

pro Vás

backaldrin®

ZPRAVODAJ SPOLEČNOSTI
BACKALDRIN S.R.O.
ČÍSLO 3
PROSINEC 2018



IBA 2018 POSTŘEHY

Arónie a starověké obiloviny

V LABYRINTU PANEA

Komnata zázraků a její příběhy
1/10 Pekařská pýcha a cech

SKP KORNSPITZ JABLONEC

Minutky s Veronikou Zvařičovou



PETR MACH
JEDNATEL SPOLEČNOSTI BACKALDRIN S.R.O.

„Prožíváme-li delší dobu idylu, přestaneme ji vnímat a osud by nám prokázal neocenitelnou službu, kdyby nás popadl za límec a vyhodil dočasné na mráz.“
(Saturnin)

Dějiny lidstva, když pomínu války, to byly hlavně dějiny hladu a neúrody, často tedy způsobené těmi válkami. Z tohoto pohledu dnes žijeme v úžasné době, která se bohužel vyznačuje i neskutečnou rozmařilostí a plýtváním. Lidé se mají tak dobře, až z toho mají doslova roupy a nevědí, co by. Ano, jsme všichni zvyklí, nejen Pražáci. Chybí nám pokora, s jakou naši předkové děkovali Pánu Bohu za každé jídlo a každý den, kdy se měli čím nasytit. Jídlo je levné, jeho obstarání nás nestojí příliš času ani námahy – „Táto, když už jsme tady, hoď to do vozíku, auto to uveze, vždyť je to v akci.“ Jenže ono je v akci pořád něco a tak táta hází a pak máma vyhazuje. Na webu www.zachranjidlo.cz – najdete mnoho čísel a dat o plýtvání jídlem k zamyšlení. Uvedu jen některé, celé si to můžete v případě zájmu vyhledat sami.

- Třetina veškerého vyprodukovaného jídla na světě se vyhodí nebo znehodnotí.
- V Evropě připadá na jednoho člověka 96–115 kg (!!!) vyhozeného jídla za rok.
- 40 % vyhozeného jídla v EU je na úrovni domácností (u obchodníků řádově méně).
- Skoro polovinu jídla vyhodí ti, co žijí sami – singles.

Proč vlastně tolik nakupujeme, když to pak vyhazujeme? Protože je jídlo tak dostupné a tak

levné.... A čeho je dostatek a je to tak levné, toho si tak nějak už nedokážeme vážit. Zdravotnictví, vzdělání, veřejná doprava, jídlo. A nevážíme si ani těch, co nám toto levné zboží nebo služby poskytují. Sestřiček, učitelek, autobusáků, pekařů, zemědělců; na druhou stranu v médiích a na sociálních sítích obdivujeme tzv. celebrity, které nic pořádně neumí.

Úkolem obchodníků je nám potraviny prodat, pokud možno hodně, aby vydělali na prodaném množství, když už jsou jednotkové ceny mizerné. A díky slevovým a letákovým akcím se jim to velice dobře daří. Obchodní řetězce samy uvádí, že 54 % jejich tržeb v roce 2017 bylo za zboží „v akci“! Zní to až šíleně, nikdo už asi ani neví, co je „běžná cena“ třeba trvanlivého mléka, protože ho nakupujeme v akci. Já také. To je základní princip konzumu, nabažit lidskou hamižnost. Vyvolat v zákaznických potřebách konzumovat výrobky a služby. Dnešní čtyřicátníci i ti starší, pamatují ještě samoobsluhy na sídlišťích se stálou frontou u košíků a pak ještě delší u pokladen, bez nákupních vozíků a parkovišť. Až se dnes divím, jak to, že jsme neuměli hlad, když nebyly akce a rodinný nákup šel odnést v jedné, maximálně dvou taškách? Nevolám po návratu těch časů, ale lidé dnes utrácí peníze, které nemají, za věci, které nepotřebují.

Krásným příkladem vábení konzumu (kromě jiného), je příběh soli; kuchyňská kamenná sůl vs. himálájská sůl. Obě obsahují správně podle vyhlášky č. 398/2016 Sb. minimálně 97 % NaCl v sušině, ale ta druhá má navíc příběh o mine-
rálech z Himálaje; a za ten si zákazník připlatí cca 100 Kč za kg. Ano, obsahuje více minerálních látek (než běžná sůl), ale i tak, v minimálním množství mg na kg, což je třeba u železa přibližně stejně jako má pšeničná mouka (40mg),

která se tím nechlubí.

