

pre Vás

backaldrin®

SPRAVODAJCA SPOLOČNOSTI
BACKALDRIN SLOVAKIA, SPOL. S R.O.
ČÍSLO 2
DECEMBER 2019

**KORNSPITZ PEKÁR
ROKA 2019**

V LABYRINTE PANEA
Komnata zázrakov a jej príbeh
4/10 Ochrániť a uchovať
5/10 Trest

CHLIEB & PROTEÍNY
v kurze



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

Blíži sa (znova) koniec roka a každý sa bude ohliadať za uplynulým rokom a bilancovať. I tento rok sme usporiadali spoločenské popoludnie a večer spojený s voľbou Kornspitz pekár roka 2019. Reportáž z akcie nájdete na stránkach tohto časopisu. Zoznámime vás i s úspešnými novinkami tohto roku, akými sú Ovseno-proteínový chlieb, Müsli tyčinky a chlieb Cmarový, ktoré spĺňajú najprísnejšie nároky moderných konzumentov na nutričné hodnoty. Rovnako pokračuje seriál článkov o fenoméne PANEUM – komnata zázrakov chleba. Srdečne vás do tohto unikátneho múzea pozývame aj osobne, aby sme spoločne prešli aspoň časti histórie poľnohospodárstva a chleba.

Píšem tieto riadky koncom októbra a tento rok uplynie zároveň 30 rokov od novembra 1989, ktorý bez zveličenia, zmenil životy nás všetkých. Dovolím si teda obzrieť sa i za týmito tridsiatimi rokmi. Pre generáciu mojich detí, je to kapitola v dejepise, pre tú moju však to bol rok nádeje na zmeny, asi podobne ako pre generáciu mojich rodičov rok 1968. Tentoraz však našťastie ruské tanky neprišli. Skončila doba, ktorá potláčala podnikavosť a iniciatívu jednotlivca. Socializmus nahradil kapitalizmus voľnej súťaže. Skončila doba, kedy bola len jedna pravda, voľby prebiehali štýlom, tu máte jednotnú kandidátku Národnej fronty pod vedením KSČ a vyberte si... Skončil nedostatok prakticky všetkého spotrebného tovaru a služieb, zmizol ostnatý drôt na západných hraniciach, zrazu sa mohlo všetko.

Celkom skoro, ako už to býva, žúr skončil a po ňom prišla opica a vytriezvenie. Nie každý v novom režime patrili medzi víťazov, štartovaciu čiaru nemali a ani nemohli mať všetci rovnakú, v rámci privatizácie sa nie všetko podarilo dokonale. Sloboda tiež znamená viac zodpovednosti za seba samého a svoje chovanie. Počul som jeden názor, že mnoho ľudí slobodu ani nepotrebuje, že im stačí len tá sloboda materiálna. Niečo na tom asi bude, asi to dobre vystihuje stav našej spoločnosti. Ten ostnatý drôt si množstvo z nás nesie v mysli stále. Pokiaľ je na „pivko“, na mäso na „grilovačku“, dovolenku pri mori, tak je to pre Čechov a Slovákov v pohode. Dnešný globálny svet je však oveľa zložitejší, ako býval ten rozdelený tzv. železnou oponou a nič nie je čiernobiele. Zoberme si len počet obyvateľov na Zemi – v roku 1990 tu žilo 5,2 miliardy a v roku 2020 to bude už 7,7 miliardy ľudí! To samo o sebe je obrovský nápor na životné prostredie, preludnené štáty i kontinenty ako Afrika alebo Ázia. Aj títo ľudia sa chcú mať lepšie, a preto migrujú tam, kde sa budú cítiť bezpečne a kde si myslia, že pre nich bude práca a jednoduchší život. Takže putujú na sever, hlavne do USA a Európy. Európa, či sa nám to páči alebo nie, je i vďaka Európskej únii už viac ako 70 rokov kontinentom prosperity a blahobytu bez vojen. Žije sa tu dobre, že si to možno už ani neuvedomujeme. Ani prvorepublikový továrnik si nemohol dopriať banány každý druhý deň, ako súčasný nezamestnaný. Máme sa materiálne v porovnaní s generáciami našich predkov, tak so zvyškom sveta, celkom

dobro. To, že materiálne neznamená automaticky byť šťastný a spokojný, je iná vec. Ľuďom u nás asi najviac chýbajú z minulosti tie „istoty“ a na ne-slobodu a množstvo drobných či väčších krívd minulého režimu sme už zabudli. Nechcem to tu zľahčovať, pretože to je normálne a pochopiteľné. Každý chce mať kde bývať, žiť v klude a pohode, mať dobrú prácu, okolo seba rodinu, kamarátov a známych.

