

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#1



**FARMÁŘŮV
CHLÉB**

novinka na
našich pultech

OBSAH

PODZIM

A koho to dnes ještě zajímá? 04

Vyprávění majitelů o historii firmy

Špaldový program 06

Naším posláním je přinášet pečivo zdravější, než je běžné okolo nás. Jdeme trochu proti proudu.

Farmářův chléb 08

Farmář je tu znovu a je podstatně vylepšený.

Kvas, kvásek a kvasnice 10

Starat se o kvas je stejně náročné jako starat se o zvířata, kvas vám žádnou chybu neodpustí.

Tmavá vs. světlá kůrka 12

Propečená kůrka přirozeně konzervuje střihu, takový chléb zkrátka vydrží déle.

Druhá pardubická prodejna 14

v Jindřišské ulici

Vydavatel: Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o., Sázava 180, 563 01 Lanškroun | www.pekarstvisazava.cz | e-mail: pekarstvi@pekarstvisazava.cz | tel.: +420 463 351 560

Redakce: Bc. Tereza Kašková, Bc. Jan Koubek, Mgr. Jakub Skřebský

Grafické zpracování: Lukáš Uchytíl; tel.: 734 435 341; e-mail: lukas@antmedia.cz; IČ: 04005597; DIČ CZ8007235346

Fotografie: Lukáš Uchytíl, archiv Pekařství Sázava, Dreamstime (13013548, 69157553, 89068004), Adobe Stock (183101477)

Tisk: CBN-REKLAMA, s.r.o.

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

PŘÍMĚSTSKÝ TÁBOR – „KDYŽ