

pre Vás

backaldrin®

SPRAVODAJCA SPOLOČNOSTI
BACKALDRIN SLOVAKIA, SPOL. S R.O.
ČÍSLO 2
DECEMBER 2020

11 ZLATÝCH RÁD
nielen pre pekárov

VIANOCE
tradičné vianočné pečivo v Európe

V LABYRINTE PANEA
Komnata zázrakov a jej príbehy
8/10 Viera a náboženstvo
9/10 Vedomosti sveta
10/10 Balet z porcelánu



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

ROK 2020 AKÝ TO BOL VLASTNE ROK?

Keď sme boli malé deti, starali sa o nás rodičia; pamätáte sa? Na výlet nám do batohu okrem desiaty a pitia dali sveter, kabát, rukavice či čiapku. Keby niečo. Každý deň slnko nesvieti. Teraz sme v situácii, keď na jar, kedy nám tá šlamastika s čínskym vírusom začala, unisono znelo, že príde druhá vlna. Namiesto toho, aby sa naša spoločnosť pripravila „keby niečo“ tak sa veselo jazdilo do Chorvátska a inam, alebo sa zdalo, že vírus odišiel podobne ako pánovi prezidentovi cukrovka. No neodišiel, teraz pozeráme a nestačíme sa diviť.

Zatiaľ čo autoservis je schopný vám poslať automatickú sms, že máte auto hotové, zubár pripomenúť smskou termín vyšetrenia, tak výsledok testu sa z hygieny dozviete v lepšom prípade do dvoch dní. Motiváciou servisu a zubára je spokojný zákazník alebo pacient a zisk. Štátny úradník nemá žiadnu motiváciu, pretože utráca cudzie peniaze na cudzie účely. Žiadny úrad by nebol schopný 3x za týždeň meniť parametre svojej činnosti ako chudáci prevádzkovatelia reštaurácií, aby nakoniec aj tak museli zamknúť dvere svojich podnikov. Úrady len obmedzili úradné hodiny, často s úradníkmi na home office. Možno i predavačka v hypermarkete by radšej bola v bezpečí domova s deťmi a opakovala si s nimi základnú školu, ale nemôže. Oproti tomu predstava činnosti úradníka na home office na mojej tvári vyvoláva úsmev. A ten je spolu s pozitívnou náladou tieto týždne najdôležitejší.

Pocity postihnutých súkromníkov trefne popísal v jednom rozhovore Zdeněk Pohlreich. Snáď budem citovať správne. Predstavme si, že vedľa seba stojí dom súkromníka a štátneho zamestnanca. Obaja platia dane, svojho druhu „poistenie“ štátu, a obidva domy vyhoria. Štátny zamestnanec dostane od štátu náhradu, súkromník nič. Pociť, že ich ten štát, ktorému veľa rokov odvádzali dane a ďalšie poplatky, nechal v kaši, má dnes veľa živnostníkov a súkromníkov. Pomoc, aby bola účinná, musí byť hlavne rýchla a jednoduchá, napríklad ako odpustenie poisťného, programy Antivírus MPSV a pod. Títo ľudia a najmä ich zamestnanci majú svoje záväzky a nemožno nútiť zamestnávateľa, ktorý nemá vlastnou vinou žiadne príjmy a pravidla ani veľké rezervy z minulých rokov, aby vyplácal mzdy (nedaj Bože odstupné v násobku mesačných miezd), či platil nájom a úvery. Podnikanie so sebou nesie vždy nejaké riziko, ale takéto rezervy nemá nikto. I preto mám veľký rešpekt ku všetkým, ktorých sa kríza dotkla a dokázali sa novej situácii prispôbiť. Nejde len o zdravotníkov a pracovníkov najrôznejších sociálnych služieb. Rešpekt si zaslúžia všetci, ktorí okrem svojej práce zvládajú napríklad ešte domácu školskú výučbu, alebo zachraňujú svoje živnosti a podnikanie.