Pri práci by som sa rád zastavil; dlhú dobu sme boli pre západ atraktívni najmä lacnou pracovnou silou. Vďaka tomu sme si zničili množstvo úrodných polí okolo miest, kde vznikali a stále vzniká množstvo skladov a montáží, ničíme si diaľnice preťaženými kamiónmi, ktoré ten tovar prevážajú sem a tam. Tieto stavby musí tiež niekto stavať a niekto v tých halách tiež pracuje. Podľa českého štatistického úradu je celých 13,4% všetkých zamestnancov cudzinci, to je každý siedmy zamestnanec. Šokuje vás ten počet? Sú pre vás neviditeľní? Je ich už viac ako 600 tisíc a spolu s cudzincami živnostníkmi (typicky Vietnamci a Ukrajinci) ich je cez 700 tisíc. Odhady ďalších, tentoraz nelegálnych pracovníkov, potom hovorí o ďalších 300 tisícoch ľudí, a to už je celkovo viac ako jeden milión ľudí! Je to daň za hospodárske úspechy a otvorenosť našej krajiny? Asi áno, však keby sme namiesto vlastnej pohodlnosti mali viac vlastných detí, tak by sme možno toľko zahraničných pracovníkov nepotrebovali. Ďalší problém je, že ide o pracovníkov pre málo kvalifikované prá-



ce a nie o špičkových odborníkov. Typicky spracovateľský priemysel (vrátane pekárňí), stavebníctvo, veľkoobchod a maloobchod, lesníctvo, poľnohospodárstvo. Česi už tieto práce nerobia a robíť nechcú. Nevieť si predstaviť, že by sa to malo zmeniť. Keby cudzinci mali odísť, ako vykrikujú niektorí politici, nepostavíme ani kilometer diaľnic, zrúti sa zdravotná starostlivosť a zásobovanie, v maloobchodoch budú rady až von na parkovisko.

Vďaka nízkym príjmom sa vžil nový názov, pracujúca chudoba. Blahobyť tých úspešnejších je založená na nízkej cene práve tých druhých. Nie je asi normálne, aby niekto, kto pracuje, nebol schopný zaplatiť nájom a nejak slušne vyžiť. Vo veľkých mestách a aglomeráciách je tento problém viac než kritický. Pretože i Praha, Brno alebo Bratislava potrebujú predavačky, zdravotné sestry, učiteľov, policajtov, ale i upratovačky alebo napríklad smetiari. A sme zase pri týchto istotách; istota bývania a slušného zárobku.

Pri bilancovaní nemožno nespomenúť ďalšiu istotu o ktorú sme tento rok bohužiaľ prišli. Áno, Karel Gott. Jeden novinár povedal, že ho máme ako Česi a Slováci v DNA; bol fenoménom, ktorý väčšinu Čechov sprevádzal od narodenia. Dokázal sa presadiť v obidvoch režimoch, v zahraničí, svojou pracovitosťou, talentom a pokorou si získal srdcia svojich fanúšikov, a to je treba rešpektovať.

