

pro Vás

backaldrin®

ZPRAVODAJ SPOLEČNOSTI
BACKALDRIN S.R.O.
ČÍSLO 3
LISTOPAD 2017



SÜDBACK 2017

Novinky z veletrhu

SKP KORNSPITZ® JABLONEC

Trénink na „létajícím koberci“

KORNSPITZ® ROKU 2017

Slavnostní vyhlášení



PETR MACH
JEDNATEL SPOLEČNOSTI BACKALDRIN S.R.O.

Vážení obchodní přátelé!

Na konci roku se sluší bilancovat. Na začátku toho letošního jsme všichni v pekařském oboru doufali, že se po letech konečně dočkáme férových cen za pekařské výrobky, ale nestalo se. Opět. Jako již řadu let. Nicméně ledy, pokud jde o ceny, se již pohnuly v jiných oblastech potravinářství. Díky nedostatku mléka a jeho vyšší spotřebě roste cena nejen másla, ale i dalších mléčných výrobků. Díky kauze fipronil (toxický, ale hlavně zakázaný insekticid proti parazitům v drůbežářských chovech) se zvyšuje cena vajec a dalších vaječných produktů. Krav je údajně málo a nosník také, mnohé chovy byly vybity.

Co mají tyto kauzy společného? Zdánlivě nic, při bližším pohledu hodně. Dříve si panstvo drželo ochutnávače, který testoval to, co jí, aby je nikdo úmyslně nebo omylem neotrávil. Dnes ochutnávače nemáme, tak nějak věříme, že nás výrobci potravin otrávit nechtějí, že jim stačí, když budeme za jejich výrobky dobře platit. Po-nechám stranou, kdo má více másla na hlavě – zda výroba a úspory na nákladech, nebo obchod tlačící každoročně na nižší ceny. Prostě důvěrujeme, že po jídle nejenže neumřeme, ale dokonce si i pochutnáme! Máme tedy státního ochutnávače, SZPI, nicméně je iluzorní si myslet, že při současném pohybu zboží přes hranice v rámci jednotného trhu, je někdo schopen stoprocentní nezávadnost zajistit. Obzvlášť, když se ukazuje zrovna na příkladu vajec, jak selhal jednotný systém varování. I když...systém je asi v pořádku, jen si ho některé země vysvětlují po svém. Jídlo je především o důvěře. Když

vidím, čím krmí soused slepice, rád si koupím jeho vejčka, podle toho, jak se stará farmář odvedle o brambory, také vypadají a chutnají. Jablka a další ovoce nakupuji přímo v sadech podle sezony. Dávat si třešně nebo jahody v lednu, je rozmařilost a jsou to jen další zbytečné kamiony na dálnicích. I čerstvý chléb chutná nejlépe.

Nemohu se nezmínit o nedostatku pracovníků, což je rovněž velká bolest současné doby. Ano, nejsou už nejen kvalifikovaní pekaři, ale ani nekvalifikovaní. Pár tisíc nezaměstnaných, co je na úřadech práce, buď pracovat nechce, nebo jsou fakticky nepoužitelní. V konkurenci s dalšími dělnickými profesemi bohužel nedokáže náš obor nabídnout příliš lákadel. Práce je na směny, často fyzicky náročná, nepříliš dobře placená. Na Slovensku se nyní vláda chystá mimo jiných opatření navýšit příplatky za noční a víkendové směny, aby pracujícím zůstalo v kapse více. Před českými volbami slibovali zvýšení platu všichni všem – i když jmenovitě pekařům nikdo nic nesliboval. Tak třeba se už konečně v tom dalším roce pekaři dočkají jak lepších platů, tak lepších cen. A když ne, tak aspoň budeme mít i za rok nad čím bédovat. A dokud můžeme aspoň bédovat, tak ještě tak zle není :-).

Krásný konec roku a v novém hlavně zdraví, pohodu a spokojenost!

