

pre Vás

backaldrin®

SPRAVODAJKA SPOLOČNOSTI
BACKALDRIN SLOVAKIA, SPOL. S R.O.
ČÍSLO 1
MÁJ 2020

KVAS

Kvalitný kvas = poctivý chlieb
k zahryznutiu

V LABYRINTE PANEA

Komnata zázrakov a jej príbehy
6/10 Výroba a predaj
7/10 Spracovanie

POMÁHAJTE, POMÁHAME, MÁ TO ZMYSEL

„Babi zostaň doma, tento
rok napečieme my!“



PETR MACH
KONATEĽ SPOLOČNOSTI BACKALDRIN
SLOVAKIA, SPOL. S R.O.

KRÍZA AKO PRÍLEŽITOSŤ

V posledných dňoch sme videli, čo s nami dokáže urobiť hrozba, ktorú nie je ani vidieť. Mimochodom, až na konci devätnásteho storočia začali vedci premýšľať o tom, že možno existuje niečo ešte oveľa menšie ako baktérie. Avšak vírusy tu s nami vždy boli, sú a určite aj budú. Dokonca i tie, ktoré doposiaľ ešte nepoznáme. Človek nie je nesmrteľný (i keď si to hlavne mladí, zdraví, ktorým zavreli „fitká“; myslia) a na tých, ktorí sú chorí a majú slabšiu imunitu, by sme mali brať zreteľ a byť ohľaduplní. Koniec koncov i mnohých z nás, ako deti, keď sme boli prechladnutí, držali rodičia od babičky a dedka ďalej. Na všetko nie je zázračná tabletká, i keď sú možnosti moderného zdravotníctva veľké.

Nechcem tu rozoberať, či všetky opatrenia boli nutné, nevyhnutné, či dokonca správne; na to sa necítim byť dostatočne vzdelaný ani bystrý. Prišlo to ako blesk z čistého neba. Nikto nebol na situáciu, na ktorú nemá vplyv, dostatočne pripravený – nám sa predsa už nemôže nič také ako bola španielska chrípka predsa stať. Pýcha prechádza pád... Naša civilizácia stojí a padá s výmenou tovaru, so spotrebou, s konzumom, či sa nám to páči alebo nie. A tento zabehnutý model sa náhle doslova zo dňa na deň zastavil. Rodinné životy sa viacerým obrátili naruby. Domaškola, Domaoffice, Domavarenie, dvadsaťročná hypotéka ako lotéria na dvadsať rokov slnečného počasia bez mra- kov a oproti tomu aktuálny nula príjem. Obmedze-

nie všetkých sociálnych kontaktov. Firmy budované roky, vďaka úsiliu a šikovnosti majiteľov a spolupracovníkov boli náhle paralyzované. Ako dlho bude trvať, až sa nám tzv. poľaví a do spoločnosti sa vráti dôvera?

Ako pekári môžeme byť radi, že robíme niečo, bez čoho sa ľudia nedokážu dlhodobo obísť, teda bez jedla, potravín. Pri prvotnej panike z obchodov zmizlo všetko trvanlivé, od múky, ryže, cestovín až po konzervy a toaletný papier (mimochodom, nad týmto fenoménom, prečo pri panike mizne z regálov akurát „toaleták“ medzi prvými, sa dokonca zamýšľali i sociologické štúdie). A zmizlo tak tiež droždie. Keď už človek musí byť doma a chce obmedziť nákupy na „raz týždenne“, tak sa zákonite dostane do situácie, že skúsi doma nielen variť, ale tiež piecť. Času má určite viac než miesta v mrazničke na rožky. To, že sa nenakupuje denne, je podľa môjho názoru hlavný dôvod, preto tak padá predaj v pekárskych špeciálkach, o cukrárňach a lahôdkach ani nehovorím. A navyiac, upiecť vlastný chlieb je dnes celkom „trendy“. Dovolím si štipľavú poznámku, prečo konzumenti skupujú droždie, keď je najlepší ten „kváskový“? Dobrá správa je, že piecť doma je neefektívne, zaberie veľa času a výsledok nie je vždy optimálny. Akonáhle budú môcť ľudia do práce, do škôl, na výlety a za kamarátmi, pečenie chleba doma ich čoskoro prejde.