Pro zajímavost, jaké jsou TOP výrobky v akcích? Je to Tuzemák – s 80% prodeje v akci! Následují hořké bylinné likéry, nealkoholické nápoje, káva, pivo, vodka.... Nejméně se v promo akcích (přičemž nejméně znamená, že podíl na tržbách je jen 30–40 %) prodávají oleje, koření, bonbony nebo balený chléb. Chléb a pečivo jsou již tak levné, že to zákazníci asi ani nemotivují k větším nákupům. Podíl prodaného zboží v akci na tržbách stále roste. V roce 2009 to bylo „jen“ 35 %, nyní je to již zmíněných 54 % tržeb**. Ocituji obchodního ředitele Fruko-Schulz, pana Ladislava Žemličku*, protože lépe bych to určitě nevyjádřil: „Situace v podstatě dospěla do stavu, kdy zákazník nakupuje jen výrobky zveřejněné v akční nabídce, cíleně takové výrobky vyhledává, a pokud zrovna nejsou v nabídce, je ochoten si i počkat, až se v nabídce objeví.“ Prodej v letákové akci obvykle zvýší prodej daného výrobku o 50–400 %, v některých případech roste prodej až o 700 %. To vše přináší komplikace výrobcům a dodavatelům.

Podle ČSÚ vzrostly mezi lety 2000–2017 ceny alkoholu a cigaret o 89 %, ceny léků a lékařských služeb o 101 %, nájmy a energie dokonce o 106 %, potraviny jen o 44 %. Že je maloobchodní trh ve slevové spirále, je nepochybné. Jak z ní však vystoupit? Zakázat letáky? Zakázat prodej v akci? Omezit počet dní prodeje v akci? Stanovit centrálně maximální a minimální ceny, podnákladové ceny? Kdo a jak je stanoví? Omezení akcí a rozumné marže s přiměřeným ziskem bez velkých cenových výkyvů? Jak? Každá rada drahá. Pokud se nerozhodnou s tím skoncovat nejsilnější obchodníci, pak se nic nestane. Obchodníci říkají, že to dělají v záj-



mu svých zákazníků; své zákazníky měl ještě možná koloniál Bajza, když všechny znal jménem. Myslím si, že obchody dnes nemají žádné své zákazníky, protože kdyby to byli jejich zákazníci, nejezdili by pro levnější Tuzemák jinam. Také oblíbená káva je vždy někde v akci, tak to stačí jen sledovat, ona se někde ve městě objeví, protože tam konkurence je, stačí MHD nebo integrovaná doprava za pár korun nebo dokonce zdarma a dostatek času a nakupovací turistika může začít. Ovšem na vesnici, bez vlastního auta na velký nákup, si tyto městské slevy moc neužijete. Pak jste rádi, když tam potraviny provozuje alespoň asijská večerka, která vám to zboží z akcí ve městě ráda prodá.

Ale zpět k pečivu a pekařům. Denně se v Čechách vyrobí cca 800 tun chleba***. To představuje denní tržby obchodníků za chléb něco málo pod 20 milionů Kč. Ani ne 2 Kč na osobu a den, včetně kojenců a seniorů. Aby všichni dostali svůj chléb každodenní, o to se 365 dní v roce stará přibližně 700 pekáren a jejich 20.000 zaměstnanců***. Za hodně podprůměrné platy, a to i v rámci potravinářství. U ručně vyráběných výrobků, často malých rodinných firem, je spolupráce se na Průmysl 4.0 utopie. Tito podnikatelé a jejich zaměstnanci potřebují za svou práci a výrobky dostat hlavně slušně zaplacené dřív, než se jim stroje rozpadnou a zbylí zaměstnanci odejdou do jiných odvětví průmyslu a čerstvé, ručně vyráběné koláčky nebo pletýnky nebude mít, kdo dělat. Pak nám zde zůstanou jen průmyslově vyráběné výrobky, ať už tuzemské nebo z dovozu, ze zmrazených polotovarů. Těch 20.000 lidí je doslova existenčně závislých na tom, zda obchodní řetězce (a jejich nákupčí) najdou konečně odvahu a zvýší ceny. Chléb dražší například o 20 % by nám z peněženky

vytáhl za rok přibližně 150 Kč, za to si nekoupíte dnes ani 0,7 l Becherovky v akci ani 3 muffiny v KFC! Problémem je, že nikdo z řetězců nechce být první, kdo zdraží, natož, aby svým dodavatelům zaplatil férovou cenu, která umožní pekárům přežít a modernizovat. Místo každodenní nabídky pečiva za férové ceny, pro klid svědomí, nabízí fair trade kávu nebo čokoládu a na druhé straně rohlík za korunu. Naopak nám obchody často nabízejí zbytečnosti: v lednu exkluzivně třeshně z Nového Zélandu, v červnu jahody z Afriky nebo v září jablka z Chile, když jsou jich u nás v sezóně plné plantáže a sady. Moudrý zákazník si koupí jablka v sadu za 18 Kč/kg místo chilských za 59 Kč/kg. Opravdu to zákazník chce? Pokud ano, tak ať se pak nediví, že jsou neustále ucpané a ničené dálnice přetíženými kamiony, které převáží podobně zbytné zboží.

