

pro Vás

backaldrin®

ZPRAVODAJ SPOLEČNOSTI
BACKALDRIN S.R.O.
ČÍSLO 1
DUBEN 2019



KORNSPITZ ROKU 2018

S tradičními zabijačkovými
specialitami

V LABYRINTU PANEA

Komnata zázraků a její příběhy
2/10 Ochránit a uchovat
3/10 Trest

SKP KORNSPITZ JABLONEC

Soutěž O Pohár Kornspitz



PETR MACH
JEDNATEL SPOLEČNOSTI BACKALDRIN S.R.O.

(NE)BEZPEČNOST LEVNÝCH POTRAVIN

Tak jsme hledali a překvapivě našli. V polském hovězím masu se konečně našla alespoň ta salmonela, zaplaťpánbůh.... **Salmonela** se primárně nachází v drůbežím masu či vejcích. Pokud vyloučíme, téměř s jistotou, že polský býček byl krmený syrovým drůbežím tatarákem zalitým syrovým vejcem a kontaminovaným pepřem, tak pak už zbývá jako jediná možnost, **zanedbání hygieny**, buď potravinářského provozu nebo zaměstnanců.

Veterinární testy jsou drahé, nedělejme si iluze, že by se každá jedna dodávka masa, každý jednotlivý kus testoval. Tak globální trh ani fungovat nemůže, zhroutil by se díky kolonám zastavených kamionů na hranicích. A nezastaví se tyto dodávky ani nyní, na to jsem ochoten vsadit lahev dobrého pití. To by snad jedině museli začít umírat lidé, a to si opravdu nepřeji. Patogenů, které můžou být v masu, je samozřejmě víc, nejen zmíněná salmonela. Například mnohem častější je podminěně patogenní kampylobakter. Ten je přirozenou součástí zažívacího traktu drůbeže; má ho většina teplokrevných zvířat v chovech, včetně hovězího dobytka a vepřů – máme ho i my, lidé. Pokud se zanedbá hygiena zpracování a zejména pak přípravy masa, namnoží se na větší než malé množství a problémy se zažíváním dříve nebo později přijdou. Díky vysoké úrovni zdravotní péče

nám však bezprostřední ohrožení života nehrozí. **Je na slušnosti, nebo chcete-li morální odpovědnosti pěstitele, zpracovatele i obchodníka, od výroby po prodejnu, aby dodával svým zákazníkům jakostní, 100% zdravotně nezávadné potraviny**, nejen maso. A k tomu slouží správná hygienická praxe – reálná, nejen na papíře. Dobrá pověst se ale nedá tak dobře zhodnotit a ocenit jako okamžitý zisk – za každou cenu urvat maximum pro sebe a svoji firmu. Mnozí však toto morální dilema nemají.

Znáte určité filmovou hlášku o zedníkovi panu Lorencovi – „To je ten, co sice nevezme cihlu do ruky, ale už postavil několik baráků.“ To je příklad toho, čemu marketing říká odborně **pozitivní šuška**. Ta velmi dobře funguje u místních služeb, **v regionální ekonomice**. To samozřejmě platí i pro místní pekaře, řezníky, zemědělce i hostinské. Lidé z blízkého okolí dobře vědí i bez drahé televizní reklamy, kdo tam pracuje, s jakými surovinami se tam pracuje, jestli hospoda nevaří minutky z prošlých surovin, čím se hnojí pole a krmí dobytek, jestli pekař nepeče omylem proteinové housky s moučnými červy nebo v jakém stavu se zvířata vozí na jatka. Protože se Čechům za nízké mzdy v potravinářství nechce pracovat, pracují ve velkých provozech často zahraniční agenturní zaměstnanci. Co o nich víme? Z jakých

jsou země, jaké mají kulturní a hygienické návyky, jaký je jejich zdravotní stav? Mají potravinářské průkazy? Jak je získali? **My dnes většinou netušíme, kde se jídlo a potraviny pro nás vypěstovaly, kde se zvířata chovala.** Globální výrobci a privátní značky se tím na obalech zcela pragmaticky nechlubí, protože nemusí. A mají pro to určitě své dost dobré důvody. Nemělo by zrovna toto být v zájmu ochrany spotřebitele na jednotném trhu EU? Myslím, že se to dotýká každého obyvatele, mít **právo vědět, odkud pochází potraviny, které konzumují**, abych se mohl svobodně rozhodnout, zda si je koupím nebo ne. V dalším textu se dočtete, že ani krajové označení nebo tradiční české obchodní značky uváděné na obalu ještě zdaleka nezaručují český původ.

