

Pro Vás...

Zpravodaj společnosti backaldrin s.r.o. • číslo 9 • říjen • ročník 2016



backaldrin®

The Kornspitz Company



**Pamlsky
k televizi i počítači**

... mohou být zdravé

Pečivo na Kornspitz roku

... novinka – hybridní Špaldová chiageta

KORNSPITZ® ROKU 2016

... s biatlonisty z SKP Kornspitz Jablonec



• **Petr Mach**
jednatel
společnosti backaldrin s.r.o.

Vážené pekařky a pekaři!

Máme za sebou další úspěšný ročník akce pro zákazníky Kornspitz® roku. Každý rok je program zaměřený jinak, co do místa, tak i programu. O společnosti backaldrin je známo, že sport podporuje dlouhodobě. Naposledy se Backaldrin Holding AG stal partnerem Evropských olympijských výborů, o čemž jsme na těchto stránkách také informovali. Dlouhodobě podporujeme biatlon a letos jsme poprvé v Čechách propojili backaldrin a sport doslova a do písmene. Každý si měl možnost vyzkoušet střelbu na biatlonové střelnici, zazávodit na moderních koloběžkách, které jsou přeci jen jiné než ty z našeho dětství (*a to já ty dřevěné také už moc nepamatuji...*). Podle reakcí účastníků se celý program vydařil (*což je pozitivní*) a ukazuje to, že sport vzbuzuje emoce. Vzpomeňte si na slavné úspěchy našich sportovců, ať to bylo ME ve fotbale 1976, slavná éra titulů hokejových mistrů světa zahájená Naganem. Každý z nás má asi svůj top sportovní vzpomínku,

ať už z televize nebo dokonce i naživo. Vždy šlo o pozitivní sejetí, soudržnost, všichni jsou náhle vlastenci, život se zdá barevnější, kromě práce a starostí se ke slovu dostávají emoce. A emoce jsou kořením života, obzvlášť ty pozitivní. Každý, kdo se zúčastnil, byl nakonec rád, že si udělal čas a do Jablonce nad Nisou přijel.

Velice často při setkáních s pekaři narazíme na otázku, jaké jsou trendy v pekařství, novinky, časté jsou dotazy na tzv. superpotravinu jako suroviny v pekárství a podobně. Co bude – je těžká otázka a snažil jsem se na ní odpovědět už v článku v Potravinářské Revue č. 5 z tohoto roku. Děkuji všem za kladné ohlasy, ty negativní se ke mně nedostaly – ne proto, že bych je ignoroval. Pokud chcete reagovat, zde je můj e-mail: petr.mach@backaldrin.cz. Uvítám i připomínky k našim službám nebo nabídce!

Napadá mě další paralela se sportem i jakoukoliv činností, tedy i pekařinou. Když nebude sportovec či pekař dostatečně trénovat, nebude se soustřeďovat na kvalitní výkon každý den, pak ho soupeř porazí, zákazník to na výrobcích pozná. Moderní trendy nám s ničím nepomůžou, ani kdybychom rohlíky balili do chia se-

mínek a místo řepkového oleje používali extra virgin olivový... Taktéž je to se sportovci, kteří v přípravě nemakají a neobtěžují tréninku svoje pohodlí, žádné super vitamíny, ani super kouchové nepomohou. Základem je kvalitní příprava, dobré vybavení, inspirativní leadři, pozitivní příběhy. Dosadte si tam klidně sportovce nebo své pekárny. Sportovci se nyní místo slovního obratu „*jdeme si to užít*“ naučili používat „*jdeme si to užít*“, což (*doufám*) neznámá, že se letí do Ria projít na slavné Copacabaně a k soše Krista Spasitele a nezajímá je, jak dopadnou. Ve větě: „*Jdeme si to užít!*“ slyším spíš než budoucí zábavu toto: „*Udělal jsem v přípravě maximum a nyní jdeme se vztyčenou hlavou do sportovního boje!*“.

Stejně je to i u pekařů. Každý den jdeme do (*konkurenčního*) boje. A to je správný přístup. Jít do každého dne s optimismem, než vstávat dennodenně s tím, co špatného nás čeká.

Takže pojďme si tu pekařinu s láskou a optimismem užívat!