Petr Mach
jednatel společnosti backaldrin s.r.o.

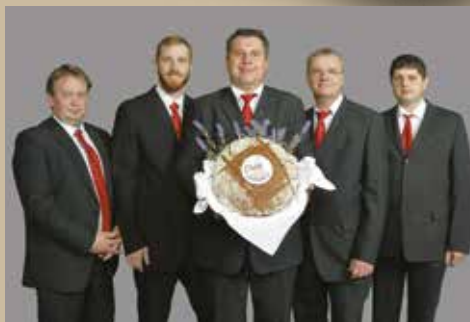


backaldrin®

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

Kornspitz®

ROKU 2017





VYHLÁŠENÍ SOUTĚŽE KORNSPITZ® ROKU 2017 & NOVINKY ZE SÜDBACKU

Dne 11. 10. 2017 proběhlo v Domě kultury na Kladně slavnostní vyhlášení 14. ročníku soutěže Kornspitz roku, která měla svým způsobem letos premiéru. Tento rok totiž hlasování o nejlepší Kornspitz probíhalo poprvé přes sociální síť Facebook. Došlo také ke změně hlasovací publika. Tentokrát své hlasy vzorkům pečiva Kornspitz neudělovali samotní pekaři, ale koncoví konzumenti, kteří si dennodenně kupují u svých oblíbených pekařů chléb a pečivo. Nikdo z nás netušil, jak dokážou být spotřebitelé neuvěřitelně soutěživí.

Jako poděkování všem přihlášeným pekárnám (celkem 47) do soutěže Kornspitz roku na Facebooku, dále partnerům podporujícím společně s námi Evropské olympijské výbory umístěním loga na své výrobky a ostatním příznivcům chutného chleba a pečiva, a to nejen Kornspitz, uspořádala společnost backaldrin s.r.o. společensky a kulturně zábavné odpoledne, jehož vyvrcholením bylo právě již zmiňované vyhlášení výsledků tohoto unikátního utkání. Absolutní vítěz Miroslav Pařízek z Pekárny Vrdy a dalších 14 výherců (viz tabulka Výherci Kornspitz roku

2017 za jednotlivé kraje České republiky) z řad pekáren za jednotlivé kraje České republiky přijeli do Kladna převzít svá ocenění a poukazy na výhry, jež jim právem náleží. Souběžně byla vyhlášena i nejúspěšnější prodávčka. Ze svého vítězství se mohla v této kategorii těšit Dagmar Demlová z Pekáren Blansko a.s. Sklidila totiž největší ohlas ze strany hlasujících zákazníků.

Zástupci firmy backaldrin zde představili široké pekařské společnosti svůj stávající sortiment i některé novinky z veletrhu Südback 2017, který se v září konal v německém Stuttgartu. Širokou paletu čerstvé vyvinutých produktů – směsí – spojuje barevná hravost a výzvy starodávných civilizací. Pekaři díky těmto surovinám mohou obohatit sortiment chleba a pečiva například o typické barevné tóny a nezaměnitelnou chuť kurkumy.

Ve Stuttgartu backaldrin debutoval rovněž sortimentem koláčů ze směsí UrkornKuchen mix obsahující starobylé obilí – pšenici dvouzrnku (tzv. Emmer), jednozrnku a špaldu. S touto novinkou jsme se sice na Kornspitz roku 2017 nepochlubili, ale určitě stojí za zmínku. Právě proto jí také dáme „slovo“ v backademii v po-

době receptury, kterou můžete na vašich provozech vyzkoušet za přítomnosti našeho pekařského konzultanta.

Zde ještě pár řádek alespoň k některým z nich:

Kurkuma mix (č. výr. 3465) Pečivo s kurkumou

Kurkuma – indický šafrán – je koření ze sušeného mletého oddenku kurkumovníku dlouhého, žluté barvy. Tato asijská užitková rostlina má vynikající protizánětlivé účinky a je prokazatelně antioxidantem. Kurkuma se používá též jako barvivo do potravin a zároveň zvyšuje jejich trvanlivost. Žlutá barva střídy i kůrky pečiva se dostává do středu zájmu našich potažmo vašich zákazníků.