V nedávném průzkumu měli zákazníci za úkol odpovědět na otázku: „Považujete výrobky s původem v těchto zemích za kvalitní?“

V ANO – Česko, Slovensko, Rakousko, Německo, Anglie, Nizozemí (přestože má na Západě pověst podobnou Polsku)

V NE – Čína, Rumunsko, Polsko, Rusko

Pokud by toto platilo, pak jsme v potravinách soběstační. Tak **proč se dováží tolik potravin z ciziny?** Když všude deklarujeme, jak máme rádi kvalitní a české? **Důvodem je cena potravin.** Naše národní hrdost na původ potravin končí, jakmile dovozový jogurt v akci stojí polovinu. Zjednodušeně – zpracovatelé **hledají levnější alternativy, aby uspokojili cenové požadavky obchodních řetězců a jejich cenově citlivých zákazníků**, a tyto levné alternativy jim velmi často nabízí právě agrární zaměřené Polsko. A ob-



liba jejich levných potravin mezi spotřebiteli neklesá ani s pravidelně se opakujícími skandály. Připomenu jen z poslední doby – insekticidy ve vejcích, silničářská sůl, jablka plná pesticidů, nyní problémové hovězí maso. Mě osobně, jako pekaře, nejvíc pobavila jablečná náplň – akorát, že bez jablek. Čechům to nevadí, protože by to jinak nekupovali. A kdyby to nekupovali, obchodníci by jim to nenabízeli. A proč jim to nevadí? No, protože je to levné a jsme zase u ceny. Hodnota polského dovozu potravin do České republiky činila v roce 2018 přibližně 30.000.000.000, - Kč (30 miliard korun), 3.000, - Kč na osobu. Dováží se běžné komodity, mléko, mléčné výrobky, ovoce, zelenina, obilné výrobky (mražené pečivo), maso. Pak je tu řada výrobků, kde si zákazník myslí, že nakupuje české výrobky, ale chyba lávky. Jen pár příkladů – káva Jihlavanka, rostlinné tuky Hera a Perla, Mochovská zelenina, sýry Želetava, ale třeba i Sunar. Jestli toto není matení spotřebitele (a ČOI říká, že není), pak co tedy?

Polsko je v rámci Evropy agrární zemí. Češi do něj vyvážejí převážně průmyslové výrobky, stroje a přepravní zařízení, chemikálie, a Poláci k nám zejména zemědělské výrobky, potraviny a živá zvířata, nápoje. **Polsko je naším třetím nejvýznamnějším obchodním partnerem.** Poláci samozřejmě podporují své výrobce a producenty, zejména exportéry. Abychom ale nebyli nespravedliví, tak to dělají všichni. Dříve se jako nástroj ochrany vlastního trhu používala cla, dovozní přírázky, razítka a povolení. Dnes, v době jednotného bezcelního evropského trhu, jsme si vymysleli dotace – a k nim potřebujete také ta správná razítka. O tom, že dotace pokrývají volný trh stejně jako regulace, není asi třeba polemizovat. I pekaři dnes investují spíš do toho, na co jde získat

dotace, než co by pekárny nejvíc potřebovaly. Polsko cíleně podporuje investice do těch oblastí, kde se zemědělská produkce zpracovává. V tom jsou opravdu dobří. Produkce roste, efektivita takových provozů rovněž, když jsou schopni stále udržet atraktivní ceny. A jak vidno, občasně skandály, na oblibu levných polských potravin vliv nemají.

Myslím, že dozorové polské orgány se z toho poučí a svojí kontrolní činnost zintenzivní. Musí, protože by to jinak ohrozilo jejich zahraniční obchod a to si jistě nepřejí. Větší kontroly, dozorové i interní, budou stát výrobce i více peněz. Naštěstí pro Poláky žijeme v mediální době, kde to další skandál brzy překryje (prasečí chřipka, prasečí mor – nebo jiná prasárna) a na polské hovězí se zapomene. Věřím, že naprostá většina potravin, které si můžeme koupit v českých obchodech, je bezpečná. Pro nás konzumenty z toho plyne ponaučení, že máme více poslouchat selský rozum, raději se vyhnout pochybným stánkům a fast foodům, dbát na správnou hygienu při přípravě potravin, maso řádně tepelně zpracovávat, zeleninu poctivě omývat a v neposlední řadě se zajímat o původ potravin, které si tak bezstarostně nakupujeme v letákových slevách.

Pár čísel pro milovníky faktografie

- V roce 2018 se dovezlo z Polska 10.000.000 kg hovězího masa cca za 1 mld. korun.
- V roce 2017 bylo saldo vzájemného obchodu s Polskem záporné, -37 mld. Kč při celkové obchodní výměně více než 500 mld. Kč.
- Ročně se salmonelou v České republice nakazí kolem 12.000 lidí, kampylobakterií

dvojnásobek. Úmrtí se počítají na jednotlivé případy.

- Na břišní tyfus (způsobený bakterií *Salmonella*) umírá ročně na světě 600.000 lidí. Díky dobrým hygienickým podmínkám a zdravotnictví je však u nás i v celém vyspělém světě toto onemocnění vzácné.
- **Přímo na následky otravy alkoholem zemře v České republice ročně 300 lidí** (dalších 1.500 na komplikace s alkoholem spojené).
- Není tedy alkoholismus větší společenský problém?

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 2018

S TRADIČNÍMI ZABIJAČKOVÝMI SPECIALITAMI

Hotel Akademie Naháč, Chocerady – 17. 1. 2019. Dříve se zabijačka konala téměř v každé domácnosti zpravidla v zimním období. Rozhodli jsme se tedy tento lidový zvyk podpořit a v rámci slavnostního vyhlášení výsledků 15. ročníku soutěže Kornspitz roku 2018 jsme připravili program s touto tematikou. V současné době již známe vítěze, a tak se pojdme společně podívat na to, jak to vlastně všechno probíhalo a dopadlo!