Blíží se konec roku, sluší se bilancovat, mít předsevzetí a přání. Mým přáním je, aby si každý, kdo vyrábí, prodává, nakupuje, konzumuje nebo třeba i vyhazuje ten obyčejný, český chléb, uvědomil, kolik je za tím bochníkem chleba práce, času a úsilí. Trvá dlouho, než zemědělec vypěstuje klas ozimé pšenice nebo žito. Mlynář pak pečlivě vybírá šarže obilí, aby z nich vymlel kvalitní mouku. Pekař přidá svůj um a zručnost, často pracuje i v noci, aby nám pak prodávčka mohla s úsměvem prodat pro nás tak základní a samozřejmou věc, jakou je chléb. Víte, že na takový 1,2 kg bochník chleba (chcete-li Šumavu) potřebujete 19.500 obilných zrníček? Že ty zrníčka narostou až na 250 klasech? Pál bych si, aby práce zemědělců, mlynářů, pekařů i prodavaček nebyla degradována nízkou cenou tohoto chleba.

Petr Mach
jednatel společnosti backaldrin s.r.o.

Pramen:

* www.ekonomika.idnes.cz

** Nielsen

*** Svaz pekařů a cukrářů v České republice

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

ARÓNIE

pšeničnožitný chléb

Receptura*

7,000 kg	pšeničná mouka
3,000 kg	žitná mouka
2,000 kg	Aronia mix (č. výr. 3660)
7,500 kg	voda cca
0,320 kg	droždí
0,320 kg	Ferma CL Spezial (č. výr. 2900)
0,250 kg	sůl
0,110 kg	BAS světlý (č. výr. 1251)
20,500 kg	těsto

bageta

Receptura*

10,000 kg	pšeničná mouka
1,000 kg	Aronia mix (č. výr. 3660)
6,900 kg	voda cca
0,275 kg	droždí
0,200 kg	Ferma CL Spezial (č. výr. 2900)
0,240 kg	sůl
0,220 kg	olivový olej
18,835 kg	těsto

* jedná se o základní receptury, obrázky jsou jen ilustrativní

brioška

Receptura*

10,000 kg	pšeničná mouka
1,500 kg	Wiener Hefeteig soft (č. výr. 2878)
2,500 kg	Aronia mix (č. výr. 3660)
4,150 kg	voda cca
1,150 kg	droždí
2,500 kg	cukr
2,500 kg	celá vejce pasterizovaná
1,850 kg	máslo
0,180 kg	sůl
2,700 kg	brusinky
29,030 kg	těsto



ARONIA MIX

PEKAŘSKÁ SMĚS NA VÝROBU CHLEBA, BĚŽNÉHO A JEMNÉHO PEČIVA

Výrobek č.: 3660

Výhody:

- základ směsi tvoří: sušené výlisky z arónie (také známé pod názvem temnoplovec nebo černý jeřáb), jemně aromatický pšeničný slad a sušená jablečná šťáva,
- flexibilní při tvarování chleba a pečiva a o rozdílných navážkách,
- výlisky z arónie dodávají pečivu příjemně jemnou, po ovoci nakyslou chuť, kterou doplňuje jemný nádech jablečné šťávy a vůně pšeničného kvasu,
- na chléb, běžné a jemné kynuté pečivo i do hmot,
- bez přídavných látek, a tzv. „éček“,
- intenzivní barva arónie dodává pečivu zajímavý vzhled,
- díky obsahu arónie můžeme pečivo označit jako pečivo s přidanou hodnotou.

Hmotnost balení:

25 kg – papírový pytel

Dávkování:

dle požadavku, doporučujeme 10 – 25 % na hmotnost mouky



URKORN

FORMOVÝ CHLÉB

Receptura*

10,000 kg
7,600 kg
0,015 kg
17,615 kg

My Urkorn mix (č. výr. 3536)
voda cca, 45 °C
droždí
těsto

BĚŽNÉ PEČIVO

Receptura*

6,000 kg
4,000 kg
5,200 kg
0,500 kg
0,400 kg
0,200 kg
0,150 kg
16,450 kg

pšeničná mouka
Urkorn Konzentrat (č. výr. 3621)
voda cca
droždí
Ferma CL Specizial (č. výr. 2900)
sůl
olej
těsto