Okrem „pečenia doma“ nám pekárom komplikuje situáciu i zmena zvyklostí stravovania. Menej ľudí cestuje (snacky, bagety, chlebíčky, desiaty) spoločné stravovanie a gastronómia je buď celkom ochromená, alebo funguje len čiastočne. Kríza je zároveň príležitosť. Medzi víťazmi minulých týždňov sa určite počítajú všetky podniky e-commerce. Kto by si pred pár týždňami vedel predstaviť radu v e-shope s potravinami? Skokovo narástol počet ľudí, platiacich i drobné nákupy kartou. Firmy sa museli prispôbiť a namiesto porád, na ktoré sa schádzajú účastníci desiatty a stovky km, uskutočňujú online konferencie i s tými v karanténe. Možno sa štát rýchlejšie naučí komunikovať s občanmi (naozaj) skutočne elektronic- ky a nebude nutné všetko obiehať a donekonečna vyplňovať to isté. Štát má o nás v rôznych databázach množstvo informácií. Napríklad firma by mohla zadávať len IČO a ostatné údaje o firme by sa mohli sťahovať z databázy. Nie ako všetky žiadosti dnes, keď vám polovicu času zaberie opisovanie „hlavičky“. Pozitívny impulz to bude i pre školstvo. Naozaj všetko, čo sa deti v škole učia, je pre život potrebné? Nie sú potrebnéjšie pre život skôr soft skills skúsenosti než memorovanie letopočtov alebo obsahu literárnych diel? Nech sa učia skôr komunikovať, spolupracovať, logicky, či kriticky myslieť, vedieť pracovať s faktami, analyzovať a riešiť rôzne situácie či konflikty. Pamätáte si niekto zo školy, čo je úbor a okolík? Prvých 5, kto nám pošle odpoveď na backaldrin@backalrin.sk, získate tričko Kornspitz! Možno odporcovia očkovania zmenia po tohtoročnej lekcii prírody názor a nechajú svoje deti očkovať. Taktiež sa, dúfam, ako štát zamyslíme nad tým, že nie je asi najlepšie byť v množstve vecí závislý na dovozoch cez pol sve-



ta. Liekmi počnúc a už zmieneným droždím končiac. Myslím, že je v Čechách i na Slovensku dosť šikovných a podnikavých ľudí, ktorí by to zvládli.

Kríza ako príležitosť ukázala, že po prvotnej depresii a „vybrakovaní“ obchodov sa spontánne zdvihla vlna solidarity a dobrovoľníctva. Všetci šili rúška, mnohé neziskovky i jednotlivci pomáhajú s nákupmi starším a znevýhodneným ľuďom, pomáhajú napríklad venčiť psi. Bývalé sestry sa aktivizovali ako zálohy, študenti vyšších ročníkov nastúpili nielen do nemocníc ale i inde. Vysoké školy ako inštitúcie dali schopnosti svojich študentov a vyučujúcich i vybavenie laboratórií k dispozícii pre výrobu masiek, ventilátorov, dezinfekcie a ďalších nedostatkových vecí. Zákazníci si predplácajú jedlo v obľúbených reštauráciách, posielajú zálohy na kaderníctvo, či pedikúru, fanúšikovia podporujú svoje obľúbené športové kluby. Kiež by nám táto ohľaduplnosť, solidarita, ľudskosť a schopnosť spolupráce a komunikácie vydržala čo najdlhšie!

Aké poučenie by sme si ako pekári z toho mali vziať? Pokúsím sa veštiť a odhadovať. Určite je dobrým nápadom baliť chlieb a prípadne pečivo, pokiaľ to už nerobíte. To sú v dnešnej dobe určite víťazné kategórie pečiva. Ďalej je to trvanlivé pečivo a nemyslím tým sucháre. Chlieb, sterilizovaný chlieb, krekry, tyčinky, ale napríklad i jemné pečivo s dlhšou trvanlivosťou. Je tu priestor i pre výrobky s dlhšou trvanlivosťou bez konzervantov. Myslím si, že až sa aktuálna situácia začne vracat do normálu, vráti sa tlak na zákaz predaja voľného pečiva v supermarketoch. To by mohlo oslabiť pozíciu rožkov, tak ako ho dnes poznáme, nebaleného. Napríklad v Rakúsku je predaj nebaleného pečiva v su-

permarketoch zakázaný už dávno. Čo s tým? Už dnešná situácia je komplikovaná, keď si chcete kúpiť párok a dva rožky na desiatu, tak párok Vám na úseku zväžia, ale rožky sú v sáčku obyčajne po päť. Napríklad by sa mohlo nebalené pečivo vydávať na úseku údenín a syra, podobne ako na západ od nás.