Well mix (č. výr. 3554) Chléb pohodář – novinka na Kornspitz roku 2017

Libá vůně levandule přímo vyzývající k dobré pohodě a lahodná ořechová chuť mouky z dýňových semínek patří k dominantám Chleba pohodář. Již v antickém Římě přidávali levanduli do koupele (latinské lavare znamená mýt, umývat se). Používá se i v kuchyni, hlavně ve Francii, Španělsku, Itálii je jednou ze součástí provensálského koření. Květ levandule je pro své zklidňující účinky velmi váženou bylinou. I dýně má podobnou historii – její dochovaná semena pocházejí z období 5000 př. n. l., tedy patří mezi nejstarší kulturní plodiny. Obsahují esenciální mastné kyseliny omega-3 i omega-6, aminokyseliny, vitaminy skupiny B, vitamin E, C, K, zinek, hořčík, měď, mangan, železo.

Crispy mix (č. výr. 2638) Crispy

Křupavá a křehká kolečka se mohou pyšnit svou



jednoduchou přípravou. Ve spojení například s olejnatými semeny – lnem, slunečnicovými jádry, superpotravinami – plody góji, chia semeny, nebo sušeným ovocem – rozinkami, fíky získáte lahodné a zdravé vánoční cukroví. Mimochodem lahůdka Crispy úžasně doplňovala kávou provoněný Cappuccino workshop, kde si naši hosté měli možnost připravit pod odborným dohledem své vlastní cappuccino s obrázkem.

UrkornKuchen mix (č. výr. 3538) Koláče

Ve slépějích dávných časů, tak by se daly charakterizovat kreačky koláčů ze třené směsi. Prastaré obilí zažívá svoji renesanci. Mouky ze zrn pšenice dvouzrnky a jednozrnky něžně harmonizují se sladce oříškovou chutí špaldy. A věřte, že výrazná zlatavá barva koláčů a zajímavé aroma zláká každého z vás k degustaci.

Zlatým hřebem večera se stalo divadelní představení Caveman. Uvolňující komedie skutečně splnila, co slibovala ve svém lákavém sloganu: „Máte chuť se rozesmát až k slzám? Přijďte se podívat na slavnou one man show o tom, co dělá muže mužem a ženu ženou, o rozdílech mezi námi, o lásce, partnerství a vtipně utajených kvalitách obou pohlaví.“ Myslím, že každý z nás se v tomto přenášném díle našel a pobavil se velkolepě nejen na svůj účet.

Věříme, že jste se mezi námi cítili dobře a svou soutěživost prokážete i příští rok při příležitosti konání jubilejního 15. ročníku Kornspitz roku 2018!

Dita Szabo
asistentka společnosti backaldrin s.r.o.



Výherci Kornspitz® roku 2017 za jednotlivé kraje České republiky

Název pekárny	Město	V kraji	Kraj
Miroslav Pařízek – Pekárna Vrdy	Vrdy	1.	Středočeský
INTEGRA H + H, s.r.o. – České Pekařství	Lučany nad Nisou	1.	Liberecký
PANE spol. s r.o.	Dolní Bousov	1.	Královéhradecký
Ing. Jan Růžička – Pekařství Růžička	Znojmo	1.	Jihomoravský
P E C U D, výrobní a obchodní družstvo Žandov	Proboštov u Teplic	1.	Ústecký
Pekařství M a M, s.r.o.	Prostějov	1.	Olomoucký
Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.	Lanškroun	1.	Pardubický
Cukrárna U Brány s.r.o.	Pelhřimov	1.	Vysočina
Helena Zídková – Pekařství Zídková	Plzeň	1.	Plzeňský
Kolínská pekárna s.r.o.	Kolín	1.	Praha
Milada Bočková – Pekařství BOČEK	Krmelín	1.	Moravskoslezský
TOPEK, s.r.o.	Topolná	1.	Zlínský
"PEROS" s.r.o.	Slavonice	1.-2.	Jihočeský
Zdeněk Velíšek – soukromá pekárna	Kamenice nad Lipou	1.-2.	Jihočeský