Po ukončení minulého ročníku, ač byl velmi úspěšný, v nás převládal pocit, jako kdyby snad něco na slavnostním vyhlášení chybělo? Dali jsme hlavy dohromady a uhodili na pomyslnou hlavičku. Zakopaný pes byl v prezentaci pečiva Kornspitz přímo na místě z různých pekáren ze všech možných koutů republiky. Kouzlo hlasování samotných pekařů na anonymní výstavce tohoto druhu pečiva dávalo prostě slavnostnímu vyhlášení ten správný punc. Nicméně Kornspitz roku na facebooku měl také co do sebe, a proto jsme tyto dvě soutěže propojili. Na podzim – od poloviny září do poloviny listopadu – se uskutečnilo facebookové klání mezi 22 pekárny, kde koncoví konzumenti jasně ukázali, že za svoji oblíbenou pekárničku rozhodně umí kopat.

Na čele žebříčku zazářila Pekárna Chabařovice, s.r.o., v těsném závěsu skončila INTEGRA H + H, společnost s ručením omezeným z Lučan nad Nisou a třetici výherců doplnilo Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o. Do anonymní výstavky, která byla součástí celodenního programu Kornspitz roku 2018, se automaticky zapojili účastníci facebookové soutěže z předních příček, kteří byli doplněni dalšími zájemci. Sešlo se nám tedy celkem 18 soupeřů – 18 exponátů pečiva Kornspitz s vysokou úrovní kvality, vyšperkovaného vzhledu a dokonalé chuti. Za tuto nádhernou podívanou bychom chtěli všem zúčastněným vysmeknout poklonu a poděkovat. Vyhrát však mohl jen jeden Kornspitz – vítězem této kategorie se stala firma UNITED BAKERIES a.s., jejíž Kornspitze pocházely z Liberecké pekárny. Tesco Stores ČR a.s. obsadilo hned druhou příčku a na třetím stupni se pyšnily výrobky z Pekáren Blansko a.s. Výsledek souboje byl následně slavnostně vyhlášen a vítězům obou kategorií předány ceny – gratulujeme vítězům a vzdáváme čest poraženým!

Avšak do Hotelu Akademie Naháč nedorazila stovka pekařů jen hodnotit Kornspitz! Přijeli si také popovídat o tom, co je nejen v pekařině nového, získat třeba i kontakty a impulsy.

Prostě se pobavit. Musíme s potěšením konstatovat, že atmosféra byla velice příjemná a celý den probíhal v dobré náladě a nenucené zábavě. Nechali jsme se přenést do pohody pravé vesnické zimy. Vrátili jsme se do doby, kdy možná i naše babička celý rok krmila pašíka, kdy se poté šla celá rodina na domácí zabijačku. Nechyběl ani pravý řezník, necky a trojnožka, vůně slivovice, harmonikář hrající známé šlágry nebo doprovodné aktivity pro pobavení, které slibovaly další výhry. Večer vyvrcholil pod taktovkou kapely Teplá buhta, která potvrdila, že český rock nemá chybu. Chlapi hráli jak o život a publikum se jim za to patřičně odměnilo. Mezi pekařky a pekaře zavítala i Veronika Zvařičová – bývalá česká – úspěšná biatlonistka – v současné době hvězda příspěvků tzv. Minutek na FB Kornspitz CZ ze života sportovce tělem i duší. Ani ona se zábavě v podobě zabijačkových hrátek nebránila a s gusem si pochutnala na zabijačkových specialitách.

Co si připravili pekařští konzultanti backaldrin?

Skladba chleba, pečiva a jemného pečiva v ochutnávkovém koutku se opírala o dva základní



pilíře. První část prezentace pod názvem Kornspitz variace měla hostům připomenout, že ze směsí Kornmix (č. výr. 1799), Kornmix direkt (č. výr. 1802) a Kornspitz plus (č. výr. 1975) se nemusí bezpodmínečně vyrábět jen značkové pečivo Kornspitz. Nabídli jsme k ochutnání ekvivalenty v podobě Kornbaget, Finského chleba, Chleba Javor, ze sladkého sortimentu pak Korncroissanty a z řady drobných pochutin kreky, které hned po Kornbagetách sklídily největší úspěch. Druhá část degustace se zaměřovala na novinky ze sortimentu backaldrin, které jsme si přivezli z podzimní výstavy IBA 2018 v Mnichově. Skladba pekařských výrobků byla s láskou k pekařskému řemeslu upečena z těchto směsí:

Aronia mix (č. výr. 3660) – Pekařská směs Aronia mix je vhodná na výrobu chleba, běžného a jemného pečiva. Základ směsi tvoří sušené výlisky z aronie (také známé pod názvem, temnoplovec nebo černý jeřáb), jemně aromatický pšeničný slad a sušená jablečná šťáva. Těsto z této směsi se vyznačuje flexibilitou při tvarování chleba a pečiva s rozdílnými návážkami. K zajímavostem patří i to, že výlisky z aronie dodávají pečivu jemnou, po ovoci nakyslou chuť, která je doplněna jemným nádechem jablečné šťávy a vůni pšeničného kvasu. Zajímavý vzhled dodává pečivu intenzivní barva aronie. Je prostě plná fialové energie, která se zrcadlí v pekařských výrobcích. Top mezi produkty z tohoto mixu jsou muffiny, jimž většina účastníků Kornspitz roku dala svoje – pro nás – tak významné kladné hodnocení.