ŘEZY

Receptura*

0, 750 kg	UrkornKuchen mix (č. výr. 3538)
0, 375 kg	voda cca
0, 250 kg	olej
0, 150 kg	jogurt
1, 525 kg	hmota



STAROVĚKÉ OBILNINY

Den co den jsme obklopeni novinkami, ze kterých si není snadné zrovna vybrat. Moderní trendy přicházejí a odcházejí, ale ty správné dostanou opět šanci a stanou se zase součástí „nového“ životního stylu. Spotřebitelé si přejí jednoduché, čisté a tradiční suroviny – jako jsou znovu objevené druhy obilovin. Ty jsou pěstovány tradičním způsobem: jejich výnosy se prostřednictvím hnojiv dají jen těžko uměle zvýšit. Obilniny mají totiž pevnou slupku a jejich zrna jsou obalena dvojitou plevou. Ta je chrání před kontaminací, chorobami a znečištěným životním prostředím.

Dvouzrnka – je bohatá na beta-karoten, zinek, hořčík a vlákninu, zbarvuje střídu do tmavých tónů a dodává pečivu zemitou kořeněnou chuť. Vzhledem k tomu, že roste na suché a málo úrodné půdě, byla pěstována široko daleko a stala se „pšenicí Egyptanů“.

Jednozrnka – vykazuje víc jak 30 % proteinů a o 15 % méně škrobu než klasická pšenice. Měkká, dožluta zbarvená zrna propůjčují pečivu zlatavé zabarvení a lehké ořechovou chuť.

Khorasan – je předkem tvrdé pšenice, který pochází údajně z Mezopotámie. Zrno této obiloviny je dvojná-

sobně větší než obyčejné pšenice, má ořechovou máslovou chuť. Je bohatá na proteiny a minerály.

Špalda – je „potomkem“ starodávné obiloviny dvouzrnky, kterou pěstovali Alamani** na jihozápadu střední Evropy. Chuťově se blíží k pšenici. Vykazuje jemnou mírně ořechovou příchuť.

Žito trsnaté – je starý rostlinný druh, který se u nás dříve pěstoval především na Valašsku a lidově byl nazýván lesní žito, svatojánské žito, křibice, škřípice, jánské žito aj. Z pěstitelského hlediska jde o velice skromný druh žita, rostoucí dobře i v půdně a klimaticky nepříznivých podmínkách.

** Alamani (taktéž Alemanni) byl původně svaz západo-germánských kmenů sídlící na horním toku Mohanu na území dnešního Německa. Pod dobu existence římské říše byli velmi útoční a snažili se všemožně napadat provincii Horní Germánie. Do jisté míry následovali Franky, kteří byli prvním germánským kmenovým svazem, jenž zastavil pronikání Římanů na sever od dolního Rýna a následně napadl zmiňovanou provincii.

* jedná se o základní receptury, obrázky jsou jen ilustrativní



„MINUTKY“ KORNSPITZ CZ S VERONIKOU ZVAŘIČOVOU

Chléb a hry, Kornspitz a biatlon! Backaldrin v letošním roce prodloužil spolupráci s biatlonovým klubem SKP Kornspitz Jablonec n./N., který zastřešuje ty nejlepší závodníky v rámci České republiky všech věkových kategorií, od dětí, talentované mládeže až po reprezentaci. Při této příležitosti nás napadla myšlenka vám postupně představit v podobě krátkých příspěvků tzv. „Minutek“ na fb profilu Kornspitz CZ nejpopulárnější rekreační sporty v Čechách, pak se společně s vámi zamyslet nad výživou a stravováním nejen sportovců. Také se pokusíme spolu s biatlonisty procestovat v rychlosti země, kde se tradičně pořádají závody světového poháru, a přidat tipy na zajímavou letní nebo zimní dovolenou. Doufáme, že to pro vás bude také tak zajímavé čtení jako pro nás, když jsme tyto „Minutky“ tvořili.

Pro sportovce je důležitá odpovídající vyvážená výživa. Myslíme si, že je důležité o stravě přemýšlet, a to nejen pokud někdo sportuje vrcholově. Jakákoliv jednostrannost až fanatismus se dříve nebo později někde projeví. Posedlost kaloriemi, bílými zabijáky, cholesterolem, dietami všech možných druhů spíš než ke spokojenosti s váhou a postavou vede do blázince. Raději spolehejte na zdravý selský rozum než na zaručené diety, s kterými většinou nedojdete daleko. Strava by měla být zejména střídavá a pestrá. Cestování a volný čas jsou pro celkovou pohodu člověka také důležité. Někdo má raději válení u moře, jiný dává přednost

vysokohorským túrám. Každému podle jeho gusta! Pojdte se spolu s námi podívat na to nejzajímavější, co nabízí k vyžití třeba Rakousko, Slovinsko nebo Itálie. Určitě si vybere každý z vás.