Bagety Kurkuma mix & Sabia

Receptura

Zápara

1, 500 kg	Sabia (č. výr. 3419)
3, 500 kg	voda
5, 000 kg	zápara

Doba bobtnání: cca 30 minut

Těsto

5, 000 kg	zápara
10, 000 kg	pšeničná mouka
0, 500 kg	Kurkuma mix (č. výr. 3465)
4, 000 kg	voda
0, 230 kg	droždí
0, 230 kg	sůl
0, 200 kg	olivový olej
20, 160 kg	těsto

Příprava

Doba míchání:	5 – 6 minut pomalu 4 – 6 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	25 – 27 °C
Doba zrání:	30 – 40 minut
Navážka:	0,350 kg
Fáze slow dough:	1 – 2 hodiny při -18 °C 15 – 20 hodin při 4 °C 1 – 3 hodiny při 15 °C
Teplota pečení:	240 °C klesající na 200 °C
Doba pečení:	25 – 30 minut

Výroba

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Olivový olej přidáme 1 minutu před koncem míchání. Po době zrání vytvarujeme do požadovaného tvaru. Klonky zchladíme dle parametru metody slow dough. Před pečením sázíme na plechy nebo sázecí pás. Vytvarované bagety nařízneme. Pečeme bez přidavku páry (v první fázi pečení – tj. cca 1 minutu po vložení do pece). Při klesající teplotě a otevřených tazích pečeme dokřupava.



Ořechová bábovka

Receptura

Hmota

1, 500 kg	UrkornKuchen mix (č. výr. 3538)
0, 750 kg	voda
0, 250 kg	máslo (změklé)
0, 250 kg	olej
0, 250 kg	lískoořechová drť
0, 250 kg	vlašské ořechy, nasekané nahrubo
0, 003 kg	skořice
3, 253 kg	hmota

Příprava

Doba tření:	1 – 2 minuty na středním stupni
Navážka:	0,750 kg (forma na bábovku o velikosti 1,5 l)
Teplota pečení:	170 – 160 °C
Tahy:	zavřené
Doba pečení:	45 – 50 minut

Výroba

Z výše uvedených surovin utřeme hladkou hmotu. Formu vytřeme olejem, vysypeme nasekanými lískovými oříšky a dávkujeme hmotu. Pečeme při střední teplotě a otevřených tazích. Vychladlou bábovku postříkáme temperovanou čokoládou **Glasurchips Classic** (č. výr. 3001).





Chléb pohodář

Receptura

Těsto

7,000 kg	pšeničná mouka
3,000 kg	žitná mouka
2,000 kg	Well mix (č. výr. 3554)
8,200 kg	voda
0,250 kg	droždí
0,250 kg	sůl
0,150 kg	BAS tmavý (č. výr. 1250)
20,850 kg	těsto

Příprava

Doba míchání:	cca 7 minut pomalu cca 3 minuty rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	30 minut
Navážka:	0,600 kg
Teplota pečení:	250 – 260 °C
Doba pečení:	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.

