejšího dění již nežijí a písemné záznamy z té doby jsou k dispozici jen v malé míře.

Jasně je jedno: 5. 7. je datum, které bylo určeno politicky. A to tak, aby nekolidovalo s jinými náboženskými oslavami, a naopak aby byl potlačen jiný letní svátek související s husitskou tradicí. Kdy přesně Cyril a Metoděj na Moravu opravdu přišli, již stejně nikdo nikdy nezjistí. Vždyť ani neznáme přesné hranice tohoto státu.

Co by bylo, kdyby...

Osobně jsou mi Cyril s Metodějem velmi sympatičtí; idealisté, vzdělanci, zastánci morálních hodnot. Na druhou stranu, kdyby se u nás tehdy udržela východní liturgie, psali bychom dneska azbukou a jezdili bychom na konzultace do Moskvy. Z tohoto pohledu je vlastně štěstí, že jsou z nich mučedníci a my součástí západní civilizace.

ፌዴራል ፌዴሬሽን ሞንገስት

↑ Nápis GLAGOLICA, tedy hlaholice, napsaný stejnoimenným písmem. Zlatá latinka...

životní styl/životný štýl



text: Marcela Janková
foto: Zdravá ryba, s.r.o., archiv Lesaffre a Lubomír Halaška

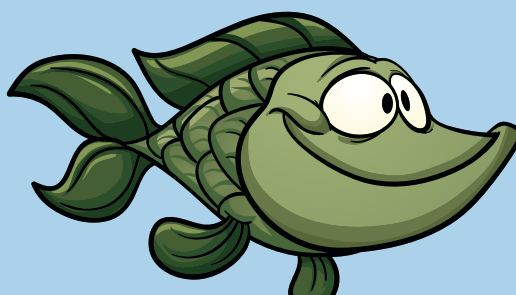
Chceš-li být šťasten hodinu, tak se opij. Chceš-li být šťasten tři dny, tak se ožeň. Chceš-li být šťasten celý život, staň se rybářem. To kdysi řekl český spisovatel Ota Pavel. Rybaření je vášeň, které je velmi snadné podlehnout. Je to koníček bez hranic, porovnávání sil přírody a člověka i relaxace ničím nenahraditelná. Koníček, kterému se věnují převážně muži od chlapeckého až do seniorského věku.

V České republice je rybářů přes čtvrt milionu. Statistika, kolik je mezi nimi těch, již svůj život zasvětili pekařskému řemeslu, bohužel neexistuje. Ale věříme, že i mezi pekaři jsou takoví, kteří se těší, až se vypraví s pruty na břeh svého oblíbeného rybníka nebo řeky, kde si oddechnou od každodenního pracovního kolotoče.

Pro ně všechny máme zajímavou zprávu. Společnost Lesaffre Česko získala na celý rok 2015 povolení pro rybaření v ojedinělém V.I.P. revíru Rybí zahrádka, který vznikl pod patronátem Jakuba Vágnera, jednoho z nejznámějších sportovních rybářů světa. Revír se nachází v obci Zahrádka u Petrovic v okrese Příbram a je zarybněn trofejními rybami, jež budete v jiných revírech jen stěží hledat. Koncentrace trofejních ryb je tady opravdu největší z celé střední Evropy. Vytáhnout si více než dvoumetrového sumce, padesátikilogramového jesetera či dvacetikilogramového kapra je zážitkem, na který se nezapomíná.

Pokud si takovýto zážitek chcete dopřát i vy a jste naším zákazníkem, můžete se ve společnosti našich pekařů-technologů do Rybí zahrádky vydat. Ať už jste zkušený rybář, nebo jen máte touhu vyzkoušet si, co na tom rybaření vlastně je, neváhejte! Spojte se s technologiem, který má vaši pekárnu na starosti, a domluvte si s ním termín. My zajistíme rezervaci a povolenku, krmení a nástrahy, popř. i zapůjčení rybářského vybavení a přítomnost rybářského průvodce.

Všude na světě je jistě mnoho krásných lokalit k rybaření. My jsme pro vás vybrali tu nejlepší v České republice. Pokud se tam s námi tedy rozhodnete vydat, nezbývá než popřát, ať je váš den na rybách korunován úspěchem!