V Potravinárskej Revue č. 6/2020 som sa rozprával o školstve, dovoľm si tu časť mojich myšlienok recyklovať, školstvu totiž rozumie každý, pretože

každý chodil do školy. Môj dedko – pekáč – bol vojnovou sirotou narodenou v roku 1916 za svetovej vojny. Počas španielskej chrípky prišiel o svojich rodičov a vyrastal u tety a strýka s ďalšími desiatimi deťmi. Chodil do školy 4 roky, ako so zveličením hovoril, len v zime, aby sa aspoň trochu ohrial a naučil sa tam čítať, písať a počítať. Od svojich 11 rokov sa učil za pekára. Dokázal celý život skromne užiť seba i rodinu a bez sociálnych dávok. Štyri roky školy a výchova v duchu desatora ho na život pripravili tak, že vedel, čo je v živote dôležité, dokázal prežiť i druhú svetovú vojnu a totálne nasadenie na prácu v Nemecku. Hoci sa celý život živil rukami, neskôr i ako baník, nepamätám sa, že by sa na niečo sťažoval, práce sa nikdy nebál a fyzicky pracoval i v starobnom dôchodku. Nikdy nebol prí mori, nemal auto, a napriek tomu si dovoľm tvrdiť, že prežil plnohodnotný a šťastný život. Nepochopil by dnes rozmazané dámy, ktoré sa v auguste na poloprázdnom letisku s rúškom rozčuľovali, ako i tento rok musia k moru. Nemusia.

Dnešní deti a absolventi škôl budú v zamestnaní určite potrebovať i iné zručnosti. Vedieť komunikovať, spolupracovať, naučiť sa samostatnosti, získavať a overovať informácie, používať logické a kritické myslenie. Vetný rozbor nech ovláda absolvent slovakistiky na Vysokej škole, ale murárovi, predavačke alebo pekárovi je podľa môjho názoru úplne, ale úplne, k ničomu. Škola by mala pripravovať dnešných prvkov na budúci život a ich uplatnenie po skončení vzdelávania. A to u nich nastane pred rokom 2040... Keď sa teda dnes otočí v školstve kormidlom, výsledky bude vidieť až o dvadsať rokov. Skúste sa zamyslieť, ako sa zmenil svet za posledných 20 rokov! A čo potom v roku 2040! Dy-



namika rozvoja, najmä technológií je veľká. Už dnešní prváci majú v inteligentnom mobile technológii, ktoré im s veľkou istotou len z fotografie určia aký strom majú v parku pred školou, alebo aký vtáčik tam poskakuje. A tieto technológie veľa detí možno už teraz ovláda lepšie ako ich pani učiteľka, rovnako ako technológie k online vyučovaniu. Ušetrené hodiny prírodopisu a dejepisu by mohli venovať prechádzke na zdravom vzduchu a k vzájomnému obohateniu sa, inšpirovaniu, rozvíjaniu toho, čo deti vedia a podporovaniu týchto soft znalostí. Namiesto toho sa však stále skúša pri tabuli, čo žiak nevie. Medzitým sa ostatní žiaci buď nudia alebo zabávajú zúfalstvom skúšaného. Napríklad nad otázkou, čo sú to chordáty prípadne čím sa líšia plášťovce a kopijovce. To priemerný siedmak samozrejme väčšinou netuší (česť výnimkám a biflošom) a okrem tých pár minút pri tabuli, to ako 99,99 % jeho vrstovníkov, nikdy nebude ani potrebovať.