Urkorn Konzentrat (č. výr. 3621), **UrkornKuchen mix** (č. výr. 3538) – Den co den jsme obklopeni novinkami, ze kterých si není snadné zrovna vybrat. Moderní trendy přicházejí a od-

cházejí, 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. Tak se starověké obiloviny opět těší popularitě. Ty jsou pěstovány tradičním způsobem. Jejich výnosy se prostřednictvím hnojiv dají jen těžko uměle zvýšit. Obilniny mají totiž pevnou slupku a její zrna jsou obalena dvojitou plevou. Ta je chrání před kontaminací, chorobami a znečištěným životním prostředím. V novém koncentrátu pro chléb a pečivo jich naleznete hned několik: dvouzrnku, jednozrnku, špaldu či trsnaté žito. Nesmí chybět ani v jemném pečivu! Se zapálením pro tento druh obilovin jsme představili hned několik nápaditých receptur lehkých ovocných variant moučníků a zákusků.

Durum 100 (č. výr. 3659) – Pšenice durum anebo pšenice tvrdá je známá především jako základní surovina pro výrobu těstovin. Dodává pečivu jemnou sladkost a vláčnost. Sladová vůně kůrky je podpořená pestrou škálou barev od zlatavě žluté až po kaštanově hnědou. A věřte, že střídky je obzvlášť měkká a elastická.

Co nás čeká příště, to zatím ještě nevíme, ale bereme si za své, že opět připravíme zajímavý program. Kornspitzům zdar!

Dita Szabo
asistentka společnosti backaldrin s.r.o.



Výherci Kornspitz® roku 2018



Místo	Pekárna
1.	Pekárna Chabařovice, s.r.o., Chabařovice
2.	INTEGRA H + H, společnost s ručením omezeným, Lučany nad Nisou
3.	Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o., Sázava
4.	Miroslav Pařízek, Vrdy
5. - 6.	Jozef Bočinec, Valtice
5. - 6.	"CUPEKO, spol. s r.o.", Sušice
7.	Obchod s pekárnou Vigantice s.r.o., Vigantice
8.	Zdeněk Velíšek - soukromá pekárna, Kamenice nad Lipou
9.	PEKO - Němečková s.r.o., Plzeň
10.	JIZERSKÉ PEKÁRNY, spol. s r.o., Česká Lípa

Výherci Kornspitz® roku 2018

Místo	Pekárna
1.	UNITED BAKERIES a.s., Liberecká pekárna
2.	Tesco Stores ČR a.s.
3.	Pekárny Blansko a.s., Blansko
4.	Pekárna Chabařovice, s.r.o., Chabařovice
5.	PENAM, a.s., České Budějovice
6.	JIZERSKÉ PEKÁRNY, spol. s r.o., Česká Lípa
7.	Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o., Sázava
8.	PANE, spol. s r.o., Dolní Bousov
9. - 10.	Jozef Bočinec, Valtice
9. - 10.	Petr Zoulek, Praha



Kornspitz roku 2018 na facebooku zástupci vítězných pekáren



Kornspitz roku 2018 zástupci vítězných pekáren



Veronika Zvařičová a výherci Ladových hrátek



PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKŮ CHLEBA

V LABYRINTU PANEU KOMNATA ZÁZRAKŮ A JEJÍ PŘÍBĚHY

2/10 Ochránit a uchovat

Od nepaměti měli lidé plné ruce práce, aby ochránili svůj dar Boží. Ve chvíli, kdy hlodavci a další lační škůdci měli, a mají i dnes, potřebu uzmout kus chleba, dostala se ke slovu lidská vynalézavost. Potravinoví vetřelci, tedy různí brouci se spolu se svými larvami nejčastěji zabydlují již v prvotní surovině, ze které je chléb vyráběn – v mouce. Často je ale najdete také v ovesných vločkách. Nepřátelé potravin myši, krysy dychtí přímo ukořistit alespoň něco málo ze zásoby chleba nejen našich předků. Hnacím motorem jejich úporného snažení – uzmout, napadnout a znehodnotit – je stále silnější touha po přežití.

Mezi další významné ničitele patří plísň. I s těmi se musel umět člověk vyrovnat a naučit se chléb především optimálně skladovat.

Na počátku byl chléb „suchou“ potravinou. Pekl se do zásoby a konzumoval se tvrdý. S jeho plesnivěním tedy nebyly žádné problémy. V první řadě musel být chráněn před hlodavci všech druhů. V biblické Palestině například pekli chléb ve tvaru prstence – kruhu s otvorem uprostřed. Navlékal se nebo se zavěšoval na hůl (tyč) určenou pro skladování chleba. A tak se myši neměly šanci k chlebu dostat. Ve své době byly hole na chléb skutečně významným artefaktem. Zde se jako v zrcadle odráží rčení – „Zlámat nad někým hůl.“ – kdy z nouze, bídy a hladu, následoval, a to nejen

pro hlodavce, trest.

Košík na chléb je také bezpečné uložení, které ochrání tento potravinářský skvost jak před škůdci, tak plísní. Můžeme jej zde skladovat ale jen, když je tenký a suchý. Silné chleby s měkkou střídou zde však rychle vysychají, a tak koš vystřídala pekařská bedýnka ze dřeva, kovu, keramiky nebo emailu. Chrání chléb a udržují ho čerstvý. Chlebníky z hlíny nebo kameniny nabízejí také výhodu optimální rovnováhy vlhkosti a zabraňují tvorbě plísní.

