

# Pro Vás...

Zpravodaj společnosti backaldrin s.r.o. • číslo 1 • březen • ročník 2016



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*



**Zázračná semínka  
z Ameriky – chia**

**Peter Augendopler vzpomíná**

... každý den existence společnosti  
backaldrin jsem zažil na vlastní kůži

**S kým máte tu čest...**

**Pekař srdcem, tělem i duší – Standa Janíček**



# Peter Augendopler vzpomíná...



„Každý den existence společnosti backaldrin jsem zažil na vlastní kůži, a tak si dovolím zavzpomínat!“ Peter Augendopler, majitel společnosti backaldrin, se ohlédl více jak 50 let zpátky, sepsal krátký příběh jeho rodiny, která z bodu „nic“ dokázala vybudovat prosperující firmu na mezinárodní úrovni. Jeho příběh je motivující, jeho příběh je k zamyšlení, z jeho příběhu občas běhá mráz po zádech...



• Zakladatelé společnosti backaldrin  
Juliana a Alois Augendopler.

## Od začátku

Poté co rodiče v roce 1945 přišli o všechno, objevili na svém útěku v malé vesničce v Horním Rakousku opuštěnou pekárnu a tu si pronajali. Otec jako vyučený pekař měl opět zaměstnání, za které by dýchal. Avšak po sedmi úspěšných letech ho musel ze zdravotních důvodů opustit. Naše životní pouť nabrala nový směr. Přesídli jsme do Vídně, která nám otevřela dveře do současného oboru. Zde se v roce 1964 začal psát úspěšný příběh dnešní společnosti backaldrin. Táta s maminkou se rozhodli, že založí vlastní firmu: tehdy aldrin – základní suroviny pro pekaře ve Vídni se šesti zaměstnanci. Rok 1965 byl pro nás dobrou startovní pozicí. Spousta pekařů nám totiž věnovala dar, ten nejvzácnější a to důvěru. Jim, a zároveň i všem, kte-



• Peter Augendopler a jeho děti Regina a Peter.

ří při nás stáli po celá léta našeho snažení, patří ještě dnes to nejpříjemnější poděkování.

## Krásný pocit

Štědrý večer – jako vždy – jeden z nejvýznamnějších svátečních dnů v roce. Rok 1964 byl pro rodinu Augendopler zcela výjimečný. Při vánočních pečeních probíhají rozhovory ve znamení změny – založení firmy. Pozdě večer jsem se vydal na cestu. Mým cílem byl byt rodičů nacházející se na Dr.-Schober-Strasse (*ulici*) 32 ve 13. vídeňském okrsku. Z vánočně laděných kostelů zněla: „*Tichá noc, svatá noc* .....“ Pro nás právě tato noc byla malým zázrakem.

24. prosince 1964 ve 23:00 hodin jsem měl tu možnost jako jediný zaměstnanec ve výrobě

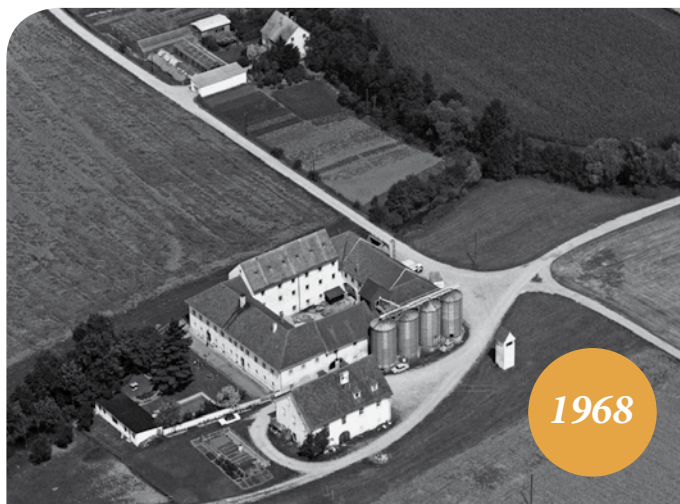
a skladu zamíchat první šarži – 150 kg. Byl to krásný pocit, mimořádná chvíle, kdy světlo světa zahlédlo první pekařskou směs pro zákazníky.