Petr Mach
jednatel

společnosti backaldrin s.r.o.



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

e-mail: backaldrin@backaldrin.cz
www.backaldrin.cz, www.kornspitz.com
www.vegipan.com
www.facebook.com/kornspitzCZ

Kdo letos upekl nejlepší Kornspitz® a komu to nejlépe běhá a střílí?



Dne 2. 9. 2016 se na střelnici biatlonového klubu SKP Kornspitz® Jablonec nad Nisou už v dopoledních hodinách uskutečnily kontrolní závody v biatlonu na kolečkových lyžích za účasti kompletní reprezentace, s výjimkou Gabriely Koukalové, která se připravovala individuálně. Závod mužů vyhrál Michal Krčmář před Ondřejem Moravcem a na třetím místě byl Michal Šlesingr. Mezi ženami zvítězila Lucie Charvátová, druhá byla Veronika Vítková a třetí Lea Johanidesová. Držíme palce, aby všem vydrželo zdraví i forma do následující sezóny světového poháru, který se letos v prosinci pojede i v Novém Městě na Moravě!

To hlavní (*reprezentanti prominou*) se pak událo odpoledne, kdy první zářijový pátek proběhla volba **Kornspitz® roku 2016**. Vítěze tradičně volili sami účastníci z řad pekáren, a i přes tento brzký termín se sešlo 13 soutěžících. Setkání už dávno není jen o samotném výrobku Kornspitz®, a svým zaměřením se spíše podobá Dnu otevřených dveří backaldrin s.r.o. s tím rozdílem, že se každý ročník

koná na jiném místě. Letos se největšímu zájmu pekařů těšil **celozrnný chléb ACTIPAN**, který je rovněž oficiálním partnerem pro chléb Evropských olympijských výborů.

Dalším lákadlem byly nefalšované **americké cookies**, také **Vegipan tyčinky** nebo novinka **špaldová chiageta** a k pivu chutnaly **bílko-vinné krekry**. Ale pojďme postupně.

Před samotnou volbou měli pekařky a pekaři možnost vyzkoušet na vlastní kůži také biatlon. Nejprve samotnou střelbu na terče – a to jak vleže, tak i ve stoje. Po tomto testovacím nástřelu pak ti nejodvážnější změřili síly v prvním neoficiálním **mistrovství ČR v biatlonu pekařů ve štafetách!** A věřte, že boj to byl neľstný do posledního okamžiku. S nástrahami střelnice a jízdy na koloběžkách se vypořádala



• Pekaři závodili místo na kolečkových lyžích na koloběžkách...



• Trénink střelby na biatlonové střelnici.



• Hudební host dne – Wabi Daněk.



• K vyzkoušení byla i vozítka Segway...

nejlépe štafeta ve složení Renata Hlůžová, Pavel Hýsek, Mgr. Dušan Havlík, včele s kapitánem Stanislavem Janíčkem. Každý se tak mohl na vlastní kůži přesvědčit, že trefit terč, když vám puls třeba 150 tepů buší do spánků, není legrace a třeba budete nyní v pohodlí u televize k našim reprezentantům více shovívaví. Děkujeme šéftrenérovi reprezentace Ondřeji Rybářovi, že se spolu s dalším trenérem střediska ochotně ujal organizace štafet pe-

kařů, včetně odborného komentáře a řediteli klubu **SKP Kornspitz® Jablonec nad Nisou** a bývalému úspěšnému reprezentantovi Janu Matoušovi a jeho spolupracovníkům za organizační zajištění příjemného dne!

Na rozdíl od biatlonu, kde je to jasné (*úspěch se měří jako součet rychlostí běhu a přesnosti střelby*) je volba nejlepšího pečiva Kornspitz® vždy subjektivní a spíše připomíná krasobruslení, kde jde o celkový dojem. Jak Kornspitz® vypadá, chutná, voní. Před samotným vyhlášením atmosféru ještě vylepšil Wabi Daněk s Milošem Dvořáčkem, pro které byl koncert na střelnici rovněž premiérou. A jak to tedy na prvních místech letos do-

padlo, se dozvíte na následující stránce, kde je uveřejněna výsledková listina do 10. místa.