Pripomeňme si, že na vysokých školách v roku 1989 študovalo nejakých 58 tisíc študentov. Štatistika z roku 2019 uvádza necelých 129 tisíc študentov (bez cudzincov – na druhú stranu aj množstvo Slovákov tiež študuje v cudzine). Áno, je pravda, v roku 1989 nemohol študovať každý kto chcel, ale že by sme tu mali zrazu lusknutím prstov 2,5 x viac bystrých ľudí? To sa mi nejako nechce veriť. Žiadny diplom Vám tiež nezaistí, že viete komunikovať a myslieť. Pôjdem však v tejto úvahe ešte ďalej. V roku 1989 sme na Slovensku mali celkovo 13 verejných škôl so 43 fakultami. Podľa www.cvti.sk je dnes vysokých škôl, ako i fakúlt celkom nejakých 127, vrátane súkromných. Kde sa teraz vzalo toľko bystrých, inšpirujúcich vyučujúcich? Nie sú to inštitúcie zamerané samé na seba, bez ktorých by

sa spoločnosť zaobišla? Nie je to však tak, že by sa množstvo vyučujúcich mimo školstva neuplatnilo? Neustále sa rieši opisovanie diplomových a iných prác, plagiátorstvo. Osobne vidím medzi plagiátom a citátom jediný rozdiel – a síce uvedenie zdroja; takže, opisujú de facto všetci. Nájst nejaké prelomové práce, podložené celkom novým prístupom a novými závermi, postupmi a výsledkami, tak to je asi veľká vzácnosť. Lipnúť na často formálnom vysokoškolskom vzdelaní stále väčšieho percenta populácie nás ako spoločnosť i ako jednotlivca nikam neposúva. Napríklad by sme namiesto vysokoškolských s vyštudovanými pseudoodbormi mohli mať viac kvalitných zdravotných sestier, rozmyšľajúcich ľudí v technických profesiách a o starostlivých remeselníkoch ani nehovorím.

Veľkou príležitosťou do budúcnosti sú podľa môjho názoru tieto mesiace práve pre školstvo. Je tu veľká šanca zbaviť učivo nepotrebného balastu, ktorý sa učí už od Rakúsko Uhorska zo zotrvačnosti a ktorý drvivá väčšina ľudí nikdy potrebovať nebude. To by bolo skvelé. Využije školstvo túto šancu? Nájdu sa osvietení odborníci, elity, ktoré majú guráž a povedia: „táto polovica učebnice biológie či dejepisu je pre život nadbytočná?“ Alebo sú tak existenčne závislí na zabehnutom školstve, že by si tak hovoriac vypustili rybník a nie sú takého osvieteného a odvážneho kroku schopní?

Prichádzame pomaly do obdobia adventu. Už naši predkovia očakávali tieto sviatky spojené so slnovratom vždy s nádejou. Viera v ľudí, ľudstvo a nádej, že budúci rok 2021 bude lepší, ako rok 2020, je i pre nás dôležitá. A naša budúcnosť je v našich deťoch a ich vzdelaní. Aby z nich vyrástli samo-

statní, sebavedomí a pracovití ľudia, aby zarobili nielen na štátny dlh, ale i na naše dôchodky.

Všetkým nám prajem, aby nás tohtoročný advent a Vianoce dokázali zbaviť zlej nálady a naše nádeje a očakávania sa v roku 2021 splnili. V časopise nájdete i recept s 11 radami prevzatými z nemeckého zväzu pekárov. Možno v nich nájdete odpovede na svoje otázky a obavy. Každý z nás chce spať svoj svet, ktorý pozná, možnosť osobne sa stretávať s ľuďmi, ktorých pozná a má rád. Vrátiť sa k normálnemu životu, na ktorý sme tak často s pýchou nadržovali.

Petr Mach
konateľ spoločnosti
BACKALDRIN Slovakia, spol. s r.o.
20. 10. 2020

backaldrin®

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



11 ZLATÝCH PRAVIDIEL PRE UDRŽANIE ÚSPECHU V PEKÁRSKOM REMESLE

Tieto pravidlá (rady) vás budú podporovať v každodennom pekárskom živote. Pomôžu vám sledovať, čo je dôležité a tým zaistia úspech vášho podniku.

1. Vášeň

Zmeny na trhu skrývajú riziká, ale tiež príležitosti. Máte vášeň ich hľadať a využívať? Má váš tím radosť z práce? Zákazník to vycíti a ocení!

2. Dôvera

Zákazníci túžia po zdravom jedle od pekárov, ktorí „stále ešte vedia piecť.“ Splňte im to! Žite skutočným remeselným spracovaním. Urobte z pečenia zážitok i pre vašich zákazníkov!