Na přípravě našich „Minutek“ se s námi kromě odborníků bude podílet také zástupkyně profesionálních sportovců – dnes již bývalá biatlonistka Veronika Zvařičová. Rodačka z Krnova zazářila poprvé už v roce 2009, kdy vybojovala zlatou medaili na Mistrovství světa juniorů v kanadském Canmore. I díky tomuto úspěchu si zajistila místo v české olympijské reprezentaci a v roce 2010 se zúčastnila ZOH ve Vancouveru. Výborné výsledky měla i mezi seniorkami – v roce 2013 dovezla v Ruhpoldingu ženskou štafetu do cíle na bronzové příčce. O několik měsíců později však její slibné rozjetou kariéru přerušila vážná nehoda. Při přípravě reprezentačního týmu v Jablonci se střetla s osobním automobilem a utrpěla těžká zranění. Přesto všechno se v roce 2014 dokázala k biatlonové kariéře vrátit. Tomu se říká houževnatost, síla vytrvalosti a vášně ke sportu! V roce 2017 už znovu startovala s A týmem v rakouském Hochfilzenu a díky dobrým výsledkům nakonec odjela jako náhradnice na ZOH do Pchjongčchangu. Po sezoně 2017/2018 ukončila ve 29 letech kariéru a nyní se věnuje masérským, rekondičním a regeneračním službám, reklamní činnosti a marketingu.

Díky Veronice nahlédnete do dějišť biatlonových závodů z pohledu závodníka, zjistíte, jaký vztah

mají biatlonisté k výživě nebo sportu. Věříme, že vás budou naše minirozhovory s Veronikou bavit a že díky nim nahlédnete pod pokličku profesionálního sportu. Zde je první z nich:

„Jak se holka z Krnova dostane k biatlonu? Kdo tě k tomuto sportu přivedl?“

Tak, že máte štěstí na lidi. Když jsem byla v šesté třídě na základní škole v Bruntále, přišel nás navštívit trenér Jaroslav Kováč z Břidličné. Dělal nábor do biatlonového klubu a ukázal nám tajemství tohoto sportu.

„Vzpomeň si na své úplně první závody? Jak to dopadlo?“

Plno závodů v Břidličné si pamatuji asi tak, že se mi po každém závodě motala hlava ještě týden. Střílela jsem většinou za devět trestných.

„Když se ohlédneš za svojí sportovní kariérou, na co vzpomínáš nejradši?“

Nejvíce emotivní jsou pro mě vzpomínky na světový pohár v Ruhpoldingu, kde jsme byly třetí ve štafetě. Z mistrovství Evropy, kde jsme byly druhé ve štafetě, a teď v zimě 2017 z evropského poháru, kde jsem byla čtvrtá ve sprintu. Ta radost v cíli se všemi, to je úžasné. Teď si představte, že jste do šestky skoro na každém světovém poháru. To jsou neskutečné návaly štěstí a radosti.

Nejvíce vtipné a milé vzpomínky mám z mistrovství světa 2009 v Koreji v seniorské kategorii, kde jsem nedávno koukala na fotky a dost jsem se nasmála. Z Vancouveru a Koreji z olympijských her. To bylo skvělé a nezapomenutelné kvůli těm lidem a zážitkům.

Děkujeme za rozhovor a budeme se těšit na další příspěvky s Veronikou Zvařičovou na facebooku.

Sledujte Kornspitz CZ!



PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKŮ CHLEBA

V LABYRINTU PANEA KOMNATA ZÁZRAKŮ A JEJÍ PŘÍBĚHY

Od těsta k sběratelství

Základem křupavého, voňavého a chutného chleba je dobře vymíchané těsto. Zrovna tak je to i s historicky uměleckou sbírkou PANEA. Určitě ji můžeme s klidným svědomím přirovnat k těstu – jako výchozímu bodu celého projektu. Do těsta musíme také nadávkovat několik rozličných, avšak do sebe zapadajících komponentů. Jednotlivé složky důkladně promícháme, zpracujeme a celému průběhu necháme svůj čas, aby se mohla dostatečně rozvinout chuť a vůně. A tak dojde ke zrodu znamenitého chleba, v našem případě mimořádné umělecké kolekce exponátů.