Několik týdnů před tím jsme se rozhodli vyrábět pekařské přípravky sami! Ač těžce nemocný, udělal vyučený pekař Alois Augendopler riskantní krok a založil firmu. Peníze jsme neměli, ale také žádné dluhy. Na vybudování výroby jsme si vzali půjčku, za kterou jsme ručili rodinným domem. Produkční hala se nejprve zdála příliš velká. V bývalé truhlárně ve Vídni – Hietzing byl koncem roku 1964 oficiálně vyroben první aldrin – pekařský zlepšující přípravek. Vůbec jsme si nepřipouštěli, že by to nemělo vyjít. 3. ledna 1965 jsme začínali s nabídkou 17 výrobků. Bylo mi 19 let a tehdejšími zákazn-



backaldrin s.r.o.  
Žitná 982, 272 01 Kladno  
tel.: +420 326 538 111

e-mail: [backaldrin@backaldrin.cz](mailto:backaldrin@backaldrin.cz)  
[www.backaldrin.cz](http://www.backaldrin.cz), [www.kornspitz.com](http://www.kornspitz.com)  
[www.vegipan.com](http://www.vegipan.com)  
[www.facebook.com/kornspitzCZ](https://www.facebook.com/kornspitzCZ)



1968



1986



2008



2013

• Letecké záběry sídla společnosti backaldrin od roku 1968 do roku 2013.

kům bylo k dispozici pět obchodních zástupců a jeden řidič. Potřeby pekařů stály od prvního dne ve středu našeho zájmu. Během tří let rozšířila působnost nově založená firma z Vídně na celé Rakousko. V roce 1967 došlo k takovému navýšení výroby, že nám produkční hala kapacitně „praskala ve švech“. Přesídlili jsme tedy (1968) do Astenu u Lince. Jen náhoda nás zavlála zpět k našim hornorakouským kořenům.

Při hledání místa k výstavbě nové produkce nás zaujala netknutě ležící budova Brucknerova mlýna na dnešní Kornspitz ulici čp. 1. Vídeň ztratila na významu a všechny obchodní aktivity byly přeloženy právě sem.

#### Dobrodružství

V době (1968), kdy se zvažovalo možné přistoupení Rakouska do Evropského hospodářského společenství, jsme začali uvažovat o rozšíření obchodu za hranice Rakouska. Starosti nám dělaly velké mezinárodní firmy. Báli jsme se, že nás

převálčují. I přesto jsme udělali krok dopředu. Sen o tom, že budeme jednoho dne zavázat celé Bavorsko, se stal skutečností. Dokonce jsme ukousli ještě o něco větší kus krajíce, protože o několik pár let později byl backaldrin se svými výrobky znám už po celém Německu. Podniknout toto dobrodružství se nám vyplatilo.

#### Kornspitz® prodejní hit

Když jsme začali obhospodařovat Německo, neměli jsme tušení, že se právě Kornspitz® stane prodejním hitem. Kornspitz® přišel na svět v roce 1984. V potravinářském segmentu se začalo hodně mluvit o „vláknině“ a jejích prospěšných účincích. My jsme také chtěli přidat svou trošku do mlýna a jako malou obdobu k tzv. „Zrničkovému chlebu k nakousnutí“ jsme představili běžné pečivo. Pod jménem Kornspitz® mělo světovou premiéru na rakouské pekařské výstavě ÖBA, kde prolomilo ledy. Naše novinka v podobě chleba zajímala jen málokoho, ale Kornspitz®

chtěl každý, s takovým úspěchem nikdo z nás nepočítal. Od té doby se nedá vzestup tohoto křupavého a kořeněného pečiva zastavit.