Kornspitz® s lososem

Suroviny (na 1 Kornspitz® snack):

50 g	brambor
2 g	křenu
1/4	limetky
30 g	uzeného lososa
	růžový pepř
	čerstvý koriandr a estragon

Průměrné přepočítané výživové údaje* (na porci):

Energie kcal/kJ	cca 261,8/1.103
Bílkoviny (g)	cca 13,3
Sacharidy (g)	cca 36,9
z toho cukry (g)	cca 1,4
Tuky (g)	cca 5,3
z toho NMK (g):	cca 1,3
Vláknina (g)	cca 6,2
Sůl (g)	cca 1,2

Chlebových jednotek cca 3
1 chlebová jednotka odpovídá 12 g sacharidů

* při dodržení uvedené receptury

Příprava

Příprava brambor s křenem

Nejprve uvaříme ve slupce brambory tak, aby se nerozpadaly. Po vychladnutí je oloupeme, nastrouháme nahrubo a lehce osolíme. Křen nastrouháme najemno a opatrně smícháme s brambory.

Uzený losos

Při nákupu uzeného lososa dáváme přednost raději filetům z volně žijícího lososa než z cíleného chovu.

Příprava Kornspitz snacku:

Kornspitz rozřízneme podélně, ale nedokrojíme. Spodní část Kornspitzu potřeme vrstvou směsi brambor a křenu. Poklademe plátky lososa a zakapeme šťávou z limetek (citronu). Chemicky neošetřené limetky (citrony) nakrájíme na tenká kolečka a přidáme na uzeného lososa. Ještě doplníme čerstvými lístky estragonu a koriandru. Okořeníme rozdrčeným růžovým pepřem a můžeme se dát do jídla ...

Dobrou chuť!



Kornspitz®
SNACK



Ondřej Moravec

BIATLONISTÉ TRÉNUJÍ NA „LÉTAJÍCÍM KOBERCI“

Dne 4. 10. 2017 zprovoznil slavnostně biatlonistický oddíl SKP Kornspitz Jablonec nad Nisou běžecký pás, který na místo určení doputoval až z Německa. Jeho všestranná využitelnost je ohromující – je možné na něm absolvovat trénink na kolečkových lyžích, ale i jezdit na kole. Umožňuje také si zcela normálně zaběhat. Premiérové zahájení jeho provozu bylo přířknuto Ondřeji Moravcovi. Trojnásobný olympijský medailista – jako každý jiný dychtivý špičkový sportovec – si jeho výhody okamžitě vychutnal do posledního „sousta“. Tentokrát mu ovšem pod nohama nekřupal sníh, nýbrž budova Olympu.



Běžecký pás dostal okamžitě svoje domácí jméno – „Létající koberec“. Nenajdete v SKP jediného biatlonistu, který by ho nazýval jinak. Jeho mohutná a stabilní konstrukce vyžadovala při instalaci do budovy Olympu – Centra sportu Ministerstva vnitra v Jablonci nad Nisou dokonce i obří jeřáb. Extra široká a pohodlná velikost běžecké plochy umožňuje trénink nejnáročnějším sportovcům. Dostatečně široký pás nabízí totiž ten největší komfort a atleti s klidem mohou sledovat obrazovku umístěnou hned naproti. Je tedy možné běžet třeba budoucí olympijský okruh, ačkoliv jsou závodníci stále doma v Čechách. V případě, že si biatlonisté nahrají reálný okruh na kameru a nastaví si dané podmínky, mohou přitom ještě na velkoplošné obrazovce vidět reálný obraz místa, kterým projíždějí. Třeba trati v Pchjongčchangu, kde se bude konat v únoru olympiáda. Není to však v žádném případě o náhradě sněhu, ale o pilování techniky. Moderní běžecký pás se pyšní možností nastavit i sklon běžecké plochy se stoupáním až 25 %. Dokáže daleko lépe simulovat přirozený běh, jízdu na kole anebo kolečkových lyžích. Nepřipraví vás ani o zážitek svištět z kopce dolů. Všechny tyto funkce mají bezpečy vliv na lepší fyzickou kondici běžce a zároveň přináší rozmanitější a všestrannější pohyb. Jezdec si navíc připadá skoro jako batole, které se právě učí chodit. Na zádech je připevněno bezpečnostní lano, jež při pádu pás vypne. Mimo jiné minulý rok proběhla rekonstrukce budovy Olympu, kde se nyní dá naprogramovat atmosféra horského vzduchu a tak ve spojení právě s běžeckým pásem, vznikla skutečně jedinečná kombinace k tréninku, kterou zatím nenajdeme nikde na světě.