Gratulujeme vítězům a děkujeme všem, že přijeli! Myslím si, že v případě 13. ročníku už lze hovořit o dlouhé tradici a jsme rádi, že o účast je mezi pekaři stále velký zájem. Nejde už zdaleka jen o soutěž, ale zejména o setkání lidí, kteří mají podobné zájmy a setkávají se s podobnými problémy.

Petr Mach

jednatel

společnosti backaldrin s.r.o.

Více o firmě a akci na webu www.backaldrin.cz



• Vítěz závodu mužů Michal Krčmář.



• Výstava soutěžních vzorků pečiva Kornspitz®.



Výsledková listina Kornspitz® roku 2016

Pekárna	Sídlo	Pořadí
JIZERSKÉ PEKÁRNY, spol. s r.o.	Česká Lípa	1.
Tesco Stores ČR a.s.	Liberec	2.
UNITED BAKERIES a.s.	Liberec	3.
Rýmařovská pekárna s.r.o.	Rýmařov	4.
INTEGRA H + H, s.r.o.	Lučany nad Nisou	5.-7.
KOMPEK, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o.	Kladno	5.-7.
Milan Zoulek	Praha	5.-7.
Pekárna Hepek	Brno	8.
PANE, spol. s r.o.	Dolní Bouzov	9.-10.
SMÉKALOVO PEKAŘSTVÍ spol. s r.o.	Vysoké Mýto	9.-10.



• Nejrychlejší závodník Mgr. Zdeněk Žitko.



• Vítězové soutěže Kornspitz® roku.



Bílkovinné krekry

Receptura

Těsto:

8,500 kg	EWB mix (č. výř. 2819)
5,000 kg	voda
0,400 kg	Posypová směs (č. výř. 1303)
<u>13,900 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	7 – 9 minut pomalu
Teplota těsta:	30 °C
Navážka těsta:	dle požadavku
Teplota pečení:	250 – 170 °C
Doba pečení:	60 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme těsto, které bez doby zrání vyválíme na cca 2 mm. Povrch navlhčíme a posypeme Posypovou směsí. Nakrájíme dle požadavku a pečeme při nižší teplotě.





Špaldová chiageta

Receptura

Těsto:

8,000 kg	pšeničná mouka
2,000 kg	Dinkelspitz (č. výř. 3149)
0,400 kg	olej
0,400 kg	droždí
5,300 kg	voda
0,600 kg	Chia semena K (č. výř. 0148)
<u>16,700 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	5 – 7 minut pomalu
	5 – 7 minut rychle
Teplota těsta:	27 – 29 °C
Doba zrání:	5 – 10 minut
Navážka těsta:	ã 0,130 kg
Teplota pečení:	230 – 250 °C
Doba pečení:	14 – 16 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto, které po vymíchání necháme zrát. Po vyzrání tvarujeme, obalíme v Posypové směsi a necháme kynout. Po nakynutí 3krát příčně nařízneme a pečeme.





Štýrské cookies

Tip: Další recepty cookies na www.backaldrin.cz

Receptura

Hmoty:

1,000 kg	American Cookies (č. výř. 3330)
0,200 kg	máslo, margarín (22 °C)
0,200 kg	dýňová semena (sekaná)
0,100 kg	sezam
0,100 kg	voda
0,050 kg	dýňový olej
1,650 kg	hmota

Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Navážka:	dle požadavku
Teplota pečení:	180 – 160 °C (etážová pec) 170 °C (rotační pec)

Tahy:	zavřené
Pára:	žádná
Doba pečení:	16 – 20 minut (podle typu pece)

Parametry je nutné optimalizovat na skutečné podmínky!

Výroba:

Z výše uvedených surovin utřeme volnější hmotu. Cookies tvarujeme naběračkou na zmrzlinu nebo strojem k tomu určeným. Pečeme při střední teplotě a zavřených tazích. Cookies můžeme péci i v zamraženém stavu!





Co si dáme k „telce“?

Přiznejme sami sobě, kdo z nás při téměř každodenním sledování televizních programů nebo při brouzdání na internetu nesáhne po nějaké té „chutovce“ v podobě brambůrek, tyčinek nebo křupek? Jsou lidé, kteří to přímo milují: „Zapnout televizi, přijít do kina, zasednout a mlsat!“. Z ničeho nic začne naše váha rapidně stoupat. Při pouhém sledování pořadů bez pohybu totiž žádné kalorie spálit nemůžeme. Nabídneme vám pár typů na chutné pamlsky, které jsou i zdravé.