#### Backaldrin mezinárodní

Po pocitu dobře vykonané práce by si měl člověk odpočinout – to ovšem nepatří k mému životnímu stylu, a tak jsem vzal do rukou všechny výzvy, které se přímo samy kolem roku 1990 nabízely. Po pádu železné opony se začaly otevírat nové trhy v rámci východní Evropy. Právě zde nastal počátek našich exportních ofenziv.

Právě Harald Deller (*jednatel backaldrin International*), tehdy jako vedoucí exportu (*ve polovině 90 let*), se zasloužil o působení společnosti backaldrin dnes již ve více než 100 zemích světa. V roce 2006 otevřela naše rodinná firma další kapitolu v rámci celosvětové expanze. V hlavním jordánském městě Ammanu bylo otevřeno druhé výrobní místo, které tehdy zavláзло téměř 40 zemí arabského světa a Afriky.



• Rok 2003 – Dům Chleba.

Jsem pyšný na to, že jsou téměř všude lidé, o kterých si dovolím tvrdit, že jsou na 200 % „backaldrňané“. Avšak jako Harald Deller se žádný jiný nedokázal vtělit do firemní filosofie. Svým přístupem dokázal probudit ducha společnosti backaldrin i u ostatních zaměstnanců a vložit čerstvý vítr do jejich práce.

#### Využívání vyspělých technologií se týká i řemeslných oborů

V roce 2003 byl zde otevřen tzv. „Dům Chleba“, pod vedením tehdejšího jednatele Dr. Gera Nitsche. Z každého jeho koutu číší láska k pekařskému řemeslu. Zde předáváme všem zájemcům několik set let staré zkušenosti na téma pečení. Při prohlídce této budovy jsou všude přítomné všechny změny, které proběhly napříč tímto řemeslem. Několik kroků do historických sbírek se minulost mísí s přítomností, ale i budoucností. V moderní posluchárně při seminářích návštěvníci objevují a sbírají zkušenosti. Ty pak mohou už druhý den využít v jejich domovském provozu. V roce



• backaldrin CEO Harald Deller.

2013 jsme opět investovali do budoucnosti a zřídili nové inovační a vývojové centrum. Zákazníci z celého světa mohou využít jeho přednosti ve svůj prospěch. V učňovské pekárně se staráme o novou generaci pekařů stojící před otevírajícími se branami či dveřmi do budoucna.

#### Změny jdou dál

Pokrok a tradice, změny a kontinuita – jdou v backaldrinu ruku v ruce. Třetí generace už dávno přebrala míč a stará se už delší dobu o rodinnou firmu. Regina, moje dcera vstoupila aktivně do firmy v roce 2003 s otevřením „Domu Chleba“. Absolventka Vysoké školy ekonomické ve Vídni je mojí pravou rukou. Organizuje různé akce a komunikuje se sociálními médii za společnost. I můj syn Peter Augendopler jun. dozrál a v roce 2011 se k nám také přidal. Po ukončení ekonomického vzdělání se vyučil pekařským mistrem a otevřel dveře již čtvrté pekařské generaci Augendoplerů. Naučil se vnímat a milovat vůni chleba jako jeho předchůdci – sestra Regina a před ní Karl, Alois a já, Peter Augendopler.



• Rok 2013 – otevření inovačního a technologického centra.

# Pekař srdcem, tělem i duší

## Standa Janíček

...odborník, precizní, dochvilný a v dobré náladě – to jsou charakteristické rysy tohoto ne nápadného mladíka. Nepamatuji si den, kdy se Standovi místo usměvavého slunce na tváři, objevovaly chmurné mraky. Je to člověk, který dokáže druhého nabít pozitivní energií a svojí pilnou povahou posouvá dopředu i své okolí.