Ze zásady platí: čím tmavší je chléb, tím zůstává déle čerstvější. Pšeničný chléb vydrží jen krátkou dobu čerstvý, a tak především ve Středomoří



ských oblastech se peče až několikrát denně. A když i přesto jednou zestárne, pak všechny kultury a společenstva mají vlastní receptury, jak ho ještě využít a spotřebovat – počínaje třeba „Chudými rytíři“ – pokrmem pocházejícím z Podkonoší, konče knedlíky. Vyhodit chléb bylo kdekoliv na světě tabu. Dnes bychom se měli nad naším počínáním zamyslet a připomenout si šetrnost a úspornost při zacházení s jídlem.

Drahocenné v hodnotném

1 Chlebník

Jak světlo, tak vzduchotěsné, pro myši a krysy nedobytné. Požadavky na skladování chleba byly dány jasně, a proto i v běžných domácnostech patřily chlebníky mezi základní vybavení. Ten, kdo se ale snaží zkrášlit svůj domov a má vytříbený vkus, promění i svůj chlebník v reprezentativní objekt. To platí i pro tento fajnově opracovaný měděný kousek, na kterém můžeme spatřit císařský Norimberský hrad a dům Albrechta Dürera**. V něm jeho paní domu nechávala i odpočinout chlebové těsto. Právě proto bylo drahocenné uchovááno v hodnotném.

3/10 Trest

Na jedné straně úcta k poctivému řemeslu, na druhé straně přísné tresty pro podvodníky, nepoctivé řemeslníky, tedy i pekaře. Středověké porušení pravidel znamenalo nést břímě následků a cítit svou ostudu doslova

až do morku kostí. Život zločinců ve středověku nebyl rozhodně žádný med. Dopadení se ve valné většině rovnalo z dnešního pohledu neuvěřitelnému fyzickému utrpení a rychlá smrt bývala mnohdy vnímána jako milosrdný rozsudek. Potupná maska byla jedním z prostředků, jak napravit hříšníka. Na krku mu zpravidla visívala cedule s popisem, proč svůj trest musí odčinit, čeho se dopustil. Většinou ho ještě přivázali na několik hodin až na několik dní na pranýř, kde si ho mohli kolemjdoucí prohlédnout a beztrpěně se mu posmívat a nadávat. Pro nepoctivé pekaře speciálně byl vynalezen tzv. koš anebo klec hanby.

Již ve středověku byli pekaři protkaní do husté sítě předpisů, které upravovaly každíčký detail: počínaje poplatkem z prodeje chleba až po určité dny, kdy se nepeklo. Přísným okem kvalitu výrobků sledovali cechmistrů. Pekaři byli natolik vynalézaví, že zákazníci šidili přidáváním pilin či hlíny do mouky nebo že pekli bochníky menší, než předepisovaly cechovní artikule. Avšak posuzování hmotnosti chleba bylo velmi obtížné, protože těsto při pečení ztrácelo tekutinu. Ve chvíli, kdy mouka vykazovala výkyvy v kvalitě, neměl pekař prostor pro jakékoliv experimenty. Hraniční rozmezí nepočítala s tím, že mouka může mít pokaždé jiné vlastnosti. Pokud nesouhlasila kalkulece přesně, hrozily tvrdé tresty. Peněžní pokuty byly neúměrně vysoké, ale veřejné ponižení bylo ještě daleko, daleko větší. A tak museli nešťastní pekaři nosit potupnou masku,

byli přivazováni k pranýři, vystavováni k posměchu a hanlivým urážkám od spoluobčanů.

Mimořádně obávaným trestem v období od 13. do 18. století ve Střední Evropě byl tzv. „křest pekařů“ a „šťouchnutí“. Pekaři, jejichž chléb se zdál příliš lehký, byli přivázáni na židli nebo zavření do klece hanby. Trest byl lidmi oslavován formou lidové veselice. Veřejné pranýřování – kamenování a zadupávání osoby – bylo součástí odplaty. Viník byl uvězněn do klece hanby na dvě hodiny, až několik dní, a to i se svou ostudou zavěšenou na krku v podobě bochníku chleba. Klec byla uchycena na dlouhé páce, visela nad vodou nebo hnojem, do kterého byla spouštěna.

Pro přiblížení situace ještě jeden „fajnový“ popěvek lidí, kteří rozhodně neměli s potrestaným ale vůbec žádný soucit!

„Pekaříku, pekaříku do koše vlez!“ zpívali mnozí, „potopíme tě do vody studené, na tvou váhu se jen sotva spolehne.“

Nadávky a hanba

2 Potupná maska

Cílem trestu je odradit, zastražit a od středověku do 17. století nic jiného, než pranýř tak přesvědčivě nefungovalo. Měl několik tváří – v pravém slova smyslu, potupná maska, kterou musel trestaný nosit po několik dní, byla nejoblíbenější způsob, jak hříšníka potrestat. Ponižení jako náprav



3 Klec hanby

2 Potupná maska
(jižní DEU / A)
začátek 18. století
železo

ný prostředek k odčinění svého hříchu především pekařů: Nedodržení předepsané váhy chleba nebo šízení mouky.

