

pro Vás

backaldrin®

ZPRAVODAJ SPOLEČNOSTI
BACKALDRIN S.R.O.
ČÍSLO 2
PROSINEC 2019

KORNSPITZ ROKU 2019

Souboje o Kornspitz roku 2019
vyrcholily v září

V LABYRINTU PANEA

Komnata zázraků a její příběhy
4/10 Ochránit a uchovat
5/10 Trest

CHLÉB & PROTEINY

v kurzu



PETR MACH
JEDNATEL SPOLEČNOSTI BACKALDRIN S.R.O.

Blíží se (opět) konec roku a každý se bude ohlížet za uplynulým rokem a bilancovat. I letos jsme uspořádali společenské odpoledne a večer spojený s volbou Kornspitz roku 2019. Reportáž z akce najdete na stránkách tohoto časopisu. Seznámíme Vás i s velmi úspěšnými novinkami tohoto roku, jakými jsou Ovesnoproteinový chléb, Müsli tyčinky a do třetice chléb, Podmáslový, které splňují nejpřísnější nároky moderních konzumentů na nutriční hodnoty. Pokračuje rovněž seriál článků o fenoménu PANEUM – komnata zázraků chleba. Velice rádi Vás do tohoto unikátního muzea zveme i osobně, abychom společně prošli alespoň část historie zemědělství a chleba.

Píšu tyto řádky na konci října a letos uplyne 30 let od listopadu 1989, který bez nadsázky, změnil životy nás všech. Dovolím si tedy ohlédnutí i za těmito třiceti lety. Pro generaci mých dětí, je to jen kapitola v dějepisu, pro tu mou však, to byl rok naděje na změny, asi podobně jako pro generaci mých rodičů rok 1968. Tentokrát však našťastí ruské tanky nepřijely. Skončila doba, která potlačovala podnikavost a iniciativu jednotlivce. Socialismus nahradil kapitalismus volné soutěže. Skončila doba, kdy byla jen jedna pravda, volby probíhaly stylem, tady máte jednotnou kandidátku Národní fronty pod vedením KSČ a vyberte si... Skončil nedostatek prakticky veškerého spotřebního zboží a služeb, zmizel ostnatý drát na západních hranicích, najednou se mohlo všechno.

Celkem brzy, jak už to bývá, mejdan skončil, po něm

přišla kocovina a vystřízlivění. Ne každý v novém režimu patřil mezi vítěze, startovní čáru neměli a ani nemohli mít všichni stejnou, v rámci privatizace se ne vše povedlo dokonale. Svoboda taky znamená více odpovědnosti za sebe sama a své chování. Slyšel jsem jeden názor, že spousta lidí svobodu ani nepotřebuje, že jim stačí jen ta svoboda materiální. Něco na tom asi bude, asi to dobře vystihuje stav naší společnosti. Ten ostnatý drát si řada z nás nese v mysli stále. Dokud je na „pivko“, na maso na „grilovačku“, dovolenou u moře, tak je to pro Čechy i Slováky v pohodě. Dnešní globální svět je však mnohem složitější, než býval ten rozdělený tzv. železnou oponou a nic není černobílé. Vezměme si jen počet obyvatel na Zemi – v roce 1990 zde žilo 5,2 miliardy a v roce 2020 to bude již 7,7 miliardy lidí! To samo o sobě je obrovský nápor na životní prostředí, přelidněné státy i kontinenty jako Afrika nebo Asie. I tito lidé se chtějí mít lépe, a proto migrují tam, kde se budou cítit bezpečně a kde si myslí, že pro ně bude práce a jednodušší život. Takže putují na sever, hlavně do USA a Evropy. Evropa, ať se nám to líbí nebo ne, je i díky Evropské Unii již více jak 70 let kontinentem prosperity a blahobytu bez válek. Žije se tady dobře, že si to možná už ani neuvědomujeme. Ani prvorepublikový továrník si nemohl dopřát banány každý druhý den, jako současný nezaměstnaný. Máme se materiálně ve srovnání s generacemi našich předků, tak se zbytkem světa, hodně dobře. To že materiálně neznamená automaticky být šťastný a spokojený, je jiná věc. Lidem u nás asi nejvíce chybí z minulosti ty „jistoty“ a na nesvobodu a spous-

ty drobných či větších ústrků minulého režimu jsme již zapomněli. Nechci to zde zlehčovat, protože to je normální a pochopitelné. Každý chce mít kde bydlet, žít v klidu a pohodě, mít dobrou práci, kolem sebe rodinu, kamarády a známé.

