

# Při výběru pečiva se bojíme riskovat

**Při nákupu pečiva sáhnou Češi po osvědčeném sortimentu: rohlík, houska a chléb Šumava o váze 1,2 kg jsou jistoty, na které u nás může vsadit každý pekař.**

Jana Hanušková

„Tohle základní pečivo vyrábíme na automatické lince – dokáže udělat patnáct tisíc housek za hodinu – sortimentní věci jako například cereální pečivo nebo bramborový chléb už musíme vyrábět ručně,“ říká Renata Koloušková, obchodní ředitelka kladenské pekárny Kompek, s tím, že jejich zákazníci jsou ve vzdálenosti do sta kilometrů od výroby.

Pečivo z Kladna tak jedí obyvatelé Prahy, ale i malých měst v severních Čechách. A jak jsme sami vyzkoušeli, dodávky pro ně jsou kvalitní; křupavá kůrka na rohlících vydrží od rána do večera, chléb je bez viditelných vad i po šesti dnech.

## Od klonků k rohlíkům

Krásně zabaleny rohlík je i v téhle pekárně původně jen směsí nejrůznějších surovin, jež podle zadané receptury počítač pošle do mísícího centra, kde vznikne těsto, které putuje do zračinového koše. Tady si deset až patnáct minut oddechne a hned mizí v dělicím stroji, aby na konci vypadly tak zvané klonky, což jsou v podstatě malé bocháňky.

„Musí asi sedm minut kynout, aby se daly tvarovat, a pak už máme jen dvě možnosti – pošleme těsto do stroje na rohlíky, nebo na



Foto: Miroslav Šnec (6)



housky,“ upozorňuje náš průvodce po pekárně, vedoucí Václav Mrázek.

I když u pečiva, které se prodává nejvíc, většinu práce od mísení těsta, přes kynutí až po sázení do pece obstarávají stroje, lidská přítomnost je přesto nezbytná.

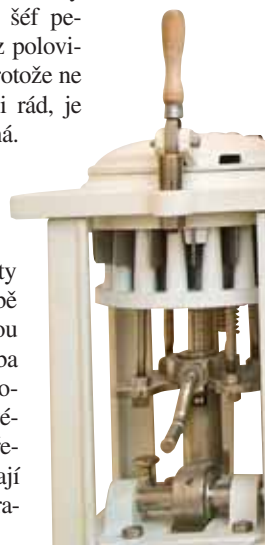
„Aby všechno bylo na sto procent, musí se vybrat každé slepené těsto, případně každý nepovedený kousek,“ vysvětluje nám šéf pekárny. Rohlíky se sepejí z poloviny směsí soli a máku, a protože ne každý má tuto kombinaci rád, je druhá polovina neposypaná.

## Neztratil kvalitu

Pekárnu Kompek její majitelé před sedmi lety zrekonstruovali, v té době se také uvažovalo, jakou cestou se při výrobě chleba dát. Dnes tolik módní domácí výroba chleba z živého kvasu, který si lidé předávají mezi sebou a starají se o to, aby byl stále připravený naběhnout do obřích

rozměrů, tady nenašla svou cestu.

„Třístupňově vedený kvas je mimořádně náročné, během výroby musíte pořád dávat pozor na to, co vám to hýbání v něm udělá, což celou výrobu velmi prodlužuje. Kvas,



Ředitel pekárny Václav Konvalinka v expozici starých strojů



Kompek je tradiční pekárna, proto samozřejmě vyrábí i pečivo, které se bez velkého podílu lidské práce neobejde. Například Chléb kladenský klas vícezrnný vznikl podle originální receptury a má ocenění Regionální výrobek Středočeského kraje.

„Výborně se prodává i náš škvarkový chléb, kde jsou opravdu kusy škvarků. Většinu surovin se snažíme brát od českých dodavatelů,“ říká obchodní ředitelka, podle níž každý měsíc přijdou na trh s nějakou novinkou.