Za posledných 30 rokov sme boli svedkami veľ-

kých zmien i v technológiách. Spomeňte si napríklad na škodu Favorit, kazetové magnetofóny a telefóny s okrúhlym ciferníkom. Dnešné škodovky sú spoľahlivejšie, pohodlnejšie i menej smrdia, magnetofóny a slúchadlové telefóny skončili dávno na smetisku dejín a nahradili ich najrôznejšie „múdre“ mobilné telefóny. Rovnaký pokrok je viditeľný i v pekárňach. Ďalším typickým znakom demokracie v dobe moderných technológií je, že každý, kto má počítač a prístup na internet (ako napríklad teraz ja), môže šíriť práve tie svoje jediné pravdy. Bohužiaľ, niekedy sa vytráca sedliacky rozum alebo kritické myslenie. Ako inak je možné vysvetliť značku „pozor vlak“ pri koľajniciach na stanici alebo značku pri vstupe do lesa „vstup na vlastné nebezpečenstvo, nebezpečenstvo pádu stromu“? No...čo však nie je normálne (a logické), že po koľajniciach jazdia vlaky a stromy môžu padať? Určite nám tieto cedule nariaďuje EÚ? Nemyslím si, to len nejaký úradník alibista robí dôsledne svoju zbytočnú prácu a zdravý rozum dostáva na frak. Univerzálne pravdy jedinej ideológie nahradila demokracia a pluralita názorov. Myslím si, že je to dobre, i keď Charles Bukowski k téme demokracia povedal: „Rozdiel medzi demokraciou a diktatúrou je v tom, že v demokracii najprv volíte a potom počúvate rozkazy, zatiaľ čo v diktatúre nestrácať voľbami čas.“

Nie sú jednoduché riešenia a vy pekári najlepšie viete, v akom zložitom odbore podnikania sa pohybujeme. Stále veľký podiel ručnej práce, rast

miezd (i tak stále dosť nízkych v porovnaní s inými odbormi), všeobecný nedostatok pracovníkov v pekárňach, nízke ceny, nedostatok prostriedkov na investície. Často si navyše sami situáciu komplikujeme vyhláškami, napríklad o označovaní pečiva, ktoré nás ako výrobcov pečiva pred výrobcami z iných štátov na voľnom trhu EÚ znevýhodňujú. Našťastie pracujeme v potravinách a ľudia budú jesť stále. To je jedna z istôt pre nás a v tom vidím veľké pozitívum. Hľadajte svoju pozíciu na trhu, robme ten náš základný biznis dobre, v prospech našich zákazníkov a ono to určite dobre dopadne. Aby kupovali práve to naše pečivo, tak musí byť dobré, chutné, z kvalitných surovín bez kompromisov. Chce to guráž, nápady a nebať sa.

Petr Mach
konateľ spoločnosti
BACKALDRIN Slovakia, spol. s r.o.

backaldrin®

BACKALDRIN Slovakia, spol. s r.o.
Galvaniho 12/B, 821 04 Bratislava, SK
T 0650 440 022 - 023
backaldrin@backaldrin.sk
www.backaldrin.sk
www.kornspitz.com
www.facebook.com/kornspitzSK

Kornspitz®

PEKÁR ROKA 2019



KORNSPITZ® PEKÁR ROKA 2019

Kaštieľ Gbeľany nachádzajúci sa v Žilinskom regióne, na trase do Národného parku Malá Fatra túto jeseň hostil pekárov z celého Slovenska. A prečo? Ako už z názvu vyplýva, prišli súťažiť o najlepšieho pekára pečúceho značkové pečivo spoločnosti backaldrin - Kornspitz®. Kornspitz sa po celom svete pečie presne podľa chránenej originálnej receptúry. I keď dochádza k zmene tvaru a pory, existuje niekoľko dôležitých rozlišovacích znakov:

- Kornspitz® by mal mať hmotnosť 62 g, môžu sa však vyskytovať i varianty do 80 g.

- Dĺžka Kornspitzu je medzi 18 a 22 cm a má rožkový tvar.
- Pre Kornspitz je charakteristická predovšetkým horná strana - má dva šikmé pozdĺžne zárezy.

Súťažné pekárne už po 16-ty krát odovzdali súťažné vzorky, ktorým boli následne pridelené anonymné čísla. Pri hlasovaní hostia museli zohľadňovať tvar pečiva Kornspitz, chuť, vôňu a následne pridelili svoje hlasy/guličky vzorke, ktorá bola podľa nich najlepšia.