Pekári by sa nemali báť inovácií a inovatívnych prístupov. Zaznamenal som menšie pekárne, kde išli takzvané za zákazníkom. Inovali spôsob predaja – predaj priamo z auta v určítu hodinu na parkovisku na sídlisku. Donáška domov. Niektorí si obstarali jednoduché baliace zariadenie a zo dňa na deň začali predávať balený chlieb i pečivo. Jeden pražský veľkoobchod ovocia a zeleniny zameralý primárne na gastro, začal z núdze predávať zákazníkom „debničky“, tak prečo sa s takými subjektami nespojiť? To všetko môže veľmi dobre fungovať i v budúcnosti. Inovácie sa ponúkajú i v skladbe sortimentu. Každý má možnosť urobiť si poriadok v sortimente a byť efektívnejší vo výrobe. Najlacnejší rožok nemôže mať každý pekár, ale chutný závin plný plnky, navyše hygienicky zabalený, už áno. To isté platí o chlebe. Nahradte bezmennú kvantitu jedinečnou kvalitou a nechajte si za ňu zaplatiť. Používajte kvalitné suroviny namiesto náhradiek; maslo namiesto margarínu, cukor namiesto sirupu, ovocné náplne namiesto akýchsi sladkých hmôt. A povedzte to svojim zákazníkom, propagujte svoje výrobky a ich prednosti! Dobré a kvalitné pečivo si svojich zákazníkov nájde vždy. Budujte si regionálne silné a obľúbené výrobky, ku ktorým sa zákazníci budú radi vracat!

Čo povedať na záver? S úsmevom ide všetko lepšie, a tak je pozitívne, že sa na túto tému objavilo

množstvo vtipov a paródii. Je to osvedčený recept, že s humorom sa všetko zvládne lepšie. Osobne sa mi asi najviac páčil tento aforizmus: „Viroológ v TV hovoril, že najlepšou zbraňou proti korone je zdravý rozum. V tom prípade je veľa ľudí v pr---i“. Prajem Vám hlavne veľa zdravia a zdravého rozumu!

Petr Mach
konateľ spoločnosti
Editoriál bol napísaný 8. 4. 2020.

#spolutozvladneme
#ruskoniejehanba
#spravajsazodpovedne



BACKALDRIN Slovakia, spol. s r.o.
Galvaniho 12, 821 04 Bratislava, SK
T 0650 440 022 - 23
backaldrin@backaldrin.sk
www.backaldrin.sk, www.kornspitz.com
www.facebook.com/kornspitzSK



KVALITNÝ KVAS = POCTIVÝ CHLIEB K ZAHRYZNUTIU

Kvasy sú rozmanité, ako kultúra chleba sama. Poznatky o jeho vyvážení zbierame po celé tisícročia. Nebojím sa napísať, že ide o určitý druh „alchýmie“, kedy na základe experimentov (koľkokrát pokus - omyl), dosiahneme vždy určitého stupňa vedenia, ktoré musíme i naďalej rozvíjať. A tak, v snahe uľahčiť pekárom ich náročnú prácu, priviedla rodinná firma backaldrin na svet pred viac ako 50 rokmi radu produktov BAS.

Nie je cesto ako cesto

Prvoradou úlohou ražného kvasu je oksylit múku, nakypriť cesto a dodať chlebu výraznú vôňu a chuť. Nie je to tak jednoduché, ako sa na prvý pohľad zdá. Pri výrobe musíme rozlišovať, o aký druh cesta sa jedná, pretože ražné od pšeničného sa znateľne líši. Každé z nich sa správa trochu inak a má rôzne vlastnosti. Najzásadnejším a prioritným rozdielom je, že ražné cesto musíme oksylit, aby bolo vôbec spracovateľné. Odlišuje sa i v ďalších vlastnostiach: v štruktúre, fermentácii, stabilite, pri zadržiavaní plynov. U hotových pekárskych výrobkov potom v porovnaní s pšeničným, v objeme pečiva, ale tiež v dĺžke čerstvosti a chrumkavosti. Dôvodom týchto odchýlok sú jednotlivé komponenty v zložení a ich pôsobnosť na vývoj cesta. Po stránke chemického zloženia sa ražná od pšeničnej múky zase až toľko neodlišuje – tzn. napríklad v škrobdoch, bielkovinách, tukoch a obsahu popola. Značný podiel je ale v obsahu pento-

zanov a v podiele rozpustných látok (viď. tabuľka č. 1)

Charakteristika pšenice a raže

V pšeničnej múke sa nachádzajú dva proteíny (bielkoviny), ktoré sú schopné utvárať lepok. Lepok dodáva pšeničnému cestu vysokoelastické vlastnosti a má rozhodujúci podiel na väzbe vody, stabilizuje cesto a stará sa o optimálne zadržiavanie plynov v ceste, s ktorým potom úzko súvisí objem pečiva. Akokoľvek sú z chemického hľadiska

bielkoviny raže na prvý pohľad so pšeničnými identické, nie sú schopné vytvoriť lepok s vysokoelastickými vlastnosťami. Schopnosť raže extrahovať vodu na rozdiel od pšenice prebieha cez slizové látky – arabinoxylany (pentozy). Ich schopnosť napučať je závislá na obsahu soli a pH hodnoty cesta. Pokiaľ je k dispozícii požadované množstvo kyselín, respektíve potrebné zníženie pH hodnoty, potom dôjde k splneniu predpokladov pre tvorbu optimálne nakysnutej, elastickej, požítateľnej a stráviteľnej striedky ražných alebo ražno-pšeničných chlebov, ale tiež chlebov s obsahom šrotov a celozrnných chlebov.