„Teď děláme velký rohlík s příměsí koření, tak zvaný bierspitz, nebo celozrnné kreky s bílkovinou, které jsou díky svému složení našemu zdraví velmi prospěšné. Zájem o takové výrobky ale bude větší třeba v hlavním městě, kde lidé dokážou spíš ocenit ruční výrobu než na severu Čech. Tam vítězí naše tradiční houska. Co region, to jiný výběr,“ upozorňuje Renata Koloušková, podle které je znát, že lidé začali i kvůli ekonomickým tlakům víc přemýšlet o tom, co si domů přinesou.

„Dřív si koupili celou šumavu, a když ji nesnědli, tak ji klidně vyhodili. Dnes raději koupí půlku bochníku nebo chléb menší gramáže,“ dodává.

## Jemné a mražené

Kladenská pekárna, v níž peče prakticky nevychladnou – pečivo musí být čerstvé u zákazníků brzy ráno, proto se vyrábí hlavně v noci – má i své oddělení jemného pečiva. Před Velikonoce vykrajují zaměstnankyně z loupákového těsta zajíčky, pracují i na

kynutých závinech. „Zákazníci chtějí nejvíc tvarohovou náplň. Sami si ji dochucujeme. Nejprodávající položkou našeho sortimentu jsou pak loupáky a moravské koláče,“ vysvětluje Jiří Koukolíček, vedoucí jemného a mraženého pečiva.

„Mražené pečivo dodáváme do hypermarketů, kde si ho dopečou. U většiny výrobků neděláme předem rozpek, nepředpékáme je, to těsto zbytečně vysušuje. Místo toho necháme těsto ze tří čtvrtin vykynout a pak ho rovnou zamrazíme. V obchodě se musí pečivo rozmrazit, nechat znovu nakynout

a pak teprve dopéct. Takový kousek se k zákazníkovi dostane i čtvrt hodiny poté, co se upeče, je krásně čerstvý, nemá žádné přídavné konzervanty,“ objasňuje tajemství výroby zmraženého pečiva Koukolíček s tím, že bohužel zákazníci mají zatím od takové nabídky trochu odstup.

„Mražená zelenina ani maso jim přítom nevaří. Asi je to hlavně o zvyku, vždyť první rozpékané pečivo se v Česku objevilo teprve asi před patnácti lety. A to je relativně krátká doba.“

www.kompek.cz

## Místo vína jablečná šťáva



Jablečná šťáva Rouge jako aperitiv či k zeleninovým terinám, ta vyrobená z odrůdy jablek Jonagold zase k lehkým pokrmům z masa nebo k dezertům a smíchaná vylišanová jablka ve spojení s meruňkou k telecímu masu a k výrazně ochuceným pokrmům z ryb.

Svoje jednodruhové šťávy lisované z vybraných odrůd horských jablek doporučuje podávat jejich výrobce Thomas Kohl místo vína. A samozřejmě, aby se chuť jablečné šťávy správně otevřela, servírovat je ve vinných sklenkách. Teplota při podávání je většinou mezi osmi a deseti stupni.

„Všechny plody sklízíme nejen ručně, ale také postupně, jak dozrávají. Když je na stromku jablek příliš, očeseme je, abychom ostatním dali možnost plně se rozvinout a zachovali jejich kvalitu,“ říká Thomas, který přijel svoje výrobky osobně představit do Česka do prodejny s italskými delikatesami na pražském Smíchově.

Na litr stoprocentního moštu se značka Kohl je třeba až 1,5 kilogramu jablek, jež rostou v italské provincii Alto Adige ve výšce 900 metrů nad mořem.

Když před dvaceti lety Thomas s pěstováním jablek, která opravdu snesou označení horská, na svém statku Troidner začínal, ještě prodával část úrody nezpracovanou. Před deseti lety se vrhl na šťávy a využije tak vše.

Některé odrůdy mají velmi pronikavou chuť – Rouge má červenou slupku i dužinu a nízký obsah cukru, přesto je její natripklost příjemná, a kdo ji pije, toho osvěží.

Jablečná šťáva Jonagold je vyrobená ze sladší odrůdy, v její chuti nechybějí ani hruškové tóny. Výrobce nabízí i mošty z jablek míchané třeba s hruškou, meruňkou či s mrkví.

Všechny šťávy, jež se před stáčením do skleněných láhví pasteurují při 81 stupních a vydrží až dva roky, jsou bez přidaného cukru, vody i konzervantů. (jan)

www.winemarket.cz