Rybí zahrádka

- **V.I.P. rybářský revír – princip klubové vody**; je zde omezeno množství členů, tím je zaručeno **soukromí a klid**.
- **Obsádka** složená z **trofejních ryb** (sumec, vzácný sumec albín, štika, kapr, candát, lín, visa velká, jeseter ruský, jeseter sibiřský).
- Chytání ryb dle principu „**chyť a pusť**“.
- Lov stylem **muška, přívlač, položená, plavaná a feeder**.
- Revír je začleněn do unikátní kaskády rybníků; část rybníků je využita jako **chovné rybníky**, část je vyčleněna pro **sportovní rybolov**.
- Vybudované **zázemí** (srub, mola, sociální zařízení), **servis** (rybářský průvodce, personál) a možnost **ubytování**.

↓ Areál V.I.P. revíru Rybí zahrádka



↓ Luboš Halaška s jeseterem



životní styl/životný štýl

ROZHOVOR S LUBOŠEM HALAŠKOU

Vášnivým rybářem mezi našimi pekaři-technology je Luboš Halaška. Jak by také ne, když pochází z Jižních Čech. Dovolila jsem si tedy trochu ho na toto téma vyzpovídat.

Luboši, jak a kdy ses dostal k rybaření ty?

Na ryby mě vzal poprvé můj dobrý kamarád před třemi lety, půjčil mi prut a s první štikou, nebo spíš štičkou bylo jasné, že příště s ním půjdu znovu. Pak už to šlo rychle, první prut, povolenka...

Máš svůj oblíbený rybářský revír?

Asi je to Lužnice, mám to k ní blízko a ta řeka je opravdu krásná. A to jak v létě, kdy se v ní do půl pasu brodíme, tak i v zimě, když hledáme místo, kde není led, aby bylo kam nahodit.

A co vysněný revír? Kde by sis chtěl zalovit?

Švédská jezera, to musí být nádhera.

Rybářský lístek, předpokládám, máš. Bylo těžké ho získat?

Něco jsem věděl a zbytek mi poradil můj dlouholetý kamarád Google. (smích)

Jakého úlovku si nejvíc ceníš?

Já si cením každého úlovku. S každým záběrem, který přijde, člověk zažije trochu adrenalinu a napětí, jak bude velký „souboj“ pokračovat. Můj největší úlovek je sumec o 181 cm. To toho adrenalinu bylo až moc. (smích)

Tvoje nejoblíbenější ryba?

Štika, ta to celé odstartovala a stále je pro mě TOP.

Kolik času rybaření věnuješ?

Od 16. června, kdy končí hájení dravců, se dá říct, že každou sobotu nebo neděli. Ale hlavně podle nálady, u vody je to relax. Tak se snažím využít každou příležitost k té vodě vyrazit aspoň na hodinku.

A co máš vlastně na rybaření rád nejvíc?

Ten klídek, snažím se chodit na hodně odlehlá místa, kde nejedí auta, nechodí lidi a vnímám jen tu přírodu. Z takového místa člověk odchází s dobrým pocitem, i když zrovna nic nechytí.

Děkuji ti za rozhovor a přeji nejen tobě, ale i ostatním rybářům z řad pekařů příjemně strávené chvíle u vody, třeba právě v Rybí zahrádce.



text: Simona Wrightová
foto: Simona Wrightová, archiv Lesaffre

Praha z výšky

Praha je jedno z nejneuvěřitelnějších míst na světě, a to jak v dobrém, tak i ve špatném slova smyslu. Dají se zde objevit okouzující a romantická zákoutí, zelené plochy se stromy a květinami, nádherná architektura od rotund až po moderní výškové budovy a nákupní centra s úžasnými obchody se vším, na co si člověk jen vzpomene, kina, divadla, muzea, sportoviště; na druhé straně zde ale uvidíte i naprosto ohavná, špinavá a smrdutá zátíší, v nichž když se setmí, budete se možná bát.



Nejkrásnější pohled na Prahu je ale z výšky, kde se všechny nedokonalosti ztratí a vy si můžete užívat krásných a poutavých výhledů. Dovolte mi proto, abych vás vzala s sebou na exkurzi po pražských rozhlednách. Věřím, že si výlet užijete aspoň tolik, jako jsem si ho užila já.