3. Kvalita

Porovnajte sa (www.brot-test.de) a tvrdo pracujte, aby ste ponúkli tú najlepšiu kvalitu. S tými najlepšimi ingredienciami a maximálne čerstvé v dobe predaja. Najlepší tovar robí najlepší obchod.

4. Koncentrujte sa

Nemôžete sa zavdčiť každému. Preverte, ktoré výrobky stoja za vašim úspechom a zamerajte sa na ne. Nerozptyľujte sa. Menší výber prináša obvykle väčší zisk.

5. Emócie

Ľudia nekupujú výrobky, kupujú dobrý pocit. Povedzte im príbeh vašich špecialít. Ponúknite skvelý zážitok z nakupovania, od vzhladu obchodu až po usmievajúcu sa predavačku!

6. Počítajte

Pokiaľ neviete presne, kde a koľko peňazí zarobíte, váš úspech je produktom náhody. Počítajte a kontrolujte, kde sa zarábajú peniaze. V prezentácii podporte tie produkty, ktoré prinášajú zisk.

7. Výnimočnosť

Hľadajte cestu zo štandardu. Cenovej vojne sa vyhne len ten, kto sa odlišuje. Čo je u vás iného? Ponúkajte napríklad produkty vyrobené len z vašich regionálnych surovín. Domov sa dobre predáva.

8. Predajné miesta

Kto chce predávať, potrebuje zákazníkov. Tí už predajné miesta neobchádzajú ako predtým. Predajný stánok na správnom mieste môže priniesť viac tržieb ako obchod na starom predajnom mieste. Hľadajte a starajte sa o nové predajné cesty.

9. Akcie

Nič nie je pre zákazníka nudnejšie, ako keď sa nič nedeje. Nechce žiadny široký sortiment, ale zmenu a rozmanitosť. Bystré akcie stimulujú obchod. Každému prinesú niečo pod jazyk i bez zliav.

10. Školenia

Úspech potrebuje ľudí, ktorí sú tiež veľmi dobrí v tom, čo robia. Toto je vaša najdôležitejšia práca ako šéfa. Trénujte svoj personál. Školenia prinášajú radosť, sú motivačné pre tím a posúvajú firmu ďalej.

11. Buďte aktívni

Pokiaľ tržby klesajú, nepomôže vám žiadne bedákanie: "Nič dobré sa nestane, pokiaľ to neurobíte." (Erich Kästner). Nečakajte na lepšie časy, vytvorte ich! A začnite hneď teraz! Veľa úspechov!

Zdroj: <https://www.baeckerhandwerk.de/betrieb-wirtschaft/11-goldene-regeln/>

Panettone

Predcesto

0,120 kg	Wiener Hefeteig soft (č. výr. 2878)
1,000 kg	pšeničná múka
0,001 kg	droždie
0,500 kg	voda (cca)
0,100 kg	žĺtky
0,200 kg	maslo
<u>1,921 kg</u>	predcesto

Príprava predcesta

Doba miesenia:	20 minút pomaly
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Doba zrenia:	10 – 12 hodín

Výroba predcesta

Vyššie uvedené suroviny miesime 20 – 25 minút. Maslo pridávame pred koncom miesenia, keď je predcesto hladké a suché. Vyššie uvedené suroviny miesime 20 – 25 minút.