* Chudí rytíři je jednoduché a levné jídlo. Podává se jako hlavní chod nebo jen jako sladkost. (Žemle nakrájíme na plátky, potřeme povídky a 2 ks spojíme k sobě. Pokapeme je mlékem a namáčíme ve vejcích, které jsme rozšlehali s trochou vody, obalíme ve strouhance a prudce osmažíme.)

** Albrecht Dürer (21. května 1471 Norimberk – 6. dubna 1528 tamtéž) byl německý malíř, grafik a teoretik umění evropského formátu.

4 Stojan na skladování
chleba

ZAJÍMÁ VÁS PANEUM?

příště

V labyrintu PANEÁ

Komnata zázraků a její příběhy

4/10 Hlad a moc

5/10 Na poli

PANEUM

KOMNATA ZÁZRAKŮ CHLEBA

1 Chlebník
Norimberk (DEU)
18. století
měď



urkorn jarní receptury

Velikonoční beránek

Receptura

Hmota

1,000 kg	UrkornKuchen mix (č. výr. 3538)
0,500 kg	voda (20 °C)
0,300 kg	olej
0,200 kg	jogurt
2,000 kg	hmota

Příprava

Doba tření:	1–2 minuty na středním stupni
Navážka:	0,500 kg / malá forma
Teplota pečení:	170–180 °C
Doba pečení:	cca 50 minut

Výroba

Všechny suroviny temperované na pokojovou teplotu třeme na středním stupni 1–2 minuty. Formy na beránky lehce vytřeme olejem a vysypeme hrubou moukou. Hmotu naplníme do forem zhruba 2 mm pod okraj, přiklopíme vrchním dílem a pečeme. Po vychladnutí pocukrujeme moučkovým cukrem. Případně dozdobíme dle požadavku.

Koláč s rebarborou

Receptura

Hmota

1,500 kg	Ur KornKuchen mix (č. výr. 3538)
0,600 kg	voda (20 °C)
0,600 kg	olej (20 °C)
2,700 kg	hmota

Jogurtový krém

0,400 kg	mléko
0,400 kg	jogurt
0,250 kg	Cortina (č. výr. 1422)
1,050 kg	krém

Všechny suroviny šleháme intenzivně 3 minuty.

Příprava rebarbory

2,000 kg	rebarbora (mražená)
0,300 kg	cukr
0,006 kg	skořice
2,306 kg	rebarbora

Rebarboru společně s cukrem a skořicí necháme 1 hodinu odležet.

Želatinová zálivka

0,500 kg	Frutigel neutrální (č. výr. 1463)
0,250 kg	voda
0,750 kg	zálivka

Frutigel neutrální rozmícháme ve vodě, přivedeme k varu a temperujeme na cca 50 °C.

Příprava

Doba tření:	1–2 minuty na středním stupni
Navážka – ovoce:	2,000 kg rebarbory
Teplota pečení:	170–180 °C
Doba pečení:	cca 40–45 minut

Výroba

Všechny suroviny temperované na pokojovou teplotu třeme dohladka na středním stupni 1–2 minuty. Hmotu rovnoměrně rozetřeme na předem vymazaný plech olejem. Pomocí trezírovacího sáčku bodově nanese jogurtový krém. Rozprostřeme směs rebarbory, cukru a skořice. Pečeme při střední teplotě. Koláč necháme vychladnout, zalijeme želatinovou zálivkou a posypeme nasekanými lískovými ořechy (cca 0,030 kg).

urkorn jarní receptury





urkorn jarní receptury

Zákusek s ovocem

Cookie drobenka

1,000 kg	American Cookies (č. výr. 3330)
0,200 kg	máslo (cca 22 °C)
1,200 kg	drobenka

Suroviny rychle smícháme do drobenky.

Urkorn hmota

1,500 kg	UrkornKuchen mix (č. výr. 3538)
0,600 kg	voda (20 °C)
0,600 kg	olej (20 °C)
2,700 kg	hmota

Doba tření: 1–2 minuty

Hmota ze zakysané smetany

0,600 kg	zakysaná smetana
0,090 kg	Topfen fix (č. výr. 1448)
0,090 kg	cukr krystal
0,005 kg	Zitrobella (č. výr. 1495)
0,785 kg	hmota

Doba tření: 1–2 minuty

Želatinová zálivka

0,500 kg	Frutigel neutrální (č. výr. 1463)
0,300 kg	voda
0,800 kg	zálivka

Frutigel neutrální rozmícháme ve vodě, přivedeme k varu a temperujeme na cca 50 °C.

Příprava

Cookie korpus (fáze 1):

Navážka:	1,200 kg (Cookie drobenky)
Teplota pečení:	180–170 °C
Tahy:	otevřené
Doba pečení:	cca 15 minut (předpečení)

Urkorn hmota + Cookie korpus (fáze 2):

Navážka – ovoce:	0,400 kg (maliny mražené)
Teplota pečení:	170–150 °C
Tahy:	otevřené
Doba pečení:	cca 40–45 minut

Výroba

Urkorn hmota: Všechny suroviny temperované na pokojovou teplotu třeme dohladka na středním stupni 1–2 minuty.

Hmota ze zakysané smetany: Všechny suroviny temperované na pokojovou teplotu třeme dohladka na středním stupni 1–2 minuty.