Našim zákazníkům poskytuje odborný pekařský servis již od roku 2010. To, že se stal skutečným odborníkem, dokazuje i jeho hojná účast v porotách pekařských soutěží organizovaných potravinářskými školami nebo Podnikatelským svazem pekařů a cukrářů v ČR. Zde působí jako nezávislý odborník z pekařské praxe. Ve svém volném čase ho láká exotická vůně, už i pro nás dosažitelných zemí. I své toulky po zeměkouli propojuje se svým pekařským povoláním, a tak nevynechal letos na Filipínách návštěvu zdejší pekárny, kterou řádně zdokumentoval. Focení totiž patří k jeho dalším zálibám. Jak mu to jde, se můžete sami přesvědčit. S vůní kari a banánů Vám představí dvě receptury v rámci backademie. A protože přímo miluje i chléb, přidá recepturu právě chleba s chia semínky. Po fyzické stránce rozhodně nezahálí. Motoriky a sport, ať už je to snowboarding, běh, cyklistika nebo in-line bruslení, patří k jeho oblíbeným činnostem v soukromí. Zavítá i do posilovny. Pssst! Nikomu to neříkejte, ale i „gaučing“ mu občas říká pane! Krátký rozhovor Vám umožní nahlédnout do jeho nitra.

### Jak dlouho pracuješ ve společnosti backaldrin?

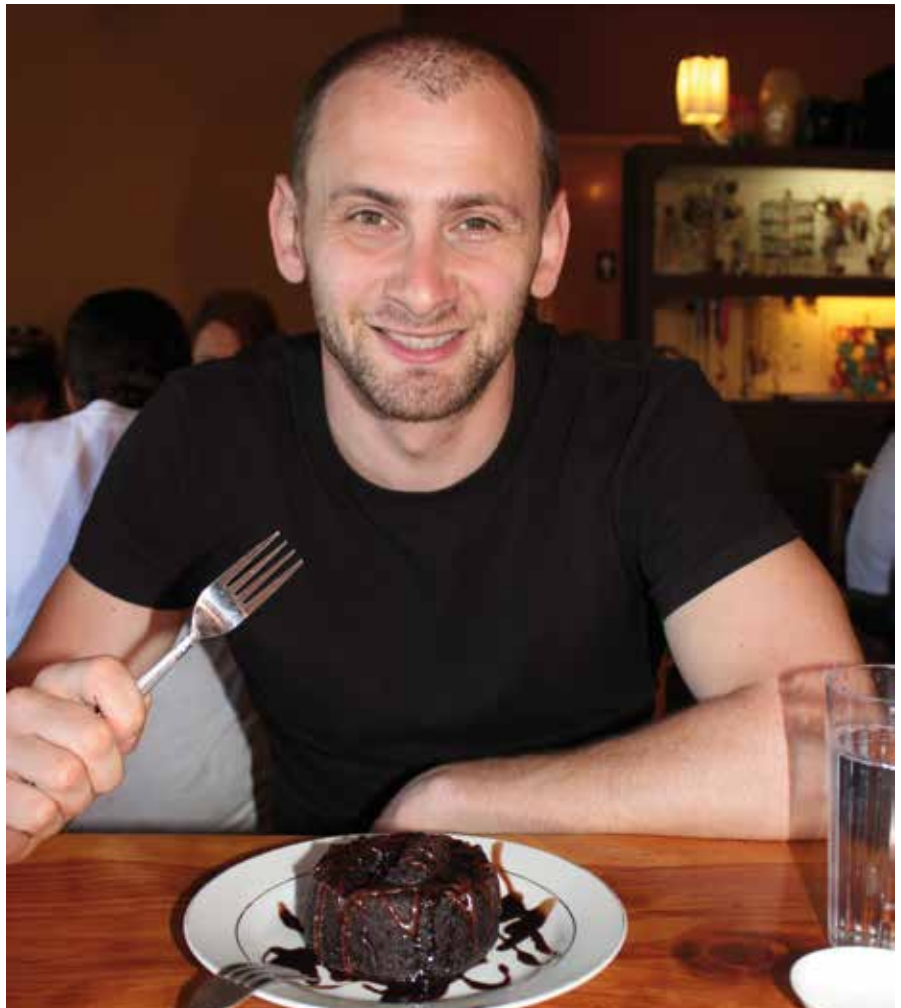
„Ve společnosti backaldrin pracuji již sedmým rokem.“