Cesto

1,921 kg	predcesto
0,300 kg	pšeničná múka
0,030 kg	soľ
0,036 kg	Wiener Hefeteig soft (č. výr. 2878)
0,050 kg	voda (cca)
0,050 kg	med
0,200 kg	cukor
0,150 kg	žĺtko
0,200 kg	maslo
0,400 kg	hrozienka
0,400 kg	kandizované ovocie
<u>3,737 kg</u>	cesto

Príprava cesta

Doba miesenia:	20 – 25 minút pomaly
Teplota cesta:	28 °C – 30 °C
Doba zrenia:	30 minút
Navážka cesta:	0,400 kg
Teplota pečenia:	190 °C – 200 °C
Doba pečenia:	45 – 50 minút

Výroba cesta

Vymiesime voľné cesto, maslo pridáme cca 5 minút pred koncom miesenia. Na úplný záver vmiesime hrozienka a kandizované ovocie. Cesto navážime, spracujeme, tvarujeme a vložíme do kysiarne na 2 – 3 hodiny (objem by sa mal strojnosťou). Pred pečením necháme oschnúť. Po upečení môžeme dekorovať napríklad fondánom a posypať farebnou ryžou.



Vianočka

Cesto

10,000 kg	pšeničná múka
1,500 kg	olej
0,500 kg	Strudelback (č. výr. 2439)
5,000 kg	voda (cca)
0,700 kg	droždie
0,150 kg	soľ
1,400 kg	cukor
1,000 kg	hrozienka
20,250 kg	cesto

Príprava

Doba miesenia:	5 – 7 minút pomaly 5 – 7 minút rýchlo
Teplota cesta:	28 °C – 30 °C
Doba zrenia:	15 – 20 hodín
Navážka:	0,460 kg
Teplota pečenia:	190 °C – 200 °C
Doba pečenia:	35 – 40 minút

Výroba

Vymiesime stredne husté cesto. Olej pridávame po čiastočnom zamiesaní cesta. Cesto dobre vymiesime. Hrozienka pridávame za pomalého chodu pred koncom miesenia. Po nakysnutí navážime, nadelíme a vytvarujeme. Po nakysnutí vianočky mašľujeme a pečieme pri otvorených odťahoch.



Štóla

Cesto

10,000 kg	pšeničná múka
1,300 kg	Wiener Note (č. výr. 1193)
2,600 kg	voda (cca)
1,000 kg	droždie
0,100 kg	soľ
0,800 kg	cukor
0,500 kg	vajcia
2,400 kg	margarín
4,000 kg	hrozienka
1,600 kg	orechy
0,600 kg	kandizované ovocie
24,900 kg	cesto

Príprava

Doba miesenia:	5 – 7 minút pomaly
	5 – 7 minút rýchlo
Teplota cesta:	28 °C – 30 °C
Doba zrenia:	15 – 20 hodín
Navážka:	0,350 kg
Teplota pečenia:	190 °C – 210 °C
Doba pečenia:	35 – 40 minút

Výroba

Vymiesime stredne husté cesto. Wiener Note a margarín pridávame po čiastočnom zamiesení cesta. Cesto dobre vymiesime. Po vykysnutí cesto navážime, nadelíme a vytvarujeme. Po nakysnutí pečieme v zaparenom priestore. Po upečení potierame rozohriatym maslom (tukom) a sypeme práškovým cukrom.





V LABYRINTE PANEA KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

8/10 Viera a náboženstvo

Je úplne jedno, akú vieru alebo náboženstvo vyznávate – všade kam sa pozriete sa stal chlieb Božím darom, základným prvkom viery a rituálov, od starovekej Číny až dodnes.

To, čo je v živote dôležité, si nájde cestu nielen do kolektívneho myslenia, ale postupne sa tiež implementuje do viery. Hmatateľné sa stáva metafyzickým: z chleba dar bohom alebo – neskôr – dar od Boha. Skúste si dať tú prácu, zoberte do ruky hebrejskú Bibliu a začnite počítať, schválne koľkokrát sa objaví pojem „chlieb“? Dovoľte sa, že je tam približne 300 krát. V Starom zákone dokonca nájdete na chlieb recept. Pochádza od proroka Ezechiela a skladá sa zo: pšenice, jačmeňa, bôbu, šošovice, prosa a tvrdozrnnej pšenice. Všetky tieto vymenované plodiny dokazujú, že pečivo z domu Ezechiela nebolo len duchovne výživné. Chlieb sa stal teda základným konceptom židovskej a neskôr i kresťanskej viery: od Adama, ktorý bol odsúdený jesť chlieb v pote tváre, až po Ježiša, ktorého poznali učeníci, pretože nalámal chlieb. „Ja som“, povedal v evanjeliu podľa Jána „chlieb života“.