U práce bych se rád zastavil; dlouhou dobu jsme byli pro západ atraktivní zejména levnou pracovní silou. Díky tomu jsme si zničili spoustu úrodných polí kolem měst, kde vznikala a stále vzniká spousta skladů a montoven, ničíme si dálnice přetíženými kamiony, které to zboží převáží sem a tam. Tyto stavby musí také někdo stavět, někdo v těch halách také pracuje. Podle Českého statistického úřadu jsou plná 13,4 % všech zaměstnanců, cizinci, to je každý sedmý zaměstnanec. Šokuje Vás ten počet? Jsou pro Vás neviditelní? Je jich už více než 600 tisíc a spolu s cizinci živnostníky (typicky Vietnamci nebo Ukrajinci) jich je přes 700 tisíc. Odhady dalších, tentokrát nelegálních pracovníků, pak mluví o dalších 300 tisících lidech, a to už je celkem více než jeden milion lidí! Je to daň za hospodářské úspěchy a otevřenost naší země? Asi ano, nicméně, kdybychom místo vlastní pohodlnosti měli více vlastních dětí, tak bychom možná tolik zahraničních pracovníků nepotřebovali. Další malér je, že jde o pracovníky pro málo kvalifikované práce, a ne o špičkové odborníky. Typicky zpracovatelský průmysl (včetně pekáren), stavebnictví, velko- a maloobchod, lesnictví, zemědělství. Češi už tyto práce nedělají a dělat nechťejí. Neumím si představit, že by se to mělo změnit. Kdyby cizinci měli odejít, jak vykřikují někte-



ří politici, nepostavíme ani kilometr dálnic, zhrou-
tí se zdravotní péče a zásobování, v maloobcho-
dech budou fronty až ven na parkoviště.

Díky nízkým příjmům se vžil nový název, pracují-
cí chudoba. Blahobyt těch úspěšnějších je zalo-
žen na nízké ceně práce těch druhých. Není asi
normální, aby někdo, kdo pracuje, nebyl schopen
zaplatit nájem a nějak slušně vyžít. Ve velkých
městech a aglomeracích je tento problém více než
kritický. Protože i Praha, Brno nebo Bratislava po-
třebují prodavačky, zdravotní sestry, učitele, poli-
cisty, ale i uklízečky nebo třeba popeláře. A jsme
zase u těch jistot; jistota bydlení a slušného výděl-
ku.

Při bilancování nelze nevzpomenout další jistotu,
o kterou jsme letos bohužel přišli. Ano, Karel Gott.
Jeden novinář řekl, že ho máme jako Češi a Slováci
v DNA; byl fenoménem, který většinu Čechů prová-
zel od narození. Dokázal se prosadit v obou režimech,
v zahraničí, svojí pracovitostí, talentem a pokorou si
získal srdce svých fanoušků, a to je třeba respektovat.

Za posledních 30 let jsme byli svědky velkých změn
i v technologiích. Vzpomeňte si třeba na Škodu Fa-
vorit, kazetové magnetofony a telefony s kulatým
ciferníkem. Dnešní škodovky jsou spolehlivější,
pohodlnější i méně smrdí, magnetofony a sluchátko-
vé telefony skončily dávno na smetišti dějin a nahra-
dily je nejrůznější „chytré“ mobilní telefony. Stej-
ný pokrok je viditelný i v pekárnách. Dalším typic-