Zákusek s ovocem: Cookie drobenku rovnoměrně rozdrobíme po plechu a předpečeme. Na vychladlý korpus rozetřeme dohladka hmotu. Trezírovacím sáčkem nanese hmotu ze zakysané smetany a špičkou nože nebo špejlí vytvoříme mramorování. Mražené maliny rozložíme po ploše. Pečeme při střední teplotě a otevřených tazích. Koláč necháme vychladnout a zalijeme želatinovou zálivkou.



BIATLONISTÉ SOUTĚŽILI O POHÁR KORNSPITZ 2019

**Biatlonový areál Břízky, Jablonec nad Nisou
11. 1. – 13. 1. 2019. Součástí prvních republiko-
vých závodů v biatlonu v roce 2019 byla i pre-
miéra soutěže O Pohár Kornspitz pro nejlep-
ší závodníky kategorií W19 a M19 v součtu
obou závodních dní.**

Společnost backaldrin s.r.o. v roli hlavního sponzora ve spolupráci s biatlonovým oddílem SKP Kornspitz Jablonec založily novou tradici v podobě soutěže O Pohár Kornspitz. Pohár by se měl udělovat prvním třem závodníkům v kategorii dorostenek W19 a dorostenců M19 při konání Českého poháru nebo Mistrovství České republiky pořádaném v Jablonci nad Nisou. Majitelem tohoto putovního poháru se stane vždy závodník s nejvyšším součtem umístění ze dvou závodů.

Premiéra soutěže O Pohár Kornspitz se uskutečnila počátkem ledna, kde hostil oddíl SKP Kornspitz Jablonec a areál v Břízkách na dvě stě závodníků z celé republiky. Závod provázely ideální sněhové podmínky. Bohužel těžkého nového sněhu bylo až příliš a z důvodu rizika pádu stromů bylo nutné přistoupit k variantě alternativních tratí se slalomovou vložkou. I přes povětrnostní překážky známe první majitele této nádherné trofeje – letos vybojovali putovní pohár a na celoživotní památku maketu putovního poháru v malém Renáta Trejbalová z Jilemnice a Ondřej Mánek z domácího oddílu. Pohár a ce-

ny předával vítězům jednatel společnosti backaldrin s.r.o. Petr Mach. Podpora pravidelné sportovní činnosti dětí a mládeže patří mezi jednu z prioritních aktivit společnosti. A tak si budeme přát, aby se zasazené semínko nové tradice ujalo, rozvíjelo do plné krásy a vydrželo alespoň několik desítek let.

Všem medailistům z této akce gratulujeme a těm méně úspěšným přejeme, aby jim to vyšlo příště!

VÝSLEDKOVÁ LISTINA DO 3. UMÍSTĚNÍ

Kategorie dorostenky W19

- 1. Trejbalová Renáta SCM Jilemnice**
- Masaříková Gabriela SCM SKP Kornspitz Jablonec
- Macková Veronika SCM SK NMNM

Kategorie dorostenci M19

- 1. Mánek Ondřej SCM SKP Kornspitz Jablonec**
- Mareček Jonáš SCM SK NMNM
- Kocián Jakub SCM Jilemnice





„MINUTKY“ KORNSPITZ CZ S VERONIKOU ZVAŘIČOVOU CESTOVÁNÍ Z POHLEDU BIATLONISTY

Cestování neodmyslitelně patří k životu každého biatlonisty. Během sezóny, ale i mimo ni, dochází k přesunům z místa na místo prakticky každý týden, zejména mezi jednotlivými zastávkami světového poháru, na mistrovství světa, případně na olympijské hry, ale i na soustředění a exhibice. Ačkoliv jsou tyto přesuny pro všechny velmi náročné, bez nich by to nešlo.

42. ročník světového poháru (SP) začal už 2. prosince 2018 v Pokljuce ve Slovinsku a jeho program zavedl biatlonisty do deseti různých biatlonových zastávek, včetně Östersundu, kde v březnu proběhlo jubilejní 50. mistrovství světa v biatlonu. Oproti minulému ročníku čekalo biatlonisty několik změn v programu. Světový pohár tentokrát zavítal také na americký kontinent, do kanadského Canmore a do Soldier Hollow v Utahu. A na rozdíl od předchozí sezóny se žádný ze závodů nekonal v Rusku. České fanoušky potěšil fakt, že po dvou letech se jeden z podniků SP jel znovu v Novém Městě na Moravě.

Vzpomínky Veroniky Zvařičové Vám přiblíží život biatlonistek a biatlonistů putujících z jednoho místa na druhé. My Vám v rámci časopisu Pro Vás přineseme jen pár střípků z rozhovorů, které nám Verča poskytla.

Kanada – při zmínce o Kanadě se prvotně člověku vybaví úchvatná panenská příroda. Kanada je totiž co do rozlohy druhý největší stát světa a zároveň jeden ze států s nejnižší hustotou zalidnění. Takže zatímco v jižní části země leží velké městské aglomerace a žije zde drtivá většina obyvatel, sever území je jen řídko osídlen a nabízí tak úžasné scenerie nespoutané divoké přírody.

„Verčo, v Canmore jsi v roce 2009 na juniorském mistrovství světa vybojovala zlatou medaili ve štafetě. Jak na Canmore po letech vzpomínáš?“

V Canmore byla strašná zima. V chatě jsme s Gábi chodily jen ve spodním prádle, protože se pokazil termostat a bylo tam snad 40 stupňů a venku bylo asi mínus 20. Ten teplotní rozdíl ve mně doteď zanechal vzpomínky. Jinak ze závodů si pamatuji, jak Gábi ujíždí ruské reprezentantce a je-
de první do cíle. Jupííí.