Chlieb je práve pre kresťanov viac ako len chlieb. Pri večeri Pána je médium, cez ktoré sa podieľate na tele Krista. A práve táto premena sa stala výhradným symbolom kresťanstva.

Pri tom ale židia a kresťania nepatrili medzi prvých, kde vo viere, náboženských obradoch a modlitbách hral chlieb svoju ústrednú úlohu. S osídľovaním regiónov kultúrami úzko súviselo pestovanie obilia, ktoré sa stalo podstatou poľnohospodárstva – pšenica, jačmeň a kukurica obdržali punc najdôležitejších poľných plodín. Chlieb sa stal základnou zložkou stravovania a zaisťoval prežitie spoločností. Stal sa vtedy synonymom života a tým neoddeliteľnou súčasťou viery a náboženstva.

Tento jav je známy už z Číny, kde mŕtvym pred viac ako 2.000 rokmi, obilie a všetky nevyhnutnosti potrebné k výrobe chleba pridávali so sebou do hrobky – do neznámeho a nehmateľného sveta nebožtíkov. Predsa tam, kde povedie mŕtvy svoj posmrtný život, by rozhodne nemal trpieť jeho nedostatkom.

Príkladom úzkeho vzťahu medzi vierou a chlebom je i oblasť tzv. úrodného polmesiaca – kolísky civilizácie, kde vznikali a zanikali mocné ríše (Egypta, Mezopotámie – Sumeri, Babylonu, starého Izraela a Asýrie). Medzi tieto významné civilizácie patrili i už spomínaný staroveký Egypt. I tu chlieb tvoril základnú zložku stravy. Podľa egyptskej mytológie Osiris – najmocnejší a najuctievanejší boh – boh mŕtvych a posmrtného života rovnako ako znovuzrodených a úrody – spoločne s bohyňou Isisou (svojou sestrou a zároveň manželkou) naučili ľud obrábať pôdu, zasiať pšenicu, zomlieť z nej múku a upiecť chlieb. V Novej ríši robili z chlebového cesta i akési rožky a žemle, alebo cesto modelovali do podoby kravy, kozy, ženy i mužského pohlavného údu. Takéto chleby boli s najväčšou pravdepodobnosťou určené k slávnostným a rituálnym účelom.

Čo Osiris zvládol v Egypte (naučil ľud upiecť chlieb), to prevzala v Grécku bohyňa Demeter – bohyňa plodnosti zeme a roľníctva. Jej rímskym náprotivkom je Ceres – bohyňa úrody a obilia, blízka i ďalším poľno-



hospodárskym božstvám (podľa ktorej bolo odvodené slovo „cereálie“). Cereálie boli pôvodne starorímske slávnosti a hry usporiadané na počesť práve tejto rímskej bohyne. V severskej mytológii stráži Freya (krásna bohyňa plodnosti a úrody, lásky, krásy, vojny, čarodejníctva) ako patrónka poľa a zberu i dôležité suroviny – obilniny na výrobu chleba. V náboženstve je teda chlieb pevne zakotvený, nezávisle na tom, kde má svoje korene. Je to strach z hladu a smrti, ktorý ľudí, jedno akej viery, spája. Neodriekava sa len tak v kresťanskej základnej modlitbe Otčenáš: „Chlieb náš každodenný daj nám dnes.“ Ide o univerzálnu prosbu o to, aby človek nemusel, ako telesne, tak duševne, hladovať. Pomáha nám sa sústrediť najprv na menšie a zvládateľnejšie časti komplexného problému.