kým znakem demokracie v době moderních tech-
nologií je, že každý, kdo má počítač a přístup na in-
ternet (jako třeba teď já), může šířit právě ty svo-
je jediné pravdy. Bohužel, vytrácí se někdy sel-
ský rozum neboli kritické myšlení. Jak jinak si lze
vysvětlit značku „pozor vlak“ u kolejí na nádraží
nebo značku u vstupu do lesa „vstup na vlastní ne-
bezpečí, nebezpečí pádu stromu“? No...copak ne-
ní normální (a logické), že po kolejích jezdí vlaky
a stromy můžou padat? Určitě nám tyto cedule na-
řizuje EU? Nemyslím si, to jen nějaký úředník ali-
bista dělá důsledně svoji zbytečnou práci a zdra-
vý rozum dostává na frak. Univerzální pravdy je-
diné ideologie nahradila demokracie a pluralita
názorů. Myslím si, že je to dobře, i když Charles Bu-
kowski k tématu demokracie řekl: „Rozdíl mezi de-
mokracií a diktaturou je v tom, že v demokracii nej-
dřív volíte a pak posloucháte rozkazy, zatímco v dik-
tatuře neztrácíte volbami čas.“

Nejsou jednoduchá řešení a Vy pekaři nejlíp víte,
v jak složitém oboru podnikání se pohybujeme. Stá-
le velký podíl ruční práce, růst mezd (i tak stále
dost nízkých ve srovnání s jinými obory), obec-
ný nedostatek pracovníků v pekárnách, nízké ce-
ny, nedostatek prostředků na investice. Často si na-
víc sami situaci komplikujeme vyhláškami, třeba
o označování pečiva, které nás jako výrobce pečí-
va před výrobci z jiných států na volném trhu EU
znevýhodňují. Naštěstí pracujeme v potravinách
a lidi budou jíst stále. To je jedna z jistot pro nás
a v tom vidím velké pozitivum. Hledejme svoji po-
zici na trhu, dělejme ten náš základní byznys dob-

ře, ku prospěchu našich zákazníků a ono to jistě
dobře dopadne. Aby kupovali právě to naše pečí-
vo, tak musí být dobré, chutné, z kvalitních suro-
vin bez kompromisů. Chce to kuráž, nápady a ne-
bát se!

Petr Mach
jednatel společnosti backaldrin s.r.o.

backaldrin®

backaldrin s.r.o.
Žitná 982, 272 01 Kladno, CZ
T +420 326 538 111
backaldrin@backaldrin.cz
www.backaldrin.cz
www.kornspitz.com
www.facebook.com/kornspitzCZ



SOUBOJE O KORNSPITZ ROKU 2019 VYVRCHOLILY V ZÁŘÍ

**Pod hlavičkou společnosti backaldrin s.r.o. hostil opět hotel Akademie Naháč v Chocera-
dech účastníky souboje o nejlepší Kornspitz
roku 2019. Dvacet šest pečáren změřilo svou
zdatnost ve výrobě specifického a oblíbené-
ho druhu pečiva, který nese název Kornspitz.
Přinášíme vám krátké ohlédnutí za tím, jak to
všechno probíhalo, včetně facebookové sou-
těže.**

V areálu Hotelu Akademie Naháč proběhlo dne 26. září vyvrcholení letošní sezony souboje o Kornspitz roku. Partnery tohoto klání se staly společnosti Mototechna Drive, s.r.o., SKP Kornspitz Jablonec z. s. a Frujo, a.s. – Toje. Bojovalo se o titul pro rok 2019 ve dvou kategoriích. První z nich – Kornspitz roku 2019 na facebooku vypukla již v průběhu léta. Přihlášené regionální pekárny hodnotili prostřednictvím facebooku samotní koneční spotřebitelé. Druhá kategorie – titul Kornspitz roku 2019 se konala přímo v rámci slavnostního odpoledne na základě anonymní výstavy Kornspitzů. Celkově bylo do soutěží přihlášeno 26 pečáren. Ve facebookové soutěži jsme měli možnost sledovat utkání mezi 20 pekárny. Rozhodl de facto poslední týden průběhu soutěže. Fanoušci Českého Pekařství firmy INTEGRA H + H, s.r.o.