Většina kupovaných pochutin obsahuje umělá aromata a zvýrazňovače chutě. Ty jsou právě příčinou tzv. „zobání“, kterého se nemůžeme nabažit. Naše ruka automaticky

a podvědomě sahá do obalu, dokud se nevyprázdní. Brambůrky (*chipsy*) jsou zpravidla fritované a tedy velmi mastné. Od nás dostávají rozhodně palec dolů.

Pochutiny a jejich průměrná výživová hodnota (na 100 g):

Chipsy – brambůrky:	539 kcal, z toho 40 g tuku
Burské oříšky:	539 kcal, z toho 50 g tuku
Arašídové křupky:	533 kcal, z toho 34 g tuku
Nachos & Tortilla chipsy:	500 kcal, z toho 22 g tuku
Krekry:	442 kcal, z toho 14 g tuku



Chipsy – lupínky

Zeleninové chipsy jsou jednou ze zdravých alternativ. Dokonce si je můžeme doma v klidu připravit sami. Zelenina jako taková má vůbec spoustu výhod – její obsah kalorií je téměř nulový, souběžně se pyšní obsahem vitamínů, minerálních látek a sekundárních rostlinných látek. Její kuchyňská úprava je v konečném efektu stejná, ať už se jedná o cuketu, batáty, brukev, topinambury (*židovské brambory*), červenou řepu, lilek nebo mrkev.

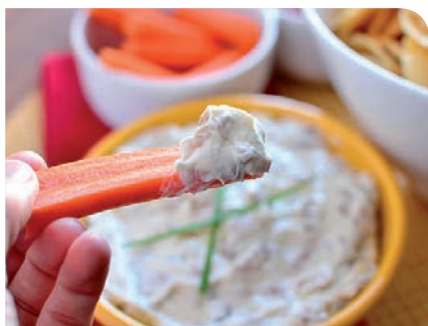
Zeleninu musíme pořádně očistit, osušit a nakrájet na co nejtenčí plátky – doporučujeme lupínky (*hoblínky*). Čím je plátek tenčí, o to jsou chipsy křupavější. Plátky rozložíme na plech (*pečicí papír*), postříkáme olivovým olejem, dle chuti okořeníme a pečeme v troubě. V mezičase při pečení zeleniny opakovaně otvíráme troubu, abychom odvětrali páru. Neustále kontrolujeme průběh pečení, protože hranice mezi křupavostí a spálením je velmi nepatrná. Při prvních pokusech přípravy zeleninových chipsů se vám může stát, že plátky zeleniny budou blátivé – zde hodně záleží na druhu zeleniny a jeho vláčnosti (*šťávnatosti*). Pokud zeleninové lupínky nejprve prosolíme a necháme stát,





můžeme zabránit tomuto negativnímu jevu. Sůl vytáhne ze zeleniny vodu, kterou můžeme následně osušit utěrkou.

Chipsy z **červené řepy** patří v současné době k nejvíce oblíbeným. Červená řepa je totiž velmi hodnotná zelenina. Ve 100 g bulvy je asi 70 mg sodíku, 380 mg draslíku a 20 mg vápníku, dále obsahuje hořčík a z mikroprvků rubidium a caesium. Důležitý je také obsah rostlinných barviv, antokyanů, zabraňujících křehkosti cév. Z vitamínů obsahuje vitamín C, vitamíny skupiny B a další.



Fresh – není nad čerstvou zeleninu

Dáváte přednost čerstvé chřoupavé zelenině? V tomto případě vám poradíme, abyste se zaměřili na mrkev, okurky, papriky, celer řapíkatý, kedlubny, cukety a také listy čekanky. Zeleninu opět jen řádně omyjeme a nakrájíme na proužky. Připravíme různé varianty studených omáček z tvarohu, čerstvého sýra nebo jogurtu, přičemž nám tyto suroviny budou sloužit jako



základ, který následně dochutíme kombinací různých čerstvých bylinek, koření, rajského protlaku a hořčice.