### Jak ses dostal ke společnosti backaldrin?

„S první zmínkou a zkušeností týkající se backaldrinu jsem se setkal už na odborné škole – Střední škole hotelové a služeb v Kroměříži – oboru Pekař. Po ukončení studia pak stále častěji, ať už v pekárně nebo u konkurence, kde jsem pracoval.“

### Proč zrovna pekař? Těší tě tvoje práce?

„Zkrátka a dobře, když jsem se v 15 letech rozhodoval co dál, byla pro mě „pekařina“ jasná volba. Dělán si legraci, bylo to trochu jinak. Chtěl jsem studovat hotelovou školu v Kroměříži obor Kuchař – číšník. Zájemců bylo tehdy víc než dost, obzvlášť pak o tento obor. Vedení



• Pár snímků ze Standových cest. Zde konkrétně po Filipínách.



• Standa s kolegy pekaři na loňské výstavě IBA v Mnichově.

školy se snažilo upoutat pozornost tedy i o jiné obory a pekařina mi přišla zajímavá, tak jsem si řekl, že to zkusím a uvidíme. A ono to vyšlo – pekařina mě skutečně začala bavit. Pokračoval jsem po vyučení na SPŠPT v Pardubicích. Během studia jsem se zúčastnil soutěže o titul „Český pekař roku“, kde jsem soutěžil 4 roky po sobě a umístil se na 3. místě z celé České republiky. Dnes si nedokážu představit, že bych dělal jinou práci. Je to tvůrčí práce, která není stereotypní.“

#### Patří povolání mezi tvé koníčky?

„Moje práce rozhodně mezi mé koníčky patří a tak občas něco upeču i doma. Kromě toho spolupracuji s jedním střediskem volného času a nadačním fondem v Liberci, kde pečeme s dětmi nebo vyrábíme několika metrové koláče. Výtěžek z prodeje jde na dobrou věc a to mě těší. Fakt je, že práce je skutečně mou zálibou – trpím tudíž tzv. nemocí z povolání, kteroukoliv zemi na světě navštívím, nenechám si tam ujít pekařské trendy a výrobky.“



• Standa třikrát jinak – na horském kole...



...se snowboardem...

## Když se řekne backaldrin a...

### 1. Moje oblíbené pečivo:

„Preferuji „zdravé chleby“ nebo tzv. „life style“ chleby, ale když se vracím z dalekých cest tak se těším na klasický český chléb, eventuálně se přikláním k žitným chlebům.“

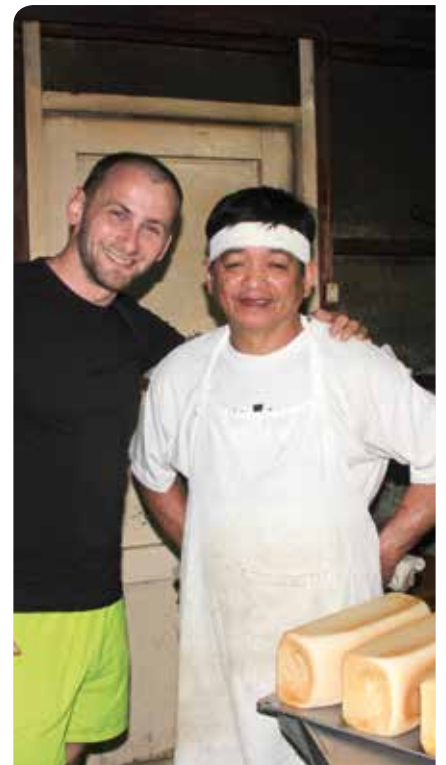
### 2. Co by se mělo změnit do budoucna:

„Podle mě jsou změny potřeba k určitému posunu a rozvoji. Pracovat na neustálém zdokonalování nejen v technologiích a přinášet i nadále kvalitu.“

### 3. Co by mělo zůstat, tak jak je:

„Ve firmě by měl zůstat duch rodinné společnosti. Backaldrin by měl být i nadále neustále napřed s novinkami a špičkovou technologií na trhu. Pokračovat v podpoře v oblasti sportu a s ní související vývoj nových výrobků.“

Ale asi jako většina českých pekařů se nakonec rád vracím domů a těším se na typický český chléb.



...a při cestování světem.



## Exotická mini bábovka (kari – pepř)

### Receptura

#### Hmoty:

1,000 kg	<b>Wiener Rührmix CL</b> (č. výr. 3303)
0,350 kg	voda (cca)
0,250 kg	olej
0,150 kg	celá vejce
0,100 kg	kokosové vločky
0,010 kg	kari (sypké)
0,010 kg	pepř červený (celé kuličky)
<u>1,870 kg</u>	hmota

#### Příprava:

Doba tření:	3 – 4 minuty
Navážka hmoty:	0,040 kg (mini forma na bábovku)
Teplota pečení:	cca 170 °C
Doba pečení:	18 – 20 minut (podle typu pece)

#### Tvarohová šlehačka:

0,500 kg	smetana ke šlehání (33 % tuku)
0,250 kg	tvaroh (obsah sušiny min. 20 %)
0,150 kg	<b>Sahnissimo neutrální</b> (č. výr. 2874)
0,100 kg	voda
<u>1,000 kg</u>	tvarohová šlehačka



#### Výroba mini bábovky:

Všechny suroviny uvedené v receptuře na hmotu třeme na středním stupni 3 – 4 minuty dohladka. Hmotu dávkujeme do odpovídajících forem. Pečeme při střední teplotě a zavřených tazích.

#### Výroba tvarohové šlehačky:

Chlazenou neslazenou smetanu částečně vyšleháme. **Sahnissimo neutrální** (č. výr. 2874) smícháme s vodou, tvarohem a opatrně zapracujeme do částečně vyšlehané smetany.

Po vychladnutí bábovku dekorujeme dle požadavku čokoládovou šlehačkou a nasekanými pistáciemi.



## Banana bread

### Receptura

#### Hmota:

1,000 kg	<b>Wiener Rührmix CL</b> (č. výř. 3303)
0,410 kg	olej (20 °C)
0,510 kg	voda (20 °C)
0,100 kg	<b>Kokosová náplň Floriani</b> (č. výř. 2901)
0,510 kg	banány (zralé)
0,450 kg	maliny (mražené)
<u>2,980 kg</u>	hmota

#### Příprava:

Doba tření:	1 – 3 minuty
Navážka:	cca 0,300 kg na papírovou formu ā 0,500 l
Teplota pečení:	170 – 190 °C
Doba pečení:	35 – 45 minut



#### Výroba:

Připravíme papírovou formu. Rozmačkáme nebo rozmixujeme předem vyztřalé banány. Z výše uvedených surovin utřeme hladkou hmotu. Přidáme rozmačkané banány a poté vmícháme mražené maliny. Hmotu navážíme ā 0,300 kg na formičku a rovnoměrně rozetřeme. Pečeme při střední teplotě a otevřených tazích. Po vychladnutí libovolně dekorujeme.