Tabuľka č. 1

Rozdiely medzi pšeničnou a ražnou múkou

Kritérium	Pšeničná múka	Ražná múka
Obsah popolu	0,5 – 1,0 %	1,0 – 1,4 %
Obsah pentozanov	2,0 – 4,0 %	6,0 – 9,0 %
Podiely rozpustných látok	5,0 – 7,0 %	12,0 – 15,0 %
Výťažnosť cesta	150 – 165 %	165 – 180 %
Aktivita amylázy	nízka	vysoká
Tvorba cesta	lepok	bobtnavé látky
Mazovatenie škrobu	65 – 80 °C	55 – 70 °C
Výťažnosť objemu	500 – 800 ml	300 – 500 ml



Enzymatický charakter pšenice a raže

Po stránke enzymatického charakteru sú medzi pšeničnou a ražnou múkou veľké rozdiely. Ražná múka sa celkovo vyznačuje vysokým obsahom enzýmov, pričom je ale teplota zmazovania ražných škrobov nižšia ako u pšeničných. V dôsledku toho sa môžu vyskytovať nedostatky v tvorbe štruktúry striedky, čo sa objavuje u ražných chlebov častejšie. K takýmto chybám patrí napríklad hustá striedka bez pórovitosti, alebo vlhká striedka s trhlami. Okyslením dochádza k regulácii enzymatickej aktivity v ceste, pretože je silno závislá na hodnote pH. Pri zodpovedajúcom množstve okyslenia, ktoré ražné cesto vyžaduje, je hodnota pH znížená do tej miery, až dôjde k poklesu aktivity enzýmov. Vďaka tomu dochádza k tvorbe stabilnej, elastickej a kompaktnej striedky.

Chleby s obsahom raže musíme okysliť

Chleby s obsahom raže musíme okysliť z dvoch základných dôvodov: 1. dochádza k výraznému napačeniu a 2. k regulácii aktivity enzýmov. Do akej miery musíme cesto okysliť alebo upraviť jeho pH hodnotu je uvedené v tabuľke č. 2 – riadime sa de facto druhom chleba. Okyslenie cesta chlebov s obsahom raže nesúvisí len s technologickými hľadiskami, ale má to i senzorické dôvody. Pri bielych chleboch poznateľne upravujú aromatický a chuťový profil kyseliny vznikajúce pri kvasení, a to kyselina mliečna a octová. Pri použití kvasu teda docielime výrobu chuťovo výrazných pekárskych výrobkov s vysokou úrovňou kvality, ktoré prispievajú k ústretovému kroku voči prianiam zákazníkov po tradičných postupoch výroby.

BAS – základ pre tú najlepšiu chuť chleba

Viac ako 50 rokov nás BAS (BackAromaSauer) firmy backaldrin – prípravok k okysleniu cesta na báze kvasu – presvedča o tom, že je TOP produk-

tom pre výrobu chleba tej najvyššej kvality. Tekutý kvas na výrobu prípravku BAS je fermentovaný cez viacstupňové a niekoľko dní trvajúce vedenie až do plnej zrelosti a následne stabilizácie. V priebehu tohto procesu sa utvárajú vedľa typických kyselín kvasenia tiež dôležité aromatické látky a rôzne stupne vône. Tradičné vedenie, po desaťročia odovzdávané znalosti a skúsenosti, spájané s najmodernejšou technikou a analytickou kontrolou, sú základom pre mimoriadnu a stálu kvalitu výrobku BAS. Sortiment zahŕňa tieto varianty: BAS svetlý vhodný na výrobu pšenično-ražných až po ražné chleby, Bas tmavý vhodný na výrobu výdatných, rustikálnych ražno-pšeničných a ražných chlebov, ďalej potom BAS špeciál pre všetky chleby s obsahom raže. Portfólio výrobkov zahŕňa tiež sušené kvasy, ktoré sú postavené na fermentovanom nestabilizovanom BAsE, k dispozícii je pod názvom BAS T a Bio BAS T, ktoré sú vhodné pre všetky druhy chlebov s obsahom pšenice.