Z vymíchaného těsta – základu myšlenky – byl odvozen koncept. Těsto a jeho tvar patří k proměnlivým veličinám. Mění se na základě pou-

žitých surovin a výrobních procesů. Na těchto samých principech by se měly vyvíjet i výstavní nápady, a to bez pravidelné struktury. Místo chronologicky a zeměpisně orientované prezentace jsme vsadili na otevřenou, nejednoznačnou výkladovou tematiku. Díky doplňkovým přísadám dostává výstava neustále novou příchutí a stává se směskou aktuálních odhalení a informací.

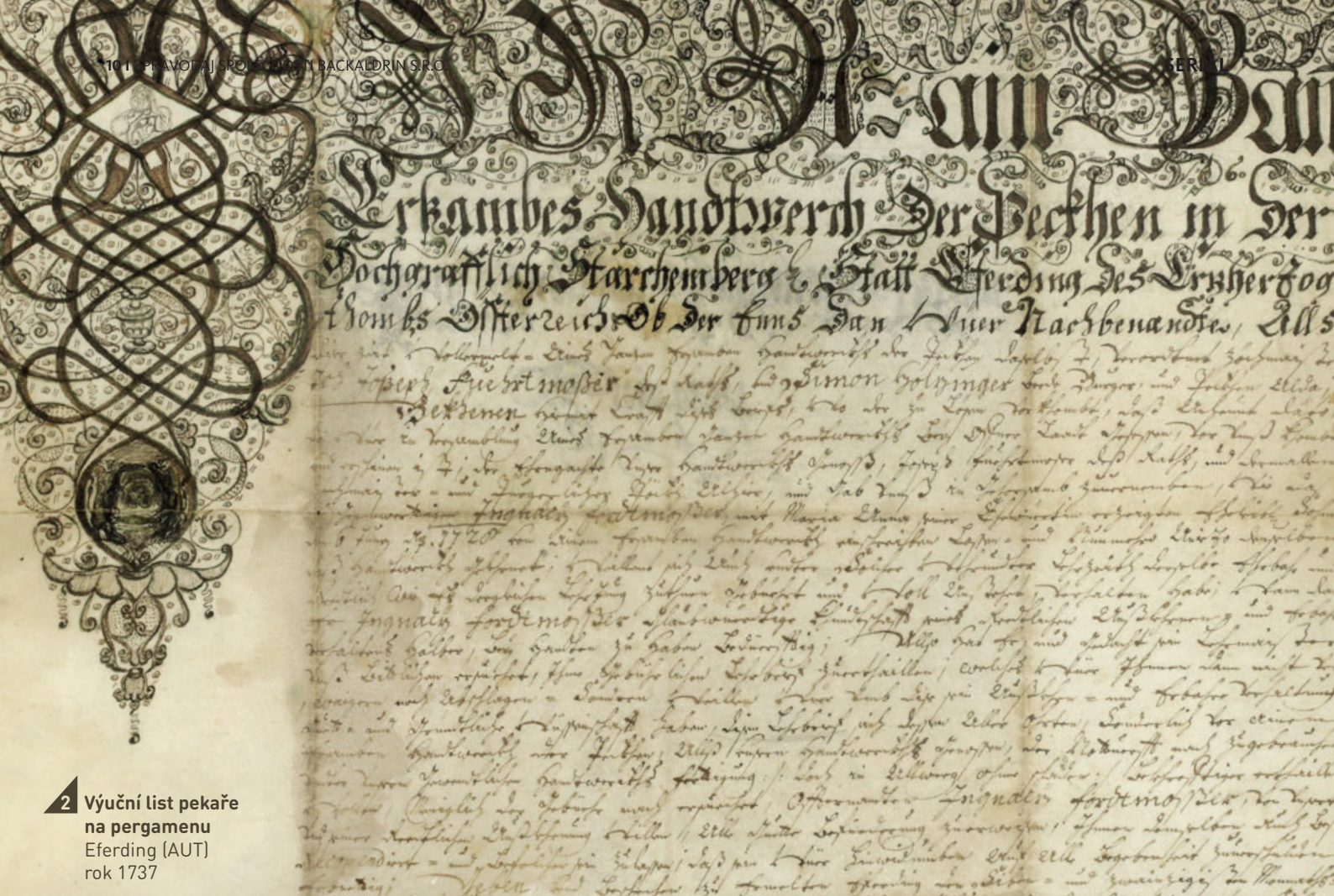
Předloha PANEA pocházela ze 16. století, kdy vznikaly v malém měřítku klasické komnaty zázraků (někdy též kabinet divů či podivností, zvláštností apod.). Zárůdky podobných sbírek existovaly již dříve, a to ve středověku. Jejich rozmach byl především v Itálii, tak nesly název: „Gabinetto delle curiosità“ nebo „mirabilia“, v Německu pak „Wunderkammer“. Původní výraz kabinet označoval spíše místnost, později, v přeneseném smyslu, též část nábytku. Jednalo se o výkladové sbírky předmětů a artefaktů,