ukázali svoji sílu, a tak vítězství putovalo do **Lučana nad Nisou**. Z druhého místa se radovalo **Pekařství Malinová, s.r.o. z Kaznějova** a bronz putoval do **Blatné – firmy Bakery Pro s.r.o.** Anonymní výstavy soutěžních Kornspitzů se zúčastnilo 14 pečáren, včetně finalistů facebookové soutěže. Vystavené Kornspitzы dokazovaly, že vítěz nebude na první pohled jednoznačný. Na metu nejvyšší s převahou 26 anonymních hlasů dosáhla **Pekárna České Budějovice společnosti PENAM, a.s.** Na druhém místě se umístil **Petr Zoulek z Prahy** s 19 hlasy a třetí místo, v těsném závěsu za druhým, s 18 hlasy obsadilo **PANE, spol. s r.o., Dolní Bousov** – mimochodem věrný účastník této soutěže, který snad zatím nevynechal ani jeden ročník. GRATULUJEME!

Vedle stěžejních klání byly vypsány také rámcové soutěže ve stylu programu celé společenské události, nesoucí název „Doba kamenná, někdy jen minulá“. Homo sapiens neanderthalensis – byl náš prapředek, ale dovednostmi, které mu umožnily přežít v drsné přírodě, by nás všechny strčil do kapsy. Návštěvníci si měli možnost vyzkoušet starodávnou metodu výroby mouky drcením mezi kameny, pracovat s hrnčířským kruhem anebo vydlabat misku ze dřeva. Někteří to pojali po svém – prak-

ticky, a tak vznikl z misky například popelník.

Příznivce moderní doby s technickými možnostmi jsme přivítali v sále virtuální reality, kde měli možnost zažít doslova a do písmene na vlastní kůži různé druhy fikcí – třeba poznat krásy podmořské hlubiny včetně delfínů a dalších živočichů, zvýšit hladinu adrenalinu na horské dráze, houpat se na obří houpačce nad městem. I diváci sledující chování přímých účastníků se bavili pohledem na své kolegy, kteří se snažili vyhnout bezprostřední blízkosti pavouků, přeskakovali virtuální jeleny nebo se křečovitě drželi právě při jízdě na zmiňované horské dráze.

Ani letos jsme nezůstali bez účasti biatlonistů. Trenér Marian Málek se svým týmem biatlonistů zprovoznil laserovou biatlonovou střelnici. Najednou se z pekařek a pekařů stali střelkyně a střelci, kteří přišli na to, že ani v klidu sestřelit terče před sebou není jednoduchá věc. I z této atrakce vzešli dva šampioni – za ženy Klára Kopecká z JI-ZERSKÝCH PEKÁREN, spol. s r.o. a za muže Marek Doležal z firmy ZLÍNSAT, spol. s r.o.

Tradiční ochutnávku pekařských výrobků ze surovin backaldrin, která nesla název „Life style chle-