Poctivé pekárske remeslo dokáže ponúknuť prvotriedny chlieb, či už ražno-pšeničný, pšenično-ražný, ražný, viacvrstvný alebo špeciálny – bochník, kto-

Legislatíva

V Českej republike bola 20. januára 2020 schválená Vyhláška č. 18/2020 sb. o požiadavkách na mlynské výrobky, cestoviny, pekárke výrobky a cukrárske výrobky a cestá, ktorou bola prijatá definícia kvasu, stabilného kvasu. Podľa vyhlášky bola definované aj označenie chleba „kvasového typu“, „kvasového“ a „tradičného kvasového“. V slovenskej legislatíve je označovanie chleba upravené vo Vyhláške č. 24/2014 z 23. januára 2014, v platnom znení. Ako chlieb je definovaný pekársky výrobok s hmotnosťou viac ako 400 g nakyprený kvasom alebo droždím; ak je chlieb krájaný alebo porciovaný, môže mať aj nižšiu hmotnosť.

rý po zaklopaní zvoní ako zvon, silno vonia chlebom a rozplýva sa na jazyku. Nechajte si poradiť – naši obchodní zástupcovia alebo pekárski technológovia budú stáť pri vás.

Tabuľka č. 2

Stupeň kyslosti a pH hodnota rôznych druhov chleba

Druh chleba	Stupeň kyslosti	pH hodnota
Pšenično-ražný chlieb	5 – 6	4,6 – 5,2
Ražno-pšeničný chlieb	6 – 9	4,3 – 4,6
Tmavý ražný chlieb	8 – 10	4,0 – 4,3
Ražný chlieb s obsahom šrotu	8 – 14	4,2 – 4,7

VIACSTUPŇOVO VEDENÝ A NÁSLEDNE STABILIZOVANÝ KVAS S OBSAHOM METABOLÍT A AROMATICKÝCH LÁTKOK TYPICKÝCH PRE KVAS

Výhody použitia:

- jednoduché použitie so zárukou kvality výsledného produktu,
- zlepšuje štruktúru cesta, vlastnosti striedky i vyťaženosť,
- zväčšuje objem chleba a zabraňuje drobivosti striedky,
- vyvážená chlebová chuť a vôňa,
- chlieb vykazuje dlhú čerstvosť.

BAS TMAVÝ

číslo výrobku 1250
špeciálne vyvinutý na výrobu tmavých – ražných chlebov až ražno-pšeničných chlebov

BAS SVETLÝ

číslo výrobku 1251
špeciálne vyvinutý na výrobu ražných svetlých – pšenično-ražných chlebov až po tmavé –ražné chleby

Dávkovanie na 10 kg múky:

Podiel RM / PM v %	BAS v kg	Droždie v kg	Sol' v kg	Voda (cca) v kg
100 RM	0,500	0,200	0,200	7,800
90 RM / 10 PM	0,450	0,200	0,200	7,800
80 RM / 20 PM	0,400	0,200	0,200	7,700
70 RM / 30 PM	0,350	0,200	0,200	7,600
60 RM / 40 PM	0,300	0,200	0,200	7,400
50 RM / 50 PM	0,250	0,250	0,200	7,100
40 RM / 60 PM	0,200	0,250	0,200	6,900
30 RM / 70 PM	0,150	0,250	0,200	6,700

Príprava

Ražno-pšeničné chleby

Teplota cesta: 28 – 30 °C

Doba zrenia: 30 minút

Pšenično-ražné chleby

Teplota cesta: 26 – 28 °C

Doba zrenia: 20 minút



BAS TEKUTÁ FORMA

VYSOKÁ KVALITA CHLEBOV I PRI POUŽITÍ MÚKY Z PRERASTENÉHO OBILNÉHO ZRNA

Výhody použitia:

- vhodný pre vedenie cesta pri nízkej teplote,
- dávkuje sa v minimálnom množstve,
- výrazná chuť chleba so silnou chlebovou vôňou,
- predlžuje čerstvosť chleba a zväčšuje jeho objem.