## Pšenično-žitný chléb s chia semínky

### Receptura

#### Těsto:

7,000 kg	pšeničná mouka chlebová
3,000 kg	žitná mouka
10,000 kg	<b>Chia mix</b> (č. výř. 3308)
0,150 kg	<b>BAS světlý</b> (č. výř. 1251)
11,500 kg	voda (cca)
0,500 kg	droždí
<u>32,150 kg</u>	těsto

#### Příprava:

Doba míchání:	6 – 8 minut pomalu 4 – 6 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	27 – 28 °C
Doba zrání:	10 minut
Navážka:	ã 0,580 kg
Teplota pečení:	250 °C klesající na 200 °C
Doba pečení:	30 – 35 minut



#### Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po vyzrání navážíme, vytvarujeme, povlažíme a obalíme ve směsi **Chia semen** (č. výř. 0148) a **Streumixu** (č. výř. 2419). Vložíme do kynárny. Po uplynutí ¼ doby kynutí chléb nařizneme a vsadíme do vyhřáté pece. Pečeme s párou. Po 2 – 3 minutách otevřeme odtah.



# Jsou zázračná chia semínka skutečně novinkou?

Ačkoliv je „chia“ momentálně považována za „žhavou“ novinku, pravda je taková, že tato zázračná semena jsou již několik tisíc let „stará“. Naše populace na ně pohlíží jako na velmi zdravé a mnohostranně použitelné. O tom, co se v nich skutečně skrývá a jaké jsou jejich možnosti, se budeme společně zabývat právě dnes v tomto článku.

## Něco málo na úvod...

Po stránce botanické jsou chia semínka plody šalvěje hispánské (*salvia hispanica* L.). Jedná se o jednoletou bylinu z čeledi hluchavkovitých. Jako pseudoobilnina hrála důležitou roli ve stravování Mayů a Aztéků již před 5000 lety. Vyráběli si z ní chia mouku, kterou bylo možné dlouhodobě skladovat. Díky zámořským objevům Španělů se vyskytla v 15. století i v Evropě, ale padla v zapomnění. De facto do nedávna jsme ji u nás používali jako krmivo pro zvířata. Teprve v roce 2009 byla Evropským úřadem pro bezpečnost potravin schválena jako nový druh ve složkách potravin s rozšířeným účelem využití. V roce 2013 došlo k dalšímu rozmachu její adaptace. Od této doby je povoleno chia semínka přidávat do pečiva, snídanových cereálií, směsí sušeného ovoce a ořechů.

## Bílkovinná bomba

Chia semínka se pyšní vysokým podílem bílkovin – kolem 21 % (pro představu: pšenice nebo amarant

– 14 %). Obsahují vápník, antioxidanty a omega-3 nenasycené mastné kyseliny.

- Omega-3 nenasycené mastné kyseliny** obzvláště pak kyselinu alfa-linolenovu, která je podskupinou tzv. esenciálních nenasycených mastných kyselin. Esenciální znamená, že jsou pro lidské tělo nezbytné; přitom si je však nedokáže vytvořit a jediným zdrojem je potrava. Omega-3 mastné kyseliny organismu prospívají z hlediska zlepšení stavu imunity, snížení hladiny cholesterolu v krvi a krevního tlaku. Dále tyto „superpotraviny“ obsahují čtyřikrát více vlákniny než lněná semena, a zrovna tak čtyřikrát více železa než špenát. Vzhledem k vysokému obsahu vlákniny, umí chia semínka absorbovat velké množství vody, čímž nabobtnají a navozují pocit sytosti. Jako u všech druhů vláknin, je důležité dodržovat pitný režim.
- Vápník** – jedna polévková lžice chia semen totiž odpovídá přibližně 100 mg vápníku a to je 10 % doporučené denní dávky.
- Antioxidanty**, jako například kyselina fenolová. Právě sloučeniny obsahující fenolické báze mohou vystupovat též jako zmiňované antioxidanty (pro eliminaci volných radikálů) a dalo by se říct, že poskytují ochranu proti předčasnému stárnutí a rakovině způsobené oxidačním stresem.

## Chia & pekařské výrobky

Chia semínka dokážou vázat vodu a tuk. To je vlastnost, která je pro těsta pekařských výrobků velmi důležitá. Abychom docílili správného výsledku, musíme nechat buď chia semena nebo chia mouku předem dostatečně nabobtnat ve vodě. I vajíčka se dají nahradit touto plodinou. Stačí opět jenom na pár minut namočit do vody (v poměru jedna polévková lžice semen na tři polévkové lžice vody).