Zástupci vítězných pekáren při předávání cen

by a pečivo“, jsme podrobili důkladnému testu v podobě dotazníku. Podělíme se s vámi o cenné poznatky, které vzešly právě z něj. Jednoznačným favoritem se stal **Actipan chléb – Actipan mix** (č. výr. 3300). Tento chléb není třeba dlouhosáhle představovat. Na špičce mezi stálíci z řad našich výrobků se drží již od roku 2015. Je to celozrnný chléb vyvinutý na základě stravovacích potřeb nejen špičkových sportovců, ale i aktivně žijících osob. Při prodeji ho můžeme označit tvrzením „s vysokým obsahem vlákniny“ a „zdroj bílkovin“. Je důkazem, že i zdravé může chutnat. Obsah slunečnicových a lněných semen, pšeničných klíčků, výhonků obilí a luštěnin, amarantu a dalších vstupních surovin utváří chléb s dlouhotrvající čerstvostí, vláčností a vyváženou ořechovou chutí. Věřte, že tady platí dvojnásob rčení: „Kdo nezkusil, prohloupil!“ Ač jsme nabídli k ochutnání čtyři druhy chutově i opticky zajímavých snacků – Actipan snack, Kurkuma snack, Vegipan snack, Kornspitz snack, jasná volba patřila klasice tedy **Kornspitz snacku. NOVINKA**, která zabodovala, je ze segmentu běžného pečiva. Jedná se o **Ovesno-proteinové pečivo – Ovesno-proteinový mix** (č. výr. 3337) vykazující mimořádnou vláčnost díky obsahu lněných a slunečnicových semen přímo ve směsi. Další důležitou složkou tohoto mixu je ovesná a hrachová bílkovina, jejíž přítomnost zaručuje ještě i jiné bonusové body především při prodeji hotového výrobku. Pečivo totiž můžeme označit minimálně jako „zdroj bílkovin“. Sladká tečka patří na závěr – **Brownie muffin s náplní čokoládovou s višní – Brownie mix** (č. výr. 2594). Je to tak, všechny směsi backaldrin na výrobu hmot koláčů a řezů lze použít bez vysokých nároků na zpracování. Charakteristická je pro ně rychlá a jednoduchá příprava. Jinak tomu není ani

se směsí na Brownie muffiny – zkuste to také! Bleskově, snadno a výjimečně dobré ...

Slavnostní zakončení proběhlo v podvečer, kdy byly postupně vyhlášeny výsledky všech soutěží. Nejúspěšnější účastníci byli odměněni připravenými cenami a absolutnímu vítězi byl zapůjčen do konání dalšího ročníku putovní pohár, do kterého byla vryta nesmazatelná stopa jmen – výherců 16. ročníku této tradiční soutěže o titul Kornspitz roku 2019, ale také 3. ročníku facebookového souboje Kornspitzů.

Na úplný závěr zahrála kapela Lucie revival, která se sice pomalu, ale krok za krokem – nenápadně vkrádala pod kůži tanečníkům. Svým vystoupením podtrhla milou a přátelskou atmosféru, která zde jako obvykle panovala.

Kvalita výrobků je základem úspěchu, ale když ke svému dílu přidáte ještě kus svého srdce, získá najednou chléb a pečivo ten správný punc neodolatelnosti. Všem soutěžícím děkujeme za účast v soutěži, zápal při sdílení příspěvků a nadšení při výrobě soutěžních Kornspitzů. Přejeme vám, aby vaše Kornspitz y i nadále chutnaly vašim zákazníkům, protože to je pro pekaře vždy to největší ocenění!

Dita Szabo
asistentka společnosti backaldrin s.r.o.

Kornspitz®
ROKU 2019



Biatlonová strelba a její výherci



Zástupci vítězných pekáren v kategorii Kornspitz roku na facebooku



Výstavka je připravená



Doba kamenná někdy minulé – práce s hrnčířským kruhem



Doba kamenná, někdy minulé – dlabání misky



Virtuální realita



Biatlonová střelba

Výherci Kornspitz® roku 2019



Místo	Pekárna
1.	České Pekařství (INTEGRA H + H, s.r.o.), Lučany nad Nisou
2.	Pekařství Malinová, s.r.o., Kaznějov
3.	BAKERY PRO, s.r.o., Blatná
4.	Pekařství BOČEK Krmelín s.r.o., Krmelín
5.	Pekárna Chabařovice, s.r.o., Chabařovice
6.	JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o., Česká Lípa
7.	Josef Bočinec, Valtice
8.	Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o., Sázava
9.	PEKÁRNA BOROVÁ s.r.o., Borová
10.	Zdeněk Velíšek - soukromá pekárna, Kamenice nad Lipou

Výherci Kornspitz® roku 2019

Místo	Pekárna
1.	PENAM a.s., České Budějovice
2.	Petr Zoulek, Praha
3.	PANE, spol. s r.o., Dolní Bousov
4.	Tesco Stores ČR a.s., Praha – Eden
5.	Pekárny Blansko a.s., Blansko
6.	JIZERSKÉ PEKÁRNY, spol. s r.o., Česká Lípa
7.	České Pekařství (INTEGRA H + H, s.r.o.), Lučany nad Nisou
8.	UNITED BAKERIES a.s., Liberec
9.	BAKERY PRO, s.r.o., Blatná
10.	Helena Zídková, Plzeň