kuriozit a rarit, které vznikaly především v Evropě v době renesance a jejichž zařazení dodnes není zcela přesně určeno. Majitelé těchto sbírek zprostředkovávali znalosti o svých exemplářích a vyprávěli o nich příběhy. PANEUM tedy zachovává tradici klasických kabinetů kuriozit. To ony se tak hluboko vryly pod kůži, až srdce zahořelo a mozek zatoužil po sběratelství. Díky tomu byly a zůstanou komnaty zázraků ve všech směrech zážitkem, který se vás silně dotkne.

Kouzlo překvapení

„Sbírka v PANEU nebyla sestavena na základě přísných vědeckých kritérií. Vyznačuje se barevností a jedinečnou směsí. A proto jsme smetli prach z konceptu komnaty zázraků a poskládali neočekávaný mix zcela rozdílných objektů s trošku jiným typem zprostředkování znalostí a zcela výjimečným architektonickým rámcem. A tak vzniklo kouzlo překvapení, které neotevře jen ústa, ale vyvolá i ducha.“

Koncept výstavy a její design byl navržen a proveden kanceláří GRUPPE GUT Gestaltung (Bozen – Itálie), pod vedením Uliho Pruggera a Alfonsa Demetze.



2 Výuční list pekaře
na pergamentu
Eferding (AUT)
rok 1737

1/10 PEKAŘSKÁ PÝCHA A CECH

Počátek rozvoje živností, a to nejen pekařské, se datuje od masivního přesídlování obyvatelstva do měst. Důležitost jednotlivých cechů rostla souběžně s rostoucím významem řemesel.

Kořeny pekařiny sahají do daleké minulosti. Již ve vyspělých civilizacích, ke kterým bezesporu patří i starověký Egypt, si bohatí drželi vlastní pekaře, v biblické Palestině sloužili přímo u královského dvora. Ve starém Římě patřil chléb společně s vínem k hlavním potravinám při stolování. Gaius Julius Caesar přiděloval chléb lidu zdarma. Ryze účelově – chtěl si naklonit jejich přízeň. V této době existovala v Římě tzv. pekařská bratrstva, která byla později nahrazena pekařskými cechy, do nichž se pekaři sdružovali. V rámci těchto cechů se řemeslo dále rozvíjelo.

První pekaři se objevili ve střední Evropě kolem 8. století. Tehdy ještě nepatřili k žádné vrchnosti naduté pýchou. Byli to chudí lidé – robotníci, kteří sloužili pro majitele panství. A že se museli u pece otáčet! Teprve až přibližně o 1000 let později, kdy docházelo k rozmachu měst a s ním k jejich stále rostoucímu osidlování, se pekařina etablovala jako volné povolání. V Čechách se objevovaly zmínky o pekařích v 11. století – Kosmové kronice, kde jsou zmíněni pekaři jako dvorní řemeslníci. Každý mohl dělat cokoliv, ale nikdo pořádně nic neuměl. Nic naplat, muselo dojít k dělbě práce. Řemesla vznikala souběžně s postupující specializací lidských činností. Některé práce vyžadovaly vysokou odbornost, zručnost a jen skuteční odborníci mohli zasytit zástupy hladovějících.

Ve středověku patřili pekaři vedle řezníků mezi nejbohatší, nejpotřebnější a nejrespektovanější řemeslníky. Ve 12. století vznikaly první pekařské cechy (počátkem 14. století – konkrétně v roce 1338 byl u nás založen první pekařský cech v Netolicích). Úkolem pekařských cechů nebylo jen dohlížet na kvalitu pečiva, ale také na přístupnost výrobků na trh. Ve městech měl dovolu péci chléb jen ten, kdo byl členem cechu. A členem cechu se mohl stát pouze ten, kdo byl patřičně vyučen – tzn. dva roky jako učedník, další dva jako tovaryš a pak dlouho nic, protože pekařským mistrem se mohl stát jen ten, kdo vlastnil pec. Jejich počet byl přísně limitován. Rozvoj (daného) řemesla byl nejprve zajišťován po dědičce linii – předáváním zkušeností potomkům. Díky cechům byla tedy jasně vymezena hierarchie mezi mistry, tovaryši a učni. Cechy hájily práva a zájmy svých členů a de facto řídily úplně vše, co se týkalo pečení: vzdělávání, pracovní dobu, platy, pojištění, cenovou politiku chleba a zároveň i bděly nad kvalitou výrobků. Potlačovaly konkurenci, ale zároveň konzervovaly technologické postupy, takže se v řemeslech jen těžko prosazovaly novinky. Inovace byla možná, až když modernější způsob výroby schválil celý cech. Činnost řemeslníků byla ale už od 14. století také předmětem úřední kontroly. Koš na potápění nepoctivých pekařů do řeky byl z Karlova mostu odstraněn až roku 1688. Díky přísným kontrolám se pekařské řemeslo stalo velmi lukrativní záležitostí, za kterou stála především dřina – těsto se míchalo ručně uprostřed noci. Na tom se po staletí téměř nic nezměnilo, avšak na cechu jako takovém a jeho vlivu velmi mnoho. Na konci 18. století začaly vznikat z řemeslných dílen manufaktury. Průmyslová revoluce však postavila proti dílně a ma-