BAS ŠPECIÁL

číslo výrobku 1249

Vyvinutý na výrobu všetkých druhov chleba

Dávkovanie na 10 kg múky:

Podiel RM / PM v %	BAS špeciál v kg	Droždie v kg	Sol' v kg	Voda (cca) v kg
100 RM	0,400	0,200	0,200	7,800
90 RM / 10 PM	0,360	0,200	0,200	7,800
80 RM / 20 PM	0,320	0,200	0,200	7,700
70 RM / 30 PM	0,280	0,200	0,200	7,600
60 RM / 40 PM	0,240	0,200	0,200	7,400
50 RM / 50 PM	0,200	0,250	0,200	7,100
40 RM / 60 PM	0,160	0,250	0,200	6,900
30 RM / 70 PM	0,120	0,250	0,200	6,700

Príprava

Ražno-pšeničné chleby

Teplota cesta: 25 – 26 °C

Doba zrenia: 30 minút

Pšenično-ražné chleby

Teplota cesta: 26 – 27 °C

Doba zrenia: 20 minút

BAS TEKUTÁ FORMA



JEDNODUCHÉ POUŽITIE SO ZÁRUKOU STÁLEJ KVALITY CHUTNÉHO CHLEBA

Výhody použitia:

- jednoduché použitie so zárukou kvality pri výrobe ražného chleba až po chlieb ražno-pšeničný a úsporou času,
- chlieb vykazuje vyváženú chuť a vôňu ražného kvasu,
- chlieb s elastickou striedkou – dobre sa krája.

BAS T

číslo výrobku 1253

sušený kvas na výrobu ražných a ražno-pšeničných chlebov priamym vedením

Dávkovanie na 10 kg múky:

Podiel RM / PM v %	BAS T v kg	Droždie v kg	Sol' v kg	Voda (cca) v kg
100 RM	0,550	0,200	0,200	8,100
90 RM / 10 PM	0,500	0,200	0,200	8,100
80 RM / 20 PM	0,440	0,200	0,200	8,000
70 RM / 30 PM	0,390	0,200	0,200	8,000
60 RM / 40 PM	0,330	0,200	0,200	7,900
50 RM / 50 PM	0,280	0,250	0,200	7,500
40 RM / 60 PM	0,220	0,250	0,200	7,400
30 RM / 70 PM	0,170	0,250	0,200	7,100

Príprava

Ražno-pšeničné chleby

Teplota cesta: 25 – 26 °C

Doba zrenia: 30 minút

Pšenično-ražné chleby

Teplota cesta: 26 – 27 °C

Doba zrenia: 20 minút

BAS SYPKÁ FORMA





V LABYRINTE PANEA KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

6/10 Výroba a predaj

„Duch trätí silu, keď ho zaťažuje starosť o každodenný chlieb.“
Božena Němcová

Chlieb nie je len kultúrnym bohatstvom, ale hnačím motorom technického pokroku, ktorý motor akceleruje hneď dvojnásobne.

Je to jednoduché. S plným žalúdkom sme produktívnejší a silnejší. Naša myseľ je čistejšia a konanie racionálnejšie. Hlad dokáže natoľko zamestnať mozgové závitky, až na pokrok a vývoj neostáva miesto. Akonáhle je ale náš chlieb každodenný zaistený, ľudská duša pookreje a začne lietať v oblakoch.

Pokiaľ tento argument nevidíte ako dostatočný dôkaz faktu, že medzi chlebom a technickým vý-

vojom existuje priama súvislosť, môžeme poskytnúť ešte mnoho ďalších príkladov. Odjakživa sme sa totiž „piplali“ s efektivitou výroby chleba s cieľom zabezpečiť jeho dostatočné množstvo. Obilné mlyny boli vždy o krok vpred. Kládli dôležitosť na využitie obilného zrna do posledného vlákna, a to z jednoduchého dôvodu – bol ho totiž chronický nedostatok. A práve oni ako prví dokázali zužitkovať vodnú energiu. Dokonca prebehli i píly. Základom vodného mlynu je vodné koleso, na jeho lopatky dopadá prúd vody. Energia prúdajúcej vody je z vodného kolesa prenášaná na hriadeľ a ten uvádza do pohybu potrebné vybavenie. V priebehu stáročia vývoja vzniklo veľa konštrukcií vodných mlynov, ale do dneška sa ich zachovalo len niekoľko málo. Tiež ako prví aplikovali do prevádzky transportné pásy. Zvážte sami – v angličtine výraz

„the mill“ neznamená len mlyn, ale je to tiež pojem pre továreň – výrobu.