Jako první navštívíme Lahovický most, který je součástí zrekonstruované infrastruktury vedoucí z jižních Čech, překlenující řeku Berounku. Na sever-

ním konci jsou postaveny dvě věže s vyhlídkou ve výšce 9 metrů. Ze západní věže je vidět městská část Radotín s Radotínskými skalami, z jižní věže uvidíte soutok Berounky s Vltavou, kde velmi často čekají rybáři na svůj úlovek, část Zbraslavi se Zbraslavským zámkem a na protějším břehu Vltavy zahlédnete zbytky průmyslové čtvrti v Modřanech.

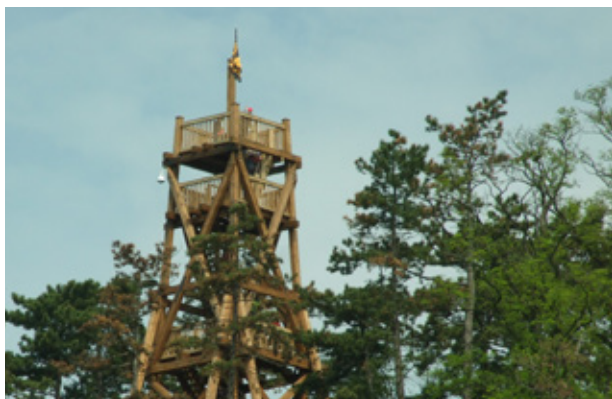
Odtud se vydáme na nedaleké Barrandovské terasy, které také leží na levém břehu Vltavy. Dnes je to pouze chátrající kulturní památka, jejíž výstavbu financoval otec Václava Havla. Při stavbě se nechal inspirovat vyhlášenou restaurací Cliff House v americkém San Francisku. V roce 1930 její provoz slavnostně zahájil T. G. Masaryk, jenž zde býval častým hostem. Původně místo zakompono-

vané do Barrandovských skal sloužilo jako vyhlídková restaurace, jejíž součástí byl v dolní části i bazén, vystavěný na nešťastně zvoleném místě, kde kvůli omezené době přímého slunečního světla byla velmi studená voda. Z vyhlídky se návštěvníkům skýtal pohled na Braník s dominantní budovou pivovaru a na část Podolí. Restaurace byla za první republiky vyhlášena francouzskou kuchyní a scházeli se zde nejen herci a další celebrity, ale i podnikatelé, obchodníci a továrníci. V roce 1948 byly Barrandovské terasy znárodněny a zpět rodině Havlů navraceny až v roce 1992. Za totality zde sídlila vyhlášená diskotéka, ale obrát sotva stačil pokrýt náklady na její provoz, a tak budova Teras dále chátrala... A dále chátrá.

Další zastávkou nám bude asi nejznámější pražská rozhledna na Petříně. Na první pohled je zřejmé, že pro toto místo posloužila jako předloha pařížská Eiffelova věž, která na světové výstavě v roce 1889 zaujala české turisty. Ti pak po návratu do Čech založili spolek za postavení rozhledny a uspořádali, jak bylo v Čechách zvykem, sbírku. Pozemek pak daroval pražský magistrát. Stavba má zděný základ do hloubky 11 metrů. Jádrem konstrukce je osmihranný tubus s výtahem a se dvěma schodišti, přičemž jedním se dostanete nahoru a po druhém zase dolů. Obě schodiště mají 299 schodů a dojdete po nich na dvě vyhlídky. První je pár metrů nad střechou zděné budovy a druhá až v 55 metrech nad zemí. Když budete mít štěstí na hezké počasí, uvidíte možná vzdálené hory v pohraničí nebo třeba bližší Milešovku či Blaník. Každopádně pohled na Prahu je krásný, pokud ale bude foukat vítr, ucítíte slabý pohyb věže, který dokáže strhnout vaši pozornost, a výhled si už tolik neužijete.

Nyní se přesuneme na pražský Žižkov, kde se vyskytuje další budova, která stojí za návštěvu. Co se týče rozhleden, je to moje nejoblíbenější, protože se zde cítím bezpečně, ale zároveň mi toto místo poskytuje neopakovatelný výhled v kteroukoliv denní či noční dobu. Nejraději sem chodím přes léto v pozdní odpoledne a čekám, až se pomalu setmí, ulice i celé město se postupně rozsvítí a nakonec se rozzáří do tmy.