nufaktuře nový pojem – továrna. Průmyslová revoluce na počátku 19. století vedla k zavedení strojů do výroby a část řemesel byla ohrožena tlakem velkovýroby, která zasahovala do většiny výrobních oborů. Došlo k rozpadu cechů pod vlivem vlny osvícenství. Zbýl jen samotný znak pekařských cechů – preclík, který se dochoval na poutacích a vývěsních štítech pekařství, pekárnických a pekárů. Důvod, proč zrovna preclík, je jednoduchý: preclík je chléb, který se stal symbolem modlících se chudých.

Při debatě bývá žízeň

1 Pekařský cechovní džbán

Při cechovních zasedáních se podávalo pivo v poměrně náročně zdobených džbancích. Přitom platilo: čím důležitější a bohatší byl cech, o to hezčí byl i džbán. Džbány se vyráběly většinou z cínu nebo ze skla. Ani ten na obrázku ve tvaru hrušky není výjimkou. Patří mezi proslavené hrnčířské výrobky zvané fajáns, které se vyznačují nážloutlou nebo načervenalou barvou pokrytou bílou neprůhlednou glazurou. Pochází z porcelánové manufaktury Ludwigsburg. Je ozdoben lvy a korunou, také preclíkem a pečivem. Není tedy o čem přemýšlet – tento džbán patřil pekařům.

2 Výuční list pekaře na pergamentu

Pohár s příběhem sběratele

3 Pekařský cechovní pohár

V celé střední Evropě hostily cechy své hosty pivem, které podávaly z cechovních konvic nebo pohárů. Smutný příběh, který se váže k tomuto franckému poháru z roku 1685, se vleče historií



3 Pekářský cechovní pohár

Franky (DEU)
rok 1685
sklo



1 Pekářský cechovní džbán

Ludwigsburg (DEU)
rok 1763–65
fajáns / bílá glazura

od 2. světové války až do současnosti, a tak jen ve stručnosti. Pražský sběratel Rudolf Just – politicky pronásledovaný – ukryl svou rozsáhlou sbírku včetně skleněného poháru, aby ji ochránil nejprve před nacisty a později pak i před komunisty. Teprve po jeho smrti v polovině 90. let mohla jeho rodina sbírku opět odhalit a nechat vydražt.

Znamenat víc než vypadat

4 Pekářská cechovní truhla

Náročně zpracovaná, zdobená technikou filigrán a přece: zevnějšek cechovní truhlice z daleka neodpovídá její skutečné hodnotě. Určitě v ní byly uloženy nejdůležitější dokumenty, jako například cechovní stanovy, cechovní knihy, pečetidla, privilegia a ostatní cenné věci. Pro cech ale měla především ceremoniální hodnotu. Otevřením cechovní truhly se zahajovala všechna zasedání a nad ní tovaryš svým slibem přijímal i mistrovské právo.

Cechovní cínová konvice

5 Cechovní cínová konvice

K pohoštění, které bylo součástí každého zasedání, používal každý cech soubor nádob k podávání nápojů. Skládal se zpravidla z velké cínové konvice s víkem a kohoutkem k čepování vína a cechovních pohárů. I vyobrazená konvice je z cínu a je skvostem mezi exempláři. Lvi, ochranné štíty, krajinky a samotné pečivo jako emblém pekařského cechu, kterému byla nasazena koruna. Tak cech zdůrazňoval svůj nárok na moc.

5 Cechovní cínová konvice

Jakob Spörl
Norimberk (DEU)
rok 1725
cín



4 Pekářská cechovní truhla

(Jižní DEU, AUT)
rok 1769
dřevo



backaldrin®

pf 2019

ZAJÍMÁ VÁS PANEUM?

příště
V labyrintu PANEA
Komnata zázraků a její příběhy
2/10 Ochránit a uchovat
3/10 Trest

Sledujte a čtěte časopis Pro Vás.