

Pekárna Sázava s příchutí bio

V Lanškrouně blízko náměstí, přesto trochu ve skrytu, funguje pekárna Sázava Dalibora Matějika a Jiřího Kollerta. Z malé provozovny na vsi, se rozrostla do větších prostor ve městečku v podhůří Orlických hor a čeká na svoje nové místo opět v katastru Sázavy.

Jak to začalo

Skromně. Na počátku devadesátých let už minulého století se sešli dva kamarádi, elektrikář a zemědělec, nad nápadem začít péci chleba a zásobovat tak dobrým čerstvým chlebíčkem ves Sázavu u Lanškrouna a nejbližší okolí. Zkusili zažádat o podporu projektu na ministerstvu zemědělství – a vyšlo to. Takže s malým kapitálem od státu provoz úspěšně vybudovali a provozovali ve čtyřech lidech od roku 1990.

Práce se dařila, takže se po osmi letech firma přemístila do prostor nové pekárny v Lanškrouně. Stežejní částí aktivit firmy zůstává stále pekárna, ke které přibrali zmíněnou cukrářskou výrobu a také lahůdkářství. V současné době firma provozuje 18 vlastních specializovaných prodejen a má na už na dvě stovky zaměstnanců.

Kde se vzalo „bio“

Pekařská práce i snaha nic ve firmě nenahrazovat levnějšími surovinami a rychlejšími postupy a nadšení pro

ochranu životního prostředí uzrály v konkrétní čin. Pečení v biokvalitě musíte samozřejmě dobře promyslet, jak tento sortiment, vyžadující samostatný režim, zařadit do konceptu pekárny. Na pomoc s rozjezdem bioprogramu přijel Ing. Petr Trávníček ze svazu PRO-BIO, který poskytl rady a konzultace o certifikačním procesu a nakontaktoval první dodavatele surovin.

První výrobky v biokvalitě uvedla pekárna Sázava do „oběhu“ právě v loňském listopadu. Na trh chtěli dodat nejkvalitnější celozrnné výrobky a připravili dva druhy celozrnných chlebů, špaldové žemle a celozrnný kornspitz a také špaldový koláč.

Aby se produkce pekárny mohla certifikovat bio, musí mít vypracovaný technologický postup a tzv. kriti-



Pěkný vstup do kancelářských prostor pekárny Sázava příliš pekárnu nepřipomíná...

ké body výroby, vyžadovaný nejen certifikací bio, ale předpisy HCCAP. Pečení v biokvalitě probíhá odděleně, a také zvláštní sortiment, který nemá protějšek v konvenční produkci zajišťuje, že zákazník dostane požadovanou kvalitu. Kontrola kvality bio se tu prostřednictvím kontrolní organizace koná nejméně jednou ročně.

Nedávno přistoupili také k vlastnímu míchání surovin a pečou také pšenično-žitný chléb v biokvalitě. Špal-

dový koláč plněný rakytníkovou marmeládou byl přece jen pro malé město příliš drahým „špásem“, takže koláče plní mákem a tvarohem, také samozřejmě v biokvalitě a přidávají pšeničnou biomouku. U zákazníků uspívá dobře makovka – sladší těsto, sypané mákem. Do cukrárny však vedle „dia“ výrobků „bio“ zatím pouštět nechťejí.

Sortiment bio se snaží dobře v obchodech propagovat i pomocí letáček a stojánku na pultech. Sázavské pečivo znají spotřebitelé kromě Lanškrouna také v České Třebové, v Rychnově a také například až v Poličce. I když preferují obyt v menších a vlastních prodejnách, podařilo se jim uspět i v řetězci Tesco.

Jak vidí budoucnost

Majitelé firmy plní svá přání za pochodu. Vedle pěkného vstupu do kancelářské části provozu v Lanškrouně, která potravinářský podnik příliš nepřipomíná, už mají „vizi“ nového objektu. Ten by se symbolicky vrátil na katastr obce Sázava



Biopečivo vypadá opravdu lákavě...



U rozvalovacího stroje



Žitno-pšeničný chléb v biokvalitě



Chléb se krájí na plátky a balí



Hotové biopečivo a chléb

BIODIVERZITNÍ *drobničky*

Naše staré odrůdy pšenice seté Hanácká bělka (povolená k pěstování ve 40. letech minulého století) a Kostomlatská sametka (od konce 19. století) byly v pokusech odolné k infekci významnou chorobou braničnatkou pšeničnou. To jen potvrzuje skutečnost, že mezi starými odrůdami je možné najít případné zdroje rezistence proti chorobám, a tak staré odrůdy určitě nepatří do starého železa.



○ Lupina byla jako kulturní rostlina pěstována v Andské oblasti již před 6000 lety. Aby byla zbavena svých hořkých látek byla máčena pod tekoucí vodou a vařena ve vodě, aby tyto hořké látky byly vyplaveny. Později jsou známy i tzv. sladké lupiny již bez hořkých látek nebo s jejich minimálním obsahem.

○ Dalším příkladem spojení člověka, hospodářského zvířete a kulturní rostliny (viz např. ovce a křibice v Bio č. 10/2007) může být tzv. „sa-

dové prase“. Jde o plemeno prasete z Anglie, které mělo schopnost vykrmit se do jateční váhy pouze spadným ovocem v sadech. Toto nenáročné plemeno odborně označované jako Gloucesterské strakaté prase je otužilé a dobromyslné s kůží hustě pokrytou štětinami. Porost štětín je dobrou ochranou proti chladu, takže toto plemeno mohlo být chováno i mimo kotec. Je to prase klapouché, podobně jako naše známé přeštické prase, o němž již byla v Bio též zmínka. Ta-

kováto prasátka by možná mohla být inspirací pro chovatele s nevyužívanými ovocnými sady.

○ U brambor dochází obvykle při opakované výsadbě k postupné ztrátě výnosů tzv. degeneraci. Doba, po kterou je odrůda brambor schopná podávat vysoké výnosy a udržet se v pěstování je různá. Některé odrůdy mají tuto dobu krátkou, jiné naopak velmi dlouhou. V literatuře je třeba zmínka o odrůdě Surinam, která se pěstovala

v Anglii již roku 1711 a udržela se tam až do 20. století. U nás to byla například stará krajová odrůda brambor zvaná Zelenáče, která byla ještě ojediněle pěstována v polovině dvacátého století a byla již přes 150 roků stará.

○ Při nakládání zelí na kvašení do sudu přidávaly do něho dříve stařenky i sladké hrušky nebo řepné řízky, aby dodaly cukr, který je potřebný ke zdárnému kvašení. Cukr se kvašením mění v kyselinu mléčnou, která má konzervační účinek umožňující uchování zelí. Z kyselého zelí se často vařila oblíbená polévka „kyselica“, někde zase ke kvašenému zelí patřil i „kóšček hozeného“.

○ Pěstování vinné révy má ve Francii dlouhou tradici a francouzská vína patří k nejvyhlášenějším na světě. Víno se odtud vyváželo již ve středověku. Znamý renesanční spisovatel Petrarca uvádí, že francouzské víno bylo lepší než v okolí Říma a papežové, kteří přesídlili z Říma do Avignonu, tu zůstávali proto tak dlouhou, že měli po ruce právě dobré víno!

○ Do listů křenu se dříve balilo při přepravě stlučené maslo, a také při prodeji na trhu se maslo vyklápilo na podložku pokrytou křenovými listy. Kromě ochlazujícího účinku křenových listů zde mohlo hrát svou roli i obsahové složení křenu (siličnaté látky).

Pekárna Sázava...

➡ a spojil všechny provozy – pekárenský, cukrárenský a lahůdkářský – pod jednu střechu moderního objektu. Ten chtějí mít Dalibor Matějka a Jiří Kollert nejen účelný, s důstojným zázemím pro zaměstnance, ale i pěkný. Proto si dají záležet nejen na architektuře objektu, ale na úpravě jeho okolí. Tam se chtějí inspirovat permakulturními přístupy.

Ale vraťme se do reality malého města. Obchody v samotném Lanškrouně jsou moderní, příjemné i s milým personálem. Ve svých specializovaných prodejnách pečou produkci na místě před zákazníky... Vůně pekařství se šíří po okolí a do obrazné vůně bio" se již přimíchává vůně Vánoc.

Mirka Vohralíková



Pekařství a cukrářství na lanškrounském náměstí