Celý spoločenský večer plný humoru, spevu a dob-

rej zábavy sa niesol pod taktovkou známeho herca, komika, kabaretiéra a moderátora Štefana Skrúcaného a jeho dlhoročného kolegu, humoristu, satirika, imitátora a spisovateľa Rastu Piška.

Počas večera boli prezentované výrobky, ktoré pripravili naši technológovia. Nový prípravok Ferraferm (3824) na výrobu chlebov, pečiva a ostatných výrobkov s obsahom štartovacích kultúr divokých kvasiniek, z ktorého je možné pripraviť výrobky bez droždia. Pripravené z neho boli: Kváskový ražný chlieb s Aróniou, Pšeničný kváskový chlieb a bagety. Ďalšou zmesou bola zmes Durum



1. miesto - Creatív spol. s r.o., Považská Bystrica



2. miesto - VAMEX, a.s., Košice



3. miesto - B A P E spol. s r.o., Beluša



cena backaldrin - Ing. Marek Brojo, Považská Bystrica

100 (3659), zmes s obsahom pšenice Semolina, ktorá pridáva výrobkom vyrobených z nej vláčnosť, jemnú štruktúru a zlatožltú farbu. Je bez prídavných látok a emulgátorov.

Zo špeciálneho pečiva boli prezentované croissantsy z Kurkuma mixu (3465) so Sabiou (3419). Žiarivá farba a nezameniteľná chuť kurkumy je doplnená zmesou Sabia, ktorá obsahuje bazalku, ľanovníčnik, ľan, chia semenka a zemiakové vločky. Zo stálic boli ponúknuté na ochutnávku Špaldový celozrnný chlieb a Prebiotický chlieb s tekvicovými semenami. Zo sortimentu jemného pečiva sme prezentovali Cheesecake a Bábovku vyrobené zo zmesi UrkornKuchen mix (3538), ktorá v sebe spája staré druhy obilia ako jednozrnka, dvojzrnka a špaldová múka. Na stoloch k zahryznutiu boli pripravené Kornspitz lúhované listové tyčinky zo zmesi Kornspitz plus (1975).

Slávnostné ukončenie prebehlo večer, kedy boli

postupne vyhlásené výsledky súťaže. Najúspešnejší účastníci boli odmenení pripravenými cenami a absolútnemu víťazovi bol zapožičaný do konania ďalšieho ročníka putovný pohár, do ktorého bola vrytá nezmazateľná stopa mien – víťazov 16. ročníka tejto tradičnej súťaže o titul Kornspitz pekáč roka 2019.

Kvalita výrobkov je základom úspechu, ale keď k svojmu dielu pridáme ešte kus svojho srdca, získka zrazu chlieb a pečivo ten správny punc neodolateľnosti. Všetkým súťažiacim ďakujeme za účasť v súťaži a prajeme vám, aby vaše Kornspitze i naďalej chutili vašim zákazníkom, pretože to je pre pekárov vždy do najväčšie ocenenie!

Výherci Kornspitz® pekár roka 2019

Miesto	Pekáreň
1.	Creatív spol. s r.o., Partizánske
2.	VAMEX, a.s., Košice
3.	B A P E spol. s r.o., Beluša
cena backaldrin	Ing. Marek Brojo, Považská Bystrica

6 | SPRÁVODAJCA SPOLOČNOSTI BACKALDRIN SLOVAKIA, SPOL. S R.O.

TÉMA



Ovseno-proteínový chlieb

Receptúra

Cesto

3,000 kg	pšeničná múka
2,000 kg	ražná múka
5,000 kg	Ovseno-proteínový mix (č. výr. 3337)
7,400 kg	voda
0,250 kg	droždie
0,220 kg	soľ
0,100 kg	Staback CL (č. výr. 3140)
0,100 kg	BAS tmavý (č. výr. 1250)
18,070 kg	cesto

Možné výživové tvrdenia

S vysokým obsahom vlákniny a bielkovín.
S nízkym obsahom cukrov.

Ďalšie inšpirácie nájdete v brožúre **CHLIEB & PROTEÍNY** od spoločnosti backaldrin!