Mrkev je důležitá především pro svůj obsah betakarotenů, vitamínů A, B, C, D a také vlákniny. Některé látky obsažené v mrkvi na sebe váží těžké kovy a pomáhají je tak lépe odvádět z těla.

Havlík tyčinky Kornspitz® se sýrem a solí

Ve spolupráci se společností HAVLÍK OPAL spol. s r.o. a backaldrin s.r.o. se dostaly na český trh nové lahodné tyčinky, které vznikly spojením tradičních tyčinek Originál a směsi Kornspitz® plus se šesti procenty vlákniny. Vyznačují se jemnou chutí a kořeněnou vůní. Tyčinky jsou oblíbenou po-

choutkou pro milovníky zdravého životního stylu.

Kuličky z prosa

Kuličky z prosa se neupravují ani pečením na oleji, ani smažením, nýbrž se extrudují horkým vzduchem. Neobsahují tedy tolik tuku, ale i přesto jsou křehké a křupavé.

Sezamové tyčinky

Sezam boduje nejen svým vysokým obsahem vlákniny, ale i zinku, vápníku, hořčíku a kyseliny listové. Mimo jiné je jednou z nejbohatších potravin, ve které se vyskytuje selen. Kombinace železa, zinku a selenu stimuluje obranu imunitního systému.

Popcorn

Popcorn se připravuje zahříváním zrnku kukuřice, což způsobí jejich puknutí. Struktura škrobu, který zrnko především obsahuje, se změní na pěnivitou, zrnko se „převrátí naruby“ a dostane charakteristický tvar (*popisovaný jako květ nějaké bílé květiny*). Popcorn se řadí mezi potraviny s nízkou energetickou hodnotou, pokud si ho ale připravujeme doma sami. V kinech se většinou vyrábí s přídavkem tuku a cukru.

Slané tyčinky a preclíky

Vyrábí se z pšeničné mouky, sladu, droždí a rostlinného oleje. Před samotným pečením se ponoří do louhu. Neřadí se sice vyloženě mezi potraviny s nízkou energetickou hodnotou, ale tato hodnota je pořád nižší než u křupek a chipsů.

Dieta Szabo

asistentka

společnosti backaldrin s.r.o.

Prameny: www.kornspitz.com, Wikipedie





Kornspitz® s rajskými jablky

Suroviny:

(na dva Kornspitz® snacky):

200 g	rajčat (různých druhů)
10 g	cibule
15 ml	bílého vinného octa
2 g	cukru
15 g	mozzarely
	bazalka
	roketa (rukola)
	sůl

Průměrné výživové údaje* na porci:

Energie (kcal/kJ)	cca	209/882
Bílkoviny (g)	cca	8,4
Sacharidy (g)	cca	32,9
z toho cukry (g)	cca	4,5
Tuky (g)	cca	3,1
z toho nasycené MK (g):	cca	1,1
Vláknina (g)	cca	6,0
Sůl (g)		1,4
Chlebových jednotek		2,7
(1 chlebová jednotka odpovídá 12 g sacharidů)		

*při dodržení uvedených receptur

Kornspitz® SNACK

Příprava:

Příprava rajského salátu:

Cibuli nakrájíme nadrobno. Krátce povaříme bílý vinný ocet s vodou a cukrem. Přidáme nakrájenou cibuli a opět přivedeme k varu. Sejmeme ze sporáku a precedíme, aby v marinádě nezůstala cibule. Marinádu necháme vychladnout.

Rajská jablka rozkrojíme a zbavíme tekutého jádra. Dužinu následně nakrájíme na kostičky (čím pevnější, tím lepší) a přelijeme ještě vlažnou marinádou. Dále přidáme cibuli, mozzarellu rovněž nakrájenou na kostičky a zamícháme.

Příprava Kornspitz® snacku:

Kornspitz® rozřízneme podélně, ale nedokrojíme. Obložíme předem připraveným rajským salátem, dozdobíme čerstvými bylinkami a roketou (rukolou).

Nechte si chutnat!

Kornspitz®

**Chutná, protože
obsahuje to nejlepší!**



**Kornspitz®,
nejúspěšnější
značka společnosti
backaldrin®.**



Oficiální partner pro chléb
Evropských olympijských výborů



backaldrin®

The Kornspitz Company