↓ Rozhledna Obora v zoologické zahradě



Budování této kontroverzní stavby začalo v roce 1985. Je sestavena ze tří tubusů na 15metrových základech, na nichž je ještě ukotvena 4 metry silná železobetonová deska. V tubusech jsou schodiště, služební výtahy i výtahy pro veřejnost. V 66 metrech se nachází restaurace a v 93 metrech jsou prosklené vyhlídkové gondoly, kde se konají výstavy. V jedné gondole jsou zavěšené průhledné plastové sedačky, odkud můžete pozorovat nejen městský ruch, ale i vzdálenější destinace, jako je hora Říp.

Věž původně sloužila jako televizní vysílač, což z počátku vyvolalo řadu nevole u Pražanů. V roce 2000 byly na věž nainstalovány sochy lezoucích miminek od výtvarníka Davida Černého, které ze země vypadají velmi působně.

Poslední zastávkou nám bude rozhledna Obora v nejvyšším bodě pražské zoologické zahrady. Dostanete se k ní lanovkou, pěšky (ale je to slušný výšlap) nebo ze severní strany vyhlídkovým vláčkem. Této vyhlídky posloužila jako předloha původní dřevěná rozhledna na Smrku v Jizerských horách, která tam stála do 50. let minulého století. Z Obory je výhled na městskou část Baba s katovnou, Vltavu, Pražský hrad, a hlavně na zrekonstruovanou jižní část zoologické zahrady.

Praha je město věží, které jsou vidět ze všech rozhleden, ale pokud se vám podaří dostat se na jakoukoliv

vyhlídkovou věž, naskytne se vám opět další, neopakovatelný a unikátní výhled, a to v každém ročním období a za každého počasí. Praha je zkrátka krásná...

↓ Nahoře: Žižkovský vysílač
Dole: Petřínská rozhledna



Lahovický most ↓



Křížovka o ceny

Vážení čtenáři,

na vaše přání vám tentokrát přinášíme švédskou křížovku, jejíž tajenkou je dokončení citátu od čínského filozofa Lao-c' : „**Máš-li dva bochníky chleba...** Tajenku zašlete společně se svým jménem a adresou **do 31. července 2015** na e-mail jankova@lesaffre.cz nebo poštou na adresu Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika. Do předmětu e-mailu nebo na dopisní obálku, prosím, uveďte Vlaštovička č. 21 – Křížovka. Prvních deset úspěšných luštitelů od nás obdrží nákupní tašku a pekařskou zástěru.