Príprava

Doba miesenia:	5 – 7 minút pomaly 3 – 4 minúty rýchlo
Teplota cesta:	28 – 30 °C
Doba zrenia:	20 – 30 minút
Navážka:	0,580 kg
Teplota pečenia:	250 °C s klesajúcou tendenciou
Doba pečenia:	35 – 40 minút

Výroba

Z vyššie uvedených surovín vymiesime stredne husté cesto. Odvážené kusy nadelíme a vytvarujeme do požadovaného tvaru. Necháme vykysnúť a pečieme v pare.



Müsli tyčinky

Receptúra

Cesto

10,000 kg

9,000 kg

19,000 kg

Müslibrot mix (č. výr. 3718)

voda

cesto

Posyp

2 diely

1 diel

1 diel

sezamu

mandlí

dekoračného cukru
(granulovaného)

Príprava

Doba miesenia: 3 – 5 minút pomaly

Teplota cesta: 25 – 26 °C

Doba zrenia: žiadna

Rozvaľkanie: na 2 cm

Navážka: 0,080 – 0,100 kg

Teplota pečenia: 220 – 230 °C s klesajúcou tendenciou

Doba pečenia: cca 20 minút

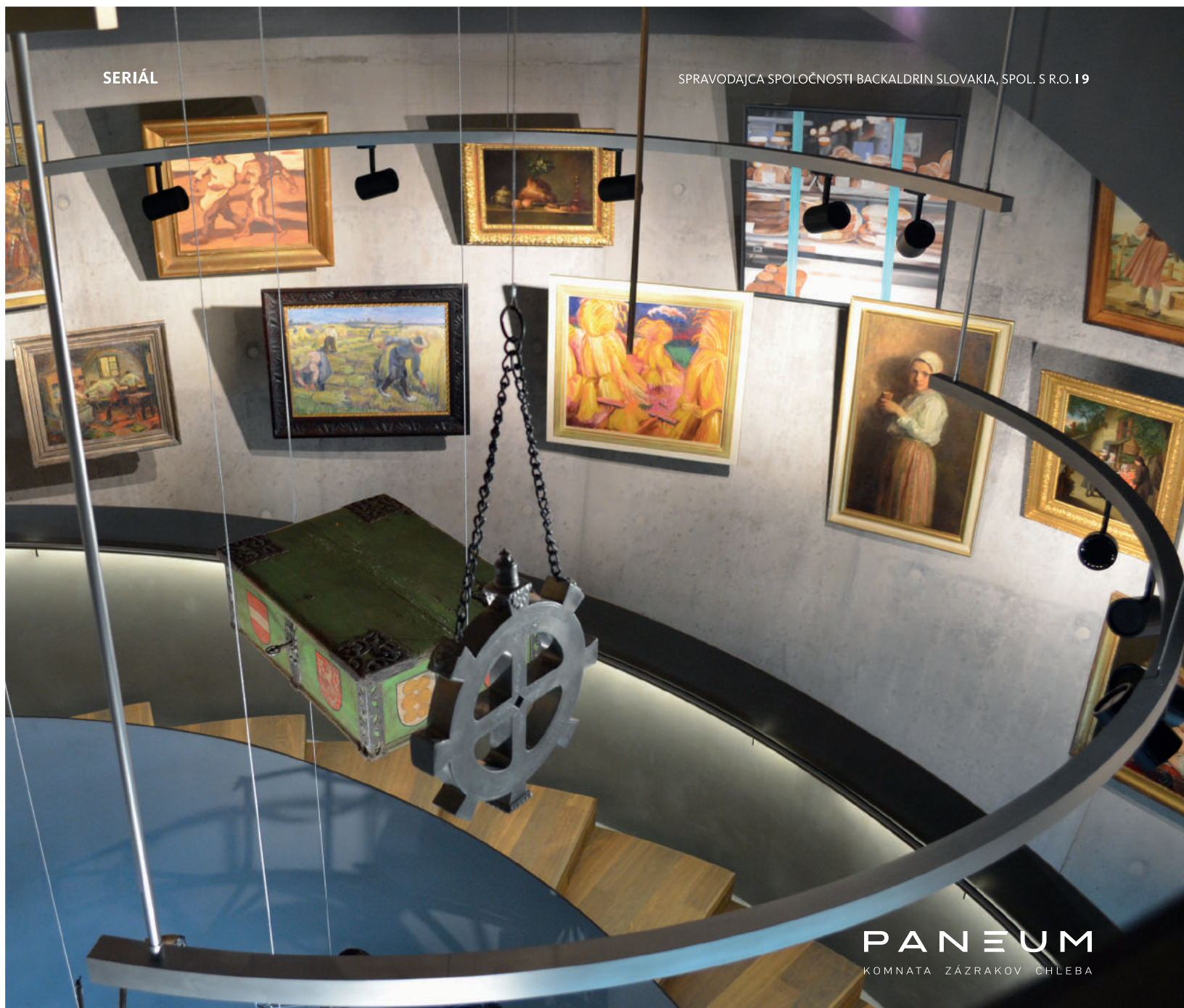
Výroba

Z vyššie uvedených surovín vymiesime stredne husté cesto. Cesto vyvaľkáme na hrúbku cca 2 cm, (na plochu 60 x 40 cm) a potrieme vodou. Nastaviteľným radlom narežeme na tyčinky (12 x 3,5 cm) a sádzeme na plech. Pri izbovej teplote necháme cca 60 minút napučať. Pečieme bez prídavku pary.



SERIÁL

SPRAVODAJCA SPOLOČNOSTI BACKALDRIN SLOVAKIA, SPOL. S R.O. 19



PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

V LABYRINTE PANEA KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

4/10 Hlad a moc

Tentoraz začneme obdobím antického Ríma. V tejto epoche dejín ľudstva zohrával chlieb významnú pozíciu a zohral dôležitú politickú rolu. Ulicami znelo „panem et circenses“ (v preklade CHLIEB a HRY). Vládcovia rozdávali občanom chlieb (obilie) čisto účelovo. Potrebovali ich zmanipulovať. Hry mali zase dôležitú sociálne politickú funkciu. Ich cieľom bolo rozptýliť národ, odviesť jeho pozornosť od skutočných problémov ríše a využiť ho ku svojím zámerom. Trúfneme si tvrdiť, že sa chlieb stal politickou zbraňou vtedajších pomerov.