1 Od narodenia po smrť až k znovuzrodeniu

Nie je náhoda, že tento sarkofág z dreva na múmii z obilia zdobila pozlátená hlava sokola boha Osirisa. Osiris bol považovaný i za boha posmrtného života a znovuzrodenia. A práve múmia z obilia bola ich symbolom. Podstata symboliky tejto múmie vychádzala z večného kolobehu bytia obilia, ktoré najprv rastie, potom sa žaje, seje, vzklíči a znovurastie. Z tohto cyklu je možné usúdiť, že prechádzame zo života k smrti a k novému životu. Smrť – tomu verili už starí Egypťania – nie je koniec bytia, ale začiatok niečoho nového.

2 Boh kukurice verus pôdne monštrum

Život a smrť v Latinskej Amerike v dobe pred Inkami (600 – 1.000 rokov n.l.) súvisel so žatvou kukurice. Žiadny div teda, že tu vzdávali hold bohu ku-

kurice. Sedí na totálnom špici z palmového dreva, zatiaľ čo pôdne monštrum sedí na opačnom konci dole. Pokiaľ si hrot podrobne prezrieme, zbadáme, že každý kôl predstavuje určitý stupeň vegetácie kukurice.

3 Chlieb tvorí spoločenstvo

Na počiatku bolo pečenie chleba spoločenská záležitosť - s dôrazom na obe slová. To ukazuje z veľkej časti model syrskocheťitskej pekárne z doby bronzovej, ktorá zahŕňa celý cyklus pečenia chleba. Dvaja ľudia roztlkajú obilie v mažiari, ďalší nesie nádobu s cestom, a druhý stojí pred hrudou cesta. Že bolo navyše pečenie spoločenskou udalosťou, musia potvrdiť tri zostávajúce figúrky, boli totiž diváci.

4 Klásku náleží úcta

Od neznámeho majstra pochádza Panna Mária, vyrezaná z lipového dreva, oblečená v šatách zdobenými klasmi. Umelec, ktorý pôsobil okolo roku 1.500 v Hornom Rakúsku, daroval tejto 98 cm Panne Márii neobvykle štíhlu líniu. Mnohí autori interpretujú Pannu Máriu ako neobrobené pole, na ktorom vzišlo obilie bez siatia, klasy potom vydajú zrno, z ktorého sa stane chlieb, čo je obraz Ježiša Krista v Eucharistii.

5 Strážcovia poľa

9/10 Poznanie

Pokiaľ vedomosti nie sú zaznamenané, sú predurčené k zabudnutiu. Aby človek vyviazol z tohto bludného kruhu, začal uchovávať a opatrovať svoje myšlienky, vedomosti a

poznatky tzv. ako oko v hlave – ako životne dôležitú komoditu, a tak je to i v PANEU.

Verte, že už to inak nebude, obzvlášť vtedy, keď ide o poznatky, ktoré úzko súvisia s pestovaním obilnín, s ich začlenením do stravy človeka a vôbec s odbornými súvisiacimi, ako je mlynárstvo, pekárstvo a samozrejme i cukrárstvo. Tisíce rôznych diel na tieto témy sú prístupné v PANEU – v najobľúbenejšej knižnici sveta zasvätenej práve chlebu a obilninám.

6 Kniha Bratstva pekárov z Padovy

Klenotom PANEUM – knižnice je kniha Bratstva pekárov z Padovy. Je to druhá najstaršia pekárska kniha na svete, ktorá je plná príbehov o chlebe, a teda o živote, ale i o smrti. Pekárski bratia viedli záznamy o svojej práci od roku 1461. V roku 1630 zápisky z ničoho nič končia. Zostali len prázdne stránky signalizujúce prítomnosť epidémie moru tzv. čiernej smrti, ktorá zákerne prepadla a premočila dve tretiny obyvateľstva Padovy vrátane pekárov.