POMŮCKA: FENOL, IOTA, MRAČ, TORR, UO	FINANČNÍ ÚŘAD ZKR.	PŘEDLOŽKA	1. DÍL TAJENKY	PENÍZE Z PRODEJE		NĚMEC	INICIÁLY HERCE LUKAV- SKÉHO	OKRAJ	ŠUMAVSKÝ NÁRODNÍ PARK ZKR.		SYMFONICKÝ ORCHESTR HL. M. PRAHY	NÁZEV HLÁSKY S	4. DÍL TAJENKY	ŠATIT	DŘEVĚNÁ TYČ
STAROSTA V RUSKÉM PROSTŘEDÍ					SDRUŽENÍ RODIČŮ A PŘÁTEL ŠKOLY ZKR.					KYSELINA KARBOLOVÁ					
RÁNA					POBÍDKA					SKUPINA OBYDLÍ					
					OXID URANATÝ					NECHŤ					
	TROPICKÝ ZÁCHVAT	OVOČNÁ ŠTÁVA					UZENINA ZASTAR.					ČÁST BRANKY			
		HUDEBNÍ ZNAČKA					ZLÝ SKŘÍTEK					ŽACÍ NÁSTROJE			
NEBO						TRASA					POLOVINA KMITU				INICIÁLY BAVIČE IZERÁ
						SMYSLOVÝ ODRAZ SKU- TEČNOSTI					POTOM				
CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO					ZŘASENÁ LÁTKA					OTÁZKA ZASTAR.					
					SLOVENSKÁ ČÍSLOVKA					BUDOVY					
OSVĚDČENÍ O TECHNICKÉ PRŮKAZU ZKR.				POVZDECH- NUTÍ					DOSÁZETI						
				UČEDNÍK					JIHO- AMERICKÁ ZVÍŘATA						
JEZDECKÁ PŘEHLEDKA								OBYVATEL POBALTÍ						ŽÁŘE	POPRAVČÍ MN. Č.
								POHOŘÍ							
	MASARY- KOVA UNIVERZITA ZKR.	OTÁZKA 6. PÁDU					ZNAČKA PÁŠTIK					TECH. SPR. KOMUNIKACÍ ZKR.			
		BYV. MOBIL. OPERATOR					SPODINA					PODÍL			
ČÁST POČÍTAČE						POVRCHOVÉ DOLY					ŽENSKÉ JMÉNO				
						EGYPTSKÝ PANOVNÍK					NÁSILNÉ VNÍKNUTÍ				
VYČINĚNÁ KÚZE					HROMADY					KULIT					
					ČES. ZPĚVÁK PETR ???					HNĚDÉ BARVY					
	ZN. JEDN. ENERGIE			MAZADLA					PROTI						
	CHEM. ZN. NIOBU			ČES. AUT. ZÁVODNÍK					BYVALÁ JEDNOTKA TLAKU						
CITOSLOVCE NABÍDKY			EVROPSKÉ PENÍZE					PRACOVATI NA STAVU						LÍH	MPZ NOVÉHO ZELANDU
			2. DÍL TAJENKY					NÁPOJE Z MLEKA							
GÓL							VLNĚNÁ LÁTKA					24 HODIN			
							TĚLOCVIČNÝ PRVEK					CHEM. ZN. LANTHANU			
	NOTES	ZNAČKA KILOGRAMU			VAŘENÁ MASA						KRASOBRS- LAŘ. SKOK				
		JMÉNO HER. BAAROVÉ			CHEM. ZN. KŘEMÍKU						CIZOKRAJNÁ BOROVICE				
HUDEBNÍ ŽÁNŘ						ZKRATKA ZKRATKY				TITUL TUR. ÚŘEDNÍKA					NĚMECKÁ SPOJKA A
						CITOSLOVCE OHRAZENÍ				INFEKČNÍ ZÁRODEK					
LÉPE HOVOR.				ŘECKÉ PÍSMENO					ŘÍMSKÝCH 6			NUŽE			
				TELEVIZNÍ NOVINY ZKR.					ZNAČKA CENTIMETRU			TOHO ČASU ZKR.			
ČÁST TEXTU ZKR.					3. DÍL TAJENKY								INICIÁLY SPISOVA- TELE NEFFA		
BRATR ABELA					OZNAČENÍ NAŠICH LETADEL			TVRZ OKR. BENEŠOV					LIDOVÉ DRUŽSTVO ZKR.		



VIEME AKO DOSIAHNUŤ KVALITU A ČERSTVOŠŤ

Profesionálny zástupca renomovaných výrobcov:



Technopek s.r.o., Športová 5, 900 42 Dunajská Lužná
info@technopek.sk www.technopek.sk



POTŘEBUJETE PORADIT?

Kontaktujte naše profesionály.



Lukáš Janáč

obchodný manažér pre SR
+421 903 618 828
janac@lesaffre.sk



Katarína Zemančíková

obchodný zástupca – technolog
+421 903 618 003
zemancikova@lesaffre.sk



Jozef Pešta

obchodný zástupca – technolog
+421 903 618 036
pesta@lesaffre.sk



Štefan Tóth

obchodný zástupca – technolog
+421 903 618 810
sto@lesaffre.sk



Josef Felgr

obchodní ředitel pro ČR
+420 606 710 054
felgr@lesaffre.cz



Simona Wrightová

Key Account Manager
+420 733 169 619
wrightova@lesaffre.cz



Jan Pavlů

vedoucí prodeje – pekárny
+420 606 780 057
pavlu@lesaffre.cz



Stanislav Klívar

technolog pekařského centra
+420 773 785 913
klivar@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 Mertelik

pekař – technolog
+420 606 706 512
mertelik@lesaffre.cz



Jiří Vavrač

pekař – technolog
+420 602 715 405
vavrac@lesaffre.cz