Dostatok chleba vždy zaisťoval stabilitu. Pokiaľ ho bolo alebo je príliš málo, nastáva v spoločnosti chaos. To pochopili veľmi rýchlo i starí Rimania.

Prostredníctvom motto: „panem et circenses“ – motto rímskeho ľudu dokázali úspešne zamaskovať vlastnú krízu. Citát pochádza z úst rímskeho satirika Juvenála, ktorý mal prekuknuté intrigy vtedajšej politickej scény. Tentoraz sa rímsky ľud zapredal a zasial semeno zániku slávnej ríše. Občania spohodlneli a väčšinu času venovali zábave, ktorá im bola dopriata práve preto, aby svoju spoločenskú aktivitu prejavovali len na miestach, ktoré neboli vládnucej elite nebezpečné. Cieľ vladára bol jasný – využiť priazeň jednoduchých ľudí ku svojim zámerom a vo vlastný prospech. Naprieč dejinami sa chlieb (jedlo) stal politickou zbraňou, utišujúcou tabletkou pre ľud, ale taktiež spúšťačom revolúcií a prevratov.

I v 18. storočí vo Francúzsku za vlády Ľudovíta XVI. mal čo dočinenia s politickou scénou. Hovorí sa,

že kráľovná Mária Antoinetta (manželka zmieňovaného panovníka) rozpútala Veľkú francúzsku revolúciu radou, ktorú zaslala svojim hladujúcim poddaným v tom zmysle, že pokiaľ im chýba chlieb, mali by jesť koláče. Hoci citácia nikdy na oficiálnej úrovni nepadla a nie je podložená, naznačuje, ako sa prostredníctvom chleba robila politika. Kto hryzie tvrdý chlieb ľudu, bude považovaný za jedného z nich, pre koho je ho však škoda, rozdúchava hnev zospodu. Kráľovná na svoj rozmarný život doplatila. Hladnému ľudu totiž došla trpezlivosť. Popravili svojho kráľa a o deväť mesiacov neskôr i jeho ženu.