Ovesnoproteinový chléb

Receptura

Těsto

3,000 kg	pšeničná mouka
2,000 kg	žitná mouka
5,000 kg	Ovesnoproteinový mix (č. výr. 3337)
7,400 kg	voda
0,250 kg	droždí
0,220 kg	sůl
0,100 kg	Staback CL (č. výr. 3140)
0,100 kg	BAS tmavý (č. výr. 1250)
18,070 kg	těsto

Možná výživová tvrzení

S vysokým obsahem vlákniny a bílkovin
S nízkým obsahem cukrů

Další inspiraci naleznete v brožurě **CHLÉB & PROTEINY** od společnosti backaldrin!

Příprava

Doba míchání:	5 – 7 minut pomalu 3 – 4 minuty rychle
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	20 – 30 minut
Navážka:	0,580 kg
Teplota pečení:	250 °C s klesající tendencí
Doba pečení:	35 – 40 minut

Výroba

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Odvážené kousky nadělíme a vytvarujeme do požadovaného tvaru. Necháme vykynout a pečeme v páře.



Müsli tyčinky

Receptura

Těsto

10,000 kg	Müslibrot mix (č. výr. 3718)
9,000 kg	voda
19,000 kg	těsto

Posyp

2 díly	sezamu
1 díl	mandlí
1 díl	dekoračního cukru (granulovaného)

Příprava

Doba míchání:	3 – 5 minut pomalu
Teplota těsta:	25 – 26 °C
Doba zrání:	žádná
Rozválení:	na 2 cm
Navážka:	0,080 – 0,100 kg
Teplota pečení:	220 – 230 °C s klesající tendencí
Doba pečení:	cca 20 minut

Výroba

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Těsto vyválíme na tloušťku cca 2 cm, (na plochu 60 x 40 cm) a potřeme vodou. Nastavitelným rádlem nařežeme tyčinky (12 x 3,5 cm) a sázíme na plech. Při pokojové teplotě necháme cca 60 minut bobtnat. Pečeme bez přídavku páry.





PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKŮ CHLEBA

V LABYRINTU PANEA KOMNATA ZÁZRAKŮ A JEJÍ PŘÍBĚHY

4/10 Hlad a moc

Tentokrát začneme obdobím antického Říma. V této epoše dějin lidstva zaujímal chléb významnou pozici a sehrál důležitou politickou roli. Ulicemi znělo „panem et circenses“ (v překladu Chléb a hry). Vládci rozdávali občanům chléb (obilí) čistě účelově. Potřebovali je zmanipulovat. Hry měly zase důležitou sociálně politickou funkci. Jejich cílem bylo rozptýlit národ, odvést jeho pozornost od skutečných problémů říše a využít ho ke svým záměrům. Troufáme si tvrdit, že se chléb stal politickou zbraní tehdejších poměrů.

Dostatek chleba vždy zajišťoval stabilitu. Pokud ho bylo nebo je příliš málo nastává ve společnosti chaos. To pochopili hodně rychle i staří Římané.

Prostřednictvím motta: „panem et circenses“ – motta římského lidu dokázali úspěšně zamaskovat vlastní krizi. Citát pochází z úst římského satirika Juvenála, který měl prokouknuté intriky tehdejší politické scény. Tenkrát se římský lid zaprodal a zasel semeno zániku věhlasné říše. Občané z pohodlněli a většinu času věnovali zábavě, která jim byla dopřávána právě proto, aby svou společenskou aktivitu projevovali jen na místech, která nebyla vládnoucí elitě nebezpečná. Cíl vladaře byl jasný – využít přízné prostých lidí ke svým záměrům a ve vlastní prospěch. Napříč dějinami se chléb (jídlo) stal politickou zbraní, uklidňující pilulku pro lid, ale také spouští revolucí a převratů.