Od 19. storočia dochádza k rozvoju pekárskych technológií. Uvoľnili sa striktné a prísne pravidlá pre pečenie chleba a vo veľkých mestách začali vznikať vedľa značného množstva remeselných pekárni prvé továrne na chlieb. Výroba sa viac mechanizovala (napríklad cesto sa začalo zarábať skôr mechanicky, než manuálne), ručná výroba začala ustupovať. I pece prešli určitou premenou do kvalitnejšej podoby. Známe značky chleba vykukali zo všetkých kútov mesta, a to i vďaka tisícom áut na rozvoz chleba a reklamných plagátov. Sľubovali dokonalý svet, dokonca i v medzivojnovom svete v podobe silných mužov, starostlivých matiek a smejúcich sa detí. Veríte, že i keď

7 „Pľuvátko“ otruba
Štajersko (AUT)
18. / 19. storočie
drevo / kov



3 Model perníkov
Švajčiarsko
1632
drevo



1 Predavač chleba
Meissen (DEU)
okolo roku 1745
porcelán

6 Hlinená listina
Mezopotámia
rok 1877 pr. n. l.
hlina



4 Spracovateľ kukurice
Jalisco (MEX)
100 rokov pred n. l. – 200 n. l.
hlina



sa svet utápa v zmätku doby, **chlieb utvára domov.**

1 Klepanie patrí remeslu

Chlieb sprevádza človeka niekoľko tisícročí. Obchody s chlebom sú oproti tomu relatívne novým vynálezom. Skôr sa s chlebom obchodovalo prevažne na trhu. Tato porcelánová figurka pochádzajúca z Meissenskej manufaktúry (okolo roku 1745) ukazuje pekára ako kamelota – pouličného predavača chleba s vrchovitou nošou a dvomi drievkami na klepanie. Tak ľudia vedeli, že ich chlieb dorazil. Ešte dnes hovoríme, že búchanie patrí k remeslu.

2 Kde je tu pekár?

Aby nám vyššie uvedená otázka netkvela v mysli, boli výklady pekárstva v skoršej novej dobe označené pútačom. Exemplár takéhoto pútača sa nachádza v PANEU. Je dlhý viac ako dva metre a okolo roku 1500 zdobil vchod nad jedným pekárstvom v Steyri. Jeho dominantou nemôže byť nič iného, než veľký zlatý praclík – symbol pekárskoho cechu. Ozdobený je ešte symbolom plodnosti a grimasou. Symbol plodnosti mal zaručiť pravdepodobne pravdelné zásobenie múkou a grimasa mala držať zlobu ďaleko od pekárstva.

7/10 Spracovanie

Obilná kaša stečie na horúci kameň a stane sa z nej chlieb. Od tohto „objavu“ z mladšej doby kamennej až po umenie upiecť chlieb trvalo ešte zopár rokov.

Pokiaľ sa ohliadneme do ďalekej minulosti, zistíme, že objav výroby chleba siaha až do mladšej doby kamennej – jeho pôvodcu predsa dobre poz-

náme – volá sa „Náhoda“. Po stáročia naši predkovia miešali zomleté obilie s vodou a usrkávali v podobe kaše. Až jedného dňa ju nevedomky prevrtili na horúci kameň. Kaša bola zrazu tuhá, chutila lepšie, dala sa skladovať a transportovať. A zrazu chlieb zazrel svetlo sveta.

Potreboval ešte niekoľko tisíc rokov. Ako na to – upiecť poriadny peceň chleba – prišiel človek pre 5.000 rokmi. Starší Egypťania boli prví, ktorí začal systematicky pestovať obilie, ich usadený spôsob života im umožnil postaviť pekársku pec a vynaliezavý duch kultivovať droždie. Vedľa neokyslených chlebov je teraz možné kedykoľvek upiecť i chlieb kysnutý.

Chlieb a hry

Rimania spojili egyptského rýdzeho ducha s know-how a s ohľadom na efektívnosť mechanizovali, stavali mlyny, navrhovali miešacie stroje a zariaďovali veľké pekárne. Urobili všetko preto, aby mohli dodať dostatok chleba na hry, aby sa nezadrel motor légii, ktoré si piekli chlieb sami po ceste. A tak prekročilo umenie upiecť chlieb Alpy, na rad prišlo využitie domácich druhov obilnín. Každé mesto, kdejaký malý štát vyvinul vlastné druhy chleba, a to dokonca až tak, že Stredná Európa má dnes ďaleko širšiu paletu výberu chlebov ako Stredomorie. Tu vedie biely chlieb. Severne od Álp až do 19. storočia bol chlieb sviatočným pokrmom – pokrmom bohatých.

3 Umenie Tirggel

Zürišskou špecialitou sú tvrdé vianočné sušien-

ky. Tirggel, ktoré sa robia z múky, vody, cukru, medu a korenia. To je všetko, čo sa na ich výrobu už od 15. storočia používa. Lisujú sa v špeciálnych drevených formách s náboženskými výjavmi a pečú sa veľmi krátko pri teplote 400 °C. Model z roku 1632 ukazuje erby 32 vidieckych oblastí a úradov patriacich samozrejme pod mesto Zürich, ktoré dlhú dobu na výrobu týchto sušienok držalo monopol: až do roku 1840 mohli „Tirggel“ vyrábať len pekári Zürichu.