„V Kanadě jsi startovala i na OH ve Vancouveru. Která část země se ti líbila víc?“

Víc se mi líbila olympiáda ve Vancouveru. Startovala jsem a zakusila atmosféru olympijského závodu. Navíc jsme se Zdenčou Vejnarovou pařili hry s kluky v herní místnosti a celkově si tam užili společné chvíle i s dalšími českými

sportovci v domáctějším prostředí než později v Koreji.

„Měla jsi čas navštívit v Kanadě nějaká zajímavá místa? Je příroda v Kanadě opravdu tak dechberoucí?“

Zajímavá místa. Vzpomínám si, že jsme šli na běžky do místního lesa a já byla celou dobu ve stresu, aby mě nesežral medvěd nebo nějaká jiná divoká zvěř. Fakt šílený pro mě. Ani jsem si tu krásu nestihla prohlédnout. Ale městečko s místními obchůdky bylo kouzelné a útulné.

„A co kanadské jídlo? Ochutnala jsi proslulé lívance s javorovým sirupem nebo poutine*?“

Vždy jsme s sebou měli svého kuchaře a udělal nám skvělé české palačinky. Ty já miluji. A to druhé jídlo jsem v životě neslyšela a neviděla.:-) Ale ráda bych ho ochutnala. Klidně.

Slovinsko – zaujme nejen rozmanitou přírodou, ale také skvělou kuchyní, která v sobě snoubí to nejlepší ze středomořské, balkánské a středoevropské gastronomie.

„V Pokljuce jste často trénovali. Stihla sis prohlédnout i tamní přírodní krásy?“

Bledské jezero je nádherně průzračné. Vždy to byla velká odměna, skočit do něj v den volna. A taky příroda, kterou si můžete projet na kole i projít pěšky na Pokljuce a dostat se až na horu Viševník. Pro aktivní dovolenou je zde perfektní zázemí. Už jenom výstup na Viševník byl pro mě zážitek. Příroda je tam prostě nádherná. Ráda bych taky navštívila Triglav, nejvyšší horu Slovinska. Na vrchol vede několik tras různé obtížnosti. Je to výzva.

„Jak je biatlon ve Slovinsku populární?“

Určitě je tam populární. Fanoušků na závodech



tam bývalo dost, ale tribunu mají asi sedmkrát menší než v Novém Městě na Moravě.

Itálie – ať už jste obdivovatel všudypřítomných historických památek, fotbalový fanoušek nebo milovník pravé italské pizzy, Itálie vás svojí atmosférou chytí a už nepustí. Temperamentní národ na jihu Evropy si umí život užít – plnými doušky a to jim můžeme jen upřímně závidět. Slunce, moře, luxusní horská střediska, výborné jídlo, kvalitní italská káva, odpolední siesta a vášnivá komunikace plná gest, to je typická Itálie tak, jak ji známe.

„V italské Anterselvě jsi startovala několikrát. Máš na ni nějakou konkrétní vzpomínku, která se ti vryla do paměti?“

Ano, tak to teda mám. :-) Přijela nás natáčet německá televize. Byly jsme zrovna na svěťáku v Anterselvě. Zpívaly jsme tam s Gábi písničku od Rihanny. Docela úlet.

„Veroniko, co ty a Itálie?“

Nádherné místo a co teprve když si vyjedete na běžkách na vrchol Passa. Z Anterselvy je v zimě možné vyjet na běžeckých lyžích až do horského průsmyku Passo Stalle do 2052 m.n.m. Je tu nádherný výhled.

„Talíř špaget nebo zmrzlinu?“

No, tak tohle určitě nebude problém vyřešit. Jídlo a já jsme velcí kamarádi. Určitě špagety a pak samozřejmě následuje sladká tečka v podobě čokoládové zmrzliny. Ještě v Itálii? Ten, kdo miluje těstoviny, tak si stoprocentně pochutná.

Sledujte a čtěte Minutky na Facebooku Kornspitz CZ, kde naleznete všechny rozhovory s Veronikou Zvařičovou i na jiná témata,

než je cestování.

**Kanadská poutine je pro Kanadany stejné národní jídlo asi jako pro nás svíčková nebo vepřo-knedlo-zelo. Jedná se pokrm pocházející z kanadské provincie Quebec, skládající se z hranolků a sýrového tvarohu s hnědou omáčkou.*



ARÓNIE

backaldrin®

FIALOVÁ ENERGIE
PRO CHLĚB, BĚŽNÉ A JEMNÉ PEČIVO

ARÓNIE

(temnoplodec, černý jeřáb)
Plody jeřábu černého znali již staří Keltové, kteří ho považovali za ochranný a posvátný strom. I původní obyvatelé Severní Ameriky (Indiáni) konzumovali arónii hlavně v zimním období.

ARÓNIE

SUPERPOTRAVINA

Bobule obsahují cenné látky jako například vitamín C, antokyany a další antioxidanty.



ZAJÍMÁ VÁS PANEUM?

příště

V LABYRINTU PANEA

Komnata zázraků a její příběhy

4/10 Hlad a moc

5/10 Na poli

Sledujte a čtěte časopis Pro Vás ...