JAN MATOUŠ
PŘEDSEDA SPOLKU SKP KORNSPITZ® JABLONEC,
VEDOUČÍ BIATLONU OLYMP CSMV

Při této slavnostní chvíli jsme měli možnost pobýt s biatlonisty, a tak jsme využili příležitosti a vyloudili jsme od předsedy spolku SKP Kornspitz® Jablonec a zároveň vedoucího biatlonu – OLYMP csmv Jana Matouše, prostřednictvím odpovědí na dotazy, první novinky, které jsou spjaty s počátečním provozem tohoto trenažeru.

„Dnes uvádíte do provozu novou tréninkovou pomůcku, pás – trenažér – na kolečkové lyže. Které týmy jej už využívají?“

Trenažér v tomto provedení je biatlonisty používán ve střediscích v Oberhofu, Ruhpoldingu a Hochfilzenu. Tam ho samozřejmě používají domácí sportovci, ale také řada biatlonistů, kteří jezdí do těchto středisek na soustředění. Jednodušší trenažéry, které nedosahují parametrů našeho trenažeru, jsou zcela jistě používány u většiny silných biatlonových týmů. Většinou se tím ale moc nechlubí a nechávají si tuto informaci pro sebe.

„Jaké jsou největší rozdíly mezi přípravou na lyžích na sněhu, na kolečkových lyžích venku na asfaltu a uvnitř na trenažeru? Vysvětlíte to nám laikům.“

Největší rozdíl mezi lyžemi a kolečkovými lyžemi poznáte při pádu. Na asfaltu to sakra bolí. Ale vážně, rozdíl mezi lyžemi a kolečkovými lyžemi je trochu v technice jízdy. Současným výrobcům se ale daří vyrábět kolečkové lyže, které se rychlostí i pocitem z jízdy snaží co nejvíce přiblížit jízdě na lyžích. Dokud někdo nevynalez

ne umělý sníh, tak kolečkové lyže zůstanou hlavním tréninkovým prostředkem přípravného období. Jízda na trenažeru je téměř totožná s jízdou na asfaltové dráze, ale umožní nasimulovat libovolné podmínky, které na dráze pro kolečkové lyže prakticky vytvořit nelze. Trenažér bude kromě tréninků sloužit mimo jiné na funkční testování či analýzu techniky jízdy.

„Po úspěšné olympiádě v Soči jsou všichni fanoušci namlsaní na biatlonové medaile – na kolik medailí si troufnete v Koreji?“

To je otázka, na kterou se nechce moc odpovídat. Soči byl sen a získání pěti olympijských medailí se již nemusí nikdy opakovat. Nechceme-li fanoušky zklamat, tak bychom se z Koreje s prázdnou vracet neměli. Jednoduché to rozhodně nebude.

Děkujeme za rozhovor a rozhodně budeme držet palce – „Ať se daří na XXIII. zimních olympijských hrách v Pchjongčangu.“

Od 9. února 2018 budeme alespoň myslí určitě s Vámi!

Stanislav Janíček
obchodní manažer společnosti backaldrin s.r.o.

Pramen: 4. 10. 2017
ČT sport, www.sport.cz



backaldrin®



PANEUM
WUNDERKAMMER DES BROTES

ZÁZRAČNÁ KOMNATA CHLEBA

Asten u Lince, Rakousko

www.paneum.at



ZAJÍMÁ VÁS PANEUM?

Do dalších vydání časopisu
Pro Vás připravujeme seriál
zajímavostí okolo této
unikátní stavby!

Sledujte a čtěte časopis Pro Vás.

kornspitzCZ