Nie je známe, akým spôsobom a kedy sa táto kniha objavila v USA – v jednom z newyorských antikvariátov. Tu na začiatku Septembra 2001 padla do oka Petrovi Augendoplerovi. Dva dni po jeho návrate z New Yorku sa zrútili dvojčatá mrakodrapov Svetového obchodného centra v bezprostrednej blízkosti obchodu so starožitnosťami. Peter Augendopler sa snažil niekoľko dní obchodníka kontaktovať. Bol húževnatý a vydržal, kým konečne obchodník telefón nezdvihol: „Vďaka Bohu, že si nažive!“, vzdychol si Peter Augendopler. „Žiadny strach, bol som evakuovaný“ a snád ako zázrakom: „i s knihou



1a Múmia z obilia
Egypt
300 rokov pred. n. l. – 50 rokov n. l.
drevo, bahno,
obilné zrná, bandáž



1b Múmia z obilia
Egypt
600 – 400 rokov pred. n. l.
drevo, bahno,
obilné zrná, bandáž



3 Sýrskochetitská pekáreň
Sýria a Palestína
okolo 3.000 rokov pred n. l.
hlina



4 Madonna
Horné Rakúsko (A)
okolo roku 1.500
lipové drevo



6 Kniha Bratstva pekárov z Padovy
Taliansko
1461 – 1630



2a



2b



2c



2d



2 Totem (kól)
Peru
600 – 1.000 rokov n. l.
palmové drevo



5b



5c



5a

5 Strážcovia poľa
Sierra Leone
16. / 17. storočia
kameň



7 Balet z porcelánu
Miesien (DEU)
polovica 18. storočia-
porcelán

– je v bezpečí.“ oznámil obchodník.

10/10 Balet z porcelánu

Krajčír, cukrár, predavači chleba v trojštvrťovom takte valčíka

300 figúrok a žiadna sa nepodobá druhej. S veľkou láskou k detailu objavili miesenský porcelánový umelci v polovici 18. storočia novú formu umenia. Porcelánové figúrky, pôvodne zamýšľané ako stolná dekorácia, evokujú vášne zberateľov, ktoré neochabli ani dodnes. Prvý vyrobený objekt zbierky – porcelánový cukrár – obdržal dodnes množstvo ďalších priateľov – celú spoločnosť a nechá nás ponoriť sa do nového i starého sveta – do blahodarného sveta chleba.

7 Len valčík

300 figúrok, každá osobnosť sama o sebe. Miesenské porcelánové umenie nás okúzľuje i dnes. Porcelánový balet prebúdza historické figuríny do nového života. Prosím, pridajte sa k tancu!

Čo napísať na záver?

Pokiaľ vás sprostredkované rozprávanie nadchlo a chcete atmosféru PANEA zažiť na vlastnej koži, potom vám nezostáva nič iné (až opadne komplikovaná situácia okolo pandémie), ako sa vydať osobne do malého mestečka Asten neďaleko Linza a absolvovať napríklad individuálnu prehliadku s audio sprievodcom. Mysleli sme i na fanúšikov z Českej a Slovenskej republiky, a tak je zvukový záznam nahratý i v češtine. Ožijete si z bezprostrednej blíz-

kosti príbehy z dejín nielen chleba, ale tiež napríklad tisíc rokov starého tajomstva kukuričných múmií, uvidíte na vlastné oči exponáty, o ktorých ste zatiaľ čítali len na riadkoch časopisu pre Vás. Verte, že monumentálna a nadčasová budova PANEA vás rozhodne nesklame.



Pod diktátom pandémie sú bohužiaľ naše životy ako na hojdačke. Čo platilo včera, neplatí dnes a čo sa malo uskutočniť zajtra je v nedohľadne, a tak prijmite pozvanie do Panea - komnaty zázrakov chleba prostredníctvom

VIRTUÁLNEJ PREHLIADKY

Ponorte sa teda aspoň na diaľku do sveta chleba. Objavujte exponáty, ktoré ponímajú až 9.000 rokov histórie ľudstva, a to kedykoľvek, a tak často, ako sa vám bude chcieť. Prijemnú zábavu!

WWW.PANEUM.AT/DE/TOUR
ASTEN, RAKÚSKO

PANEUM
KOMNATA ZÁZRAKOV CHLEBA

backaldrin®

Pf 2021

*Ďakujeme
za dôveru!*

kornspitzSK
www.backaldrin.com