4 Kukurica – kultúrna plodina

Kukurica bola a je kultúrnou plodinou Strednej Ameriky. Jej domestikácia začala už v praveku, pravdepodobne medzi rokmi 10 000 pred n. l. – 5 500 pred n. l. Dnešné genetické experimenty naznačujú, že domestikácia kukurice začala už niekedy okolo roku 7 000 pred n. l. v centrálnom Mexiku*. Kukuríčnaná múka – základná zložka chleba a hlavný zdroj sacharidov – sa konzumuje niekoľko storočí – od dôb Krištofa Kolumba. Hlinená soška spracovateľa kukurice z Jalisco – jedného z 31 štátov Mexika, znázorňuje, ako sa 100 rokov pred n. l. až 200 rokov n. l., mlela múka – za pomoci jednoduchých pomôcok.

5 Rez časom

Tisíc rokov sme si museli pomáhať najjednoduchšími pomôckami, aby sme zviezli úrodu a tým si zabezpečili živobytie. Dôkazom toho je tento kosák na obilie pochádzajúci z mladšej doby kamennej, ktorý s najväčšou pravdepodobnosťou pochádza z egyptskej oázy Fajjúm. Jeho vnútro je vydlabané, aby sa tam dal uložiť ostrý pazúrik a zafixovať živinou. Čepeľ z pazúrika bola pevne ukotvená, aby sa dalo žať obilie. Kosák je starý približne 7.000 rokov

2 Pekársky pútač
Steyer (AUT)
okolo roku 1500
kované železo

9 Forma na koláč
Rakúsko
19. storočie
patinovaný plech

5 Kosák na obilie
Oáza Fajjúm (ET)
5.000 rokov pred n. l.
drevo / pazúrik

8 Raznica na chlieb
Byzantská ríša
7. storočie n. l.
hlina

– približne rovnako starý ako poľné hospodárstvo.

6 Babylonská hospodárnosť

Mezopotámia je kolískou poľného hospodárstva, najúrodnejšia oblasť sveta rozkladajúca sa medzi veľtými Eufratom a Tigridom. Aby pri dvoch zberoch za rok nestratili prehľad, pripievňovali Babylónčania hlinené prívesky na vrecia s múkou. Stojí tu klinovým písmom, o aký druh múky sa jedná (Babylónčania mali 5 druhov múky), hmotnosť a tiež rok vlády kráľa Sumulaela, a preto tiež vieme, že tento prívesok pochádza z roku 1877 pred. n. l.

7 Čo zostane po zmlení

Pri mletí obilia zostanú otruby, ktoré sú pre mlynára nehodnotným odpadom prúdiacim pri procese mletia zo široko otvorenej tlamy – „plúvátka“ otrúb, ktoré súbežne fungovali ako ochranný duch mlyna.

Vrece s týmto odpadom bolo pripravené pre prasce alebo pre iné potreby.

„Mlyn bol vždy trochu mysteriózny, stojaci mimo mesto, osamote, kde všetko škrípalo a vŕzgalo. Tu nebolo vôbec od vecí, mať na ochranu nejakého ducha“

Peter Augendopler

8 Byzantské logá

Dnes nechávajú pekári svoje logá tlačiť na etikety alebo priamo na papierové vrece. Predtým používali inú alternatívu – a to ražbu loga priamo na chlieb. A pretože chleba piekli spoločne, slúžila i ako označenie majiteľa. To, či lúče (špice), guľaté pečivo a hviezda patrí pekárovi alebo majiteľovi, nie je už u tejto hlinenej raznice z Byzancie zo 7. storočia n. l. možné určiť.

*zdroj cs.wikipedia

ZAÚJÍMAVA VÁS PANEUM?

nabudúce
V labyrinte PANEU

Komnata zázrakov a jej príbehy
8/10 Viera a náboženstvo
9/10 Vedomosti sveta

PANEUM

KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

**Ďakujeme,
že pomáhate
s nami!**

#spolutozvladneme
#ruskoniejehanba
#spravajsazodpovedne

backaldrin®

Babi, zostaň doma, tento rok napečieme my!

V rámci našej výzvy: „Babi, zostaň doma, tento rok napečieme my!“ sme spojili sily tiež s našimi obchodnými partnermi a ponúkli im okrem surovín na pečenie mazancov tiež pomocnú ruku pri ich výrobe. Veľmi nás potešilo, že sa medzi pekármi našlo toľko tých, ktorí si i v tejto neľahkej dobe urobia čas, výrobnú kapacitu, prostriedky a hlavne chuť na to, pomáhať potrebným.

**Pomáhajte,
pomáhajte,
má to zmysel!**