V ďalších érach života je i dnes chlieb braný ako nástroj moci. Jeho hojnosť zaisťuje dobrú vôľu tomu, kto ho vie obstaráť a rozdeliť. Pokiaľ bol na prí-



4 **Scenéria z obdobia zberu**
Friedrich Gauermann
Alpské podhorie[DE, AT]
1835
olej na plátne

del, vladár píliť sám pod sebou vetvu a zapaloval knôt revolúcie. „Mier, zem a chlieb“, požadovali v roku 1917 boľševici pre hladomorom sužovaný ľud v Rusku. „Prácu a chlieb!“ skandoval národ v bojujúcom Nemecku v 20. rokoch 20. storočia.

Chlieb stojí v popredí historicky najzávažnejších prevratov – ako nedostatkový tovar, ako slogan, ako požiadavka, ako symbol. Bohužiaľ revolúcie často sami dopomohli k tomu, aby na samom konci bola o neho núdza ešte väčšia, aby boj o chlieb a moc začal od samého začiatku.

1 Chlapec, kráľovná, kráľ, chlieb

V období vojen a kríz bol chlieb platidlom a pekáreň centrálnou bankou. Pretože chýbali cenné kovy k razbe mincí (alebo dôvera k peniazom), vysťahovala vláda a pekáreň známky, ktoré sa vzťahovali k určitému množstvu chleba. Obchodovalo sa s nimi, vymieňali sa a považovali sa za platidlo. Na prelome rokov 1788 / 1789 v predvečer Veľkej francúzskej revolúcie vydal pekáreň z Clermontu známky na chleba, na ktorých zadnú stranu umiestnil obrázky hracích kariet. Ľuďom chýbalo zjavne úplne všetko, dokonca i papier.

2 Bohatý Rím?

Keď škŕka v bruchu, hlava nefunguje. Zatiaľ čo sta-

roveký Rím môže byť považovaný za stelesnenie pokroku, v samotnom meste a v oblastiach dobytých Rímom sa vedelo veľmi dobre, čo je hlad. A tak nechal prvý rímsky cisár Augustus v 20. rokoch pred Kristom zobraziť na zadnú stranu mincí šesť obilných klasov. Tieto mince boli rozšírené v Efeze (Malej Ázie). Ide o odkaz svojmu ľudu: „Cisár sa postará, aby ste boli zaopatrení.“

5/10 Na poli

Rolník a pekáreň tvoria spolu akúsi osudovú pospolitosť. Ziskom jedného je surovina toho druhého. Žiadny div, že sa teda pestovanie obilnín a pečenie chleba rozvíjalo ruka v ruku, a to ako druhovo, tak geograficky – od dvoch veľtokov Eufratu a Tigrisu po Egypt, ale taktiež – s rýchlou jedného kilometra za rok – cez Stredozemné more, Grécko, Taliansko a Francúzsko až cez Alpy.

Po tejto ceste sa mení pôda a klíma. Zrážky spolu s výparom ovplyvňujú stav pôdnej vlhky. Pri dominancii podnebia ako pôdotvorného faktoru dochádza k vzniku klimatických pôd. V závislosti od podnebia dochádza k zmene pestovania obilných odrôd podľa typu pôdy a súbežne k zmene vo výrobe rôznych druhov chleba. Na chudobných

alkalických pôdach Stredného východu sejeme teda prevažne jačmeň, vlhká klíma juhovýchodnej Ázie prospieva pestovaniu ryže, v Latinskej Amerike kukurici a na úrodnej bahnatej pôde Nílu Egypta pšenici. Situácia je odlišná severne od Álp, kde sa síce chlieb využíva ako dodávateľ sacharidov, ale drsná klíma prospieva skôr pšenici. Pre túto oblasť je však oveľa viac odolnejší ovos a raž – symbol stredoeurópskeho chleba.