I v 18. století ve Francii za vlády Ludvíka XVI. měl co do činění s politickou scénou. Říká se, že krá-

lovna Marie Antoinetta (manželka zmiňovaného panovníka) rozpoutala Velkou francouzskou revoluci radou, kterou zaslala svým hladovějícím poddaným v tom smyslu, že pokud jim chybí chléb, měli by jíst koláče. Ačkoliv citace nikdy na oficiální úrovni nepadla a není podložena, naznačuje, jak se prostřednictvím chleba dělala politika. Kdo kouše tvrdý chléb lidu, bude pokládán za jednoho z něj, pro koho je ho však škoda, rozdmýchává hněv zespoda. Královna na svůj rozmařilý život doplatila. Lačnému lidu totiž došla trpělivost. Popravili svého krále a o devět měsíců později i jeho choť.

V dalších érách života byl a je i dnes chléb brán jako nástroj moci. Jeho hojnost zajišťuje dobrou vůli tomu, kdo ho umí obstarat a rozdělit. Pokud byl na příděl, vladař řezal sám pod sebou větve a za-



4 Scénérie z období sklizně
Friedrich Gauermann
Alpské podhůří (DE, AT)
1835
olej na plátně

paloval doutnák revoluce. „Mír, zemi a chléb“ požadovali v roce 1917 bolševici pro hladomorem sužovaný lid v Rusku, „Práci a chléb!“ skandoval národ v bujícím Německu 20. let 20. století.

Chléb stojí v popředí historicky nejzávažnějších převratů – jako nedostatkové zboží, jako slogan, jako požadavek, jako symbol. Bohužel revoluce často samy dopomohly k tomu, aby na samém konci byla o něj nouze ještě větší, aby boj o chléb a moc začal od samého začátku.

1 Kluk, královna, král, chléb

Za dob válek a krizí byl chléb platidlem a pekař centrální bankou. Protože chyběly cenné kovy k ražbě mincí (nebo důvěra k penězům), vystavovala vláda a pekaři známky, které se vztahovaly k určitému množství chleba. Obchodovalo se s nimi, vyměňovaly se a považovaly se za platidlo. Na přelomu roků 1788 / 1789 v předvečer Velké francouzské revoluce vydal pekař z Clermontu známky na chleba, na jejichž zadní stranu umístil obrázky hracích karet. Lidé postrádali zjevně naprosto všechno, dokonce i papír.

2 Bohatý Řím?

Když kručí v břiše, hlava nefunguje. Zatímco starověký Řím může být považován a za ztělesně-

ní pokroku, v samotném městě a v oblastech dobytých Římem se vědělo moc dobře, co je hlad. A tak nechal první římský císař Augustus ve 20. letech před Kristem zobrazit na zadní stranu mincí šest obilných klasů. Tyto mince byly rozšířeny v Efezu (Malé Asii). Jedná se o vzkaz svému lidu: „Císař se postará, abyste byli zaopatření.“

5/10 Na poli

Rolník a pekař tvoří dohromady jakousi osudovou pospolitost. Ziskem jednoho je surovina toho druhého. Žádný div, že se tedy pěstování obilnin a pečení chleba rozvíjelo ruku v ruce, a to jak druhově, tak geograficky – od dvou veletoků Eufratu a Tigridu po Egypt, ale také – s rychlostí jednoho kilometru za rok – přes Středozemní moře, Řecko, Itálii a Francii až přes Alpy.

Po této cestě se mění půda a klima. Srážky společně s výparem ovlivňují stav půdní vláhly. Při dominanci podnebí jako půdotvorného faktoru dochází ke vzniku klimatických půd. V závislosti na podnebí dochází ke změně pěstování obilných odrůd podle typu půdy a souběžně ke změně ve výrobě různých druhů chleba. Na chudých alkalických půdách Středního východu se je-

tedy převážně ječmen, vlhké klima jihovýchodní Asie prospívá pěstování rýže, v Latinské Americe kukuřice a na úrodné bahnitě půdě Nilu Egypta pšenice. Situace je odlišná severně od Alp, kde se sice chléb využívá jako dodavatel sacharidů, ale drsné klima prospívá spíše pšenici. Pro tuto oblast je však mnohem odolnější oves a žito – symbol středo-evropského chleba.