Pacienti trpící tzv. celiakií mají často nedostatečný příjem sacharidů, bílkovin a tuků. Aby tuto ztrátu nějakým způsobem vykompenzovali, obohacují právě pekařské výrobky různými surovinami ve stále větší míře. Jednou z možností je právě přidávek chia semen. Mají sice jemnou až nenápadnou chuť, ale po stránce výživové jsou plnohodnotnou přísadou, která dostatečně zasytí. Je prokázáno, že s 5% podílem chia semínek dochází k navýšení obsahu bílkovin, tuku, minerálních látek, zrovna tak celkově vlákniny. Omega-3 mastné kyseliny samozřejmě stojí v zástupu výhod pekařských výrobků s doplňkem chia.

## Na závěr

Využití chia semen je mnohostranné. Jejich potenciál, jak se zdá, se i pozitivně podepisuje na zdraví člověka. Nicméně je ještě zapotřebí provést nespočet zkušebních testů, aby byly prokázány skutečné terapeutické účinky této plodiny. Mimochodem místní potraviny jako například len obsahují podobné složky, jsou levnější a jejich koupí podpoříte regionální zemědělství. Každý sám se musí rozhodnout, co je pro něj nejlepší.

**Dita Szabo**

asistentka

společnosti backaldrin s.r.o.

Průměrné výživové údaje (na 100 g):

### Chia semena

<b>Energetická hodnota:</b>	<b>486 kcal</b>
Tuky	31 g
Sacharidy	42 g
Bílkoviny	17 g
Vláknina	34 g

\*Superfoods neboli superpotraviny, jak již můžeme odvodit ze samotného názvu, jsou potraviny a potravinové doplňky výjimečné buď svým obsahem živin důležitých pro lidský organismus, nebo svým působením na něj.

**Pramen:** www.komspitz.com, wikipedia



## Kornspitz® s „tatarákem“

### Suroviny:

120 g	hovězí svíčkové
5 g	kapar
1/2	vaječného žloutku
5 g	šalotky
1 ml	Worcesterové omáčky
1 g	Dijonské hořčice
5 g	jarní cibulky
4 g	nakládaných okurek Tabasco

### Průměrné výživové údaje\* na porci:

Energie (kcal/kJ)	cca	355,5/1.496
Bílkoviny (g)	cca	33,4
Sacharidy (g)	cca	30,4
z toho cukry (g)	cca	1,1
Tuky (g)	cca	9,8
z toho nasycené MK (g):	cca	2,5
Vláknina (g)	cca	5,5
Sůl (g)		1,3
Chlebových jednotek		2,5

(1 chlebová jednotka odpovídá 12 g sacharidů)

\*při dodržení uvedených receptur

# Kornspitz® SNACK

### Příprava:

#### Příprava „tataráku“:

Připravíme si maso z mladého býka – nejlépe nízký roštěnec nebo pravou svíčkovou. Odstraníme kůži a odblaníme. Nakrájíme na drobné jemné kousky a následně můžeme nasekat.

Jemně nasekané maso smícháme s nadrobno nakrájenou: cibulkou, kapary a nakládanými okurkami. Přidáme Worcesterovou omáčku, žloutek, Dijonskou hořčici (*na špicí nože*), pár kapek Tabasca a pak už jenom dochutíme solí a pepřem.

#### Kornspitz® snack:

Kornspitz® nakrájíme na kolečka a necháme lehce pražit v troubě. Opražená kolečka potřeme tenkou vrstvou másla a následně nanese „tatarák“.

**Dobrou chuť!**

**STABACK CL**

zlepšující přípravek pro chléb prvotřídní kvality

nyní se  
slevou **20%\***



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*

\*Sleva se vztahuje k základní ceně a platí do 30. 6. 2016