Jačmeň, pšenica, ovos, raž, ryža, kukurica – je úplne jedno, o ktorom obilí hovoríme – jeho pestovanie a zber patrí k prvým prácam v histórii, avšak veľmi tvrdým a vyčerpávajúcim. V Európe až do 19. storočia ju mnohí roľníci často vykonávali ako nevoľníci. Od pradávna ich sprevádzala neustála bieda a núdza. Produktivita bola tak nízka, že deväť z desiatich ľudí sa plahočilo na poli preto, aby užívali samých seba a vyprodukovali ďalších desať percent. K zmenám došlo až vďaka technickým inováciám – od pluhu až po umelé hnojivá. Dnes sú potrební dvaja poľnohospodári na to, aby zaopatřili sto osôb. Do osudovej pospolitosti roľník – pekáreň je teda zahrnutá ešte tretia skupina a tou sme my všetci.

3 Svetské ikony

Taktiež v umení je žiadaná flexibilita. Po nástupe

SERIÁL

bolševikov k moci po októbrovej revolúcii sa museli ruskí umelci – maliari ikon (svätých obrázkov) preorientovať na svetské témy a vytvorili nový žánr farebných látkových krabičiek z papiermaše*. Centrom tvorby tohto druhu umenia sa v 18. storočí stala dedina Palech. Tu vytvoril Ivan Ivanovič Golikov v roku 1927 tento tanier z porcelánu, ktorý zobrazuje kosiacu ženu v ruskej krajine. Golikov bol najznámejším maliarom ikon Ruska, ktorý založil neskôr moderné maliarstvo palešských miniatúr.

- 4 Zber, aký by ste si priali, sa nikdy nekonal**
Radostná nálada, voz plne naložený zberom a rodina, ktorá si urobila príjemnú prestávku. Jednoducho uväznený v dobe maliarskeho štýlu Biedermeier**, namaľoval Dolnorakúšan Friedrich Gauer-
mann idealistickú scenériu z obdobia zberu – celkom vzdialenej od vyčerpávajúcej reality života vtedajších roľníkov.

„Životnej reality máme viac než dosť, a tak si pozrieť niečo takéto, je pre našu dušu príjemné.“
Peter Augendopler

- 5 Práce pre celú dedinu**

Jan Brueghel mladší nám poskytol pohľad na letnú krajinu a čulý zhon okolo zberu. Kosí a viaže sa tu obilie, stavia sa stoh a obilie sa nakladá na voz. Obraz – olej na medenom plechu – ukazuje, že sa do zberu v druhej polovici 17. storočia zapojila celá dedina.

* *Papiermaša, papierová masa je zmes drveného papiera, vody a lepidla, ktorá sa po vytvarovaní leje do foriem a suší sa. Niekedy sa do zmesi pridáva i múka.*

***Biedermeier je umelecký smer a životný štýl v prvej polovici 19. storočia, typický pre meštiansku kultúru v nemecky hovoriacich krajinách. Časovo býva tradične ohraničovaný Viedenským kongresom (1815) a revolúciou v roku 1848.*

ZAUJÍMA VÁS PANEUM?

nabudúce
V labyrinte PANEU
Komnata zázrakov a jej príbehy
6/10 Výroba a predaj
7/10 Spracovanie

PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

SPRAVODAJCA SPOLOČNOSTI BACKALDRIN SLOVAKIA, SPOL. S R.O. 111



- 1 Hracie karty ako chlebové známky**
Clermont (FR)
1788 – 1789
papier

- 2 Mince cisára Augusta**
Efez / malá Ázia
okolo roku 20 pred Kristom
kov



- 5 Zber**
Jan Brueghel mladší
Belgicko
2. polovica 17. storočia
olej na medenom plechu



- 3 Tanier z porcelánu**
Ivan Ivanovič Golikov
Palech (RUS)
1927
porcelán



backaldrin®

ZRNÁ PLNÉ
ENERGIE!

OVSENO PROTEÍNOVÝ CHLIEB



ZAÚJÍMA VÁS PANEUM?

nabudúce
V LABYRINTE PANEA
Komnata zázrakov a jej príbehy
6/10 Výroba a predaj
7/10 Spracovanie

Sledujte a čítajte časopis Pre Vás ...