Ječmen, pšenice, oves, žito, rýže, kukuřice – je úplně jedno, o kterém obilí mluvíme – jeho pěstování a sklizeň patří k prvním pracím v historii, avšak velmi tvrdým a vyčerpávajícím. V Evropě až do 19. století ji mnozí rolníci často vykonávali jako nevolníci. Od pradávna je provází neustálá bída a nouze. Produktivita byla tak nízká, že devět z deseti lidí se plahočilo na poli jen proto, aby uživilí sami sebe a vyprodukovali dalších deset procent. Ke změně došlo až díky technickým inovacím – od pluhu až po umělá hnojiva. Dnes je potřeba pouze dva zemědělce na to, aby zaopatřili sto osob. Do osudové pospolitosti rolník – pekař je tedy zahrnuta ještě třetí skupina a tou jsme my všichni.

3 Světské ikony

Také v umění je žádaná flexibilita. Po nástupu bolševiků k moci po Říjnové revoluci se museli ruští umělci – malíři ikon (svatých obrázků) přeorien-

tovat na světská témata a vytvořili nový žánr barevných lakovaných krabiček z *papírmaše**. Centrem tvorby tohoto druhu umění se v 18. století stala vesnice Palech. Zde také vytvořil Ivan Ivanovič Golikov v roce 1927 tento talíř z porcelánu, který zobrazuje žnoucí ženu v ruské krajině. Golikov byl nejznámějším malířem ikon Ruska, který založil později moderní malířství palešských miniatur.

4 Sklizeň, jakou byste si přáli, se nikdy nekonala
Radosná nálada, vůz plně naložený sklizní a rodina, která si udělala příjemnou přestávku. Na prostu uvězněni v době malířského stylu Biedermeier**, namaloval Dolnorakušan Friedrich Gauer-
mann idealistickou scénérii z období sklizně – zcela vzdálené od vyčerpávající reality života tehdejších rolníků.

„Životní reality máme víc než dost, a tak si prohlédnout něco takového, je pro naši duši příjemné.“
Peter Augendopler

5 Práce pro celou vesnici

Jan Brueghel mladší nám poskytl pohled na letní krajinu a čilý shon kolem sklizně. Kosí se a váže se zde obilí, staví se stoh a obilí se nakládá na vůz. Obraz – olej na měděném plechu – ukazuje, že se do sklizně v druhé polovině 17. století zapojila celá vesnice.

* *Papírmaš, papírová masa je směs drceného papíru, vody a lepidla, která se po vytvarování lije do forem a suší se. Někdy se do směsi přidává i mouka.*

***Biedermeier je umělecký směr a životní styl první poloviny 19. století, typický pro měšťanskou kulturu německy mluvících zemí. Časově bývá tradičně ohraničován Vídeňským kongresem (1815) a revolucí roku 1848.*



1 Hrací karty jako chlebové známky
Clermont (FR)
1788 – 1789
papír



2 Mince císaře Augusta
Efez / malá Asie
kolem roku 20 před Kristem
kov



5 Sklizeň
Jan Brueghel mladší
Belgie
2. polovina 17. století
olej na měděném plechu



ZAJÍMÁ VÁS PANEUM?

příště
V labyrintu PANEU
Komnata zázraků a její příběhy
6/10 Výroba a prodej
7/10 Zpracování

PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKŮ CHLEBA



3 Talíř z porcelánu
Ivan Ivanovič Golikov
Palech (RUS)
1927
porcelán

backaldrin®

ZRNA PLNÁ
ENERGIE!

OVESNO PROTEINOVÝ CHLÉB



ZAJÍMÁ VÁS PANEUM?

příště

V LABYRINTU PANEA

Komnata zázraků a její příběhy

6/10 Výroba a prodej

7/10 Zpracování

Sledujte a čtěte časopis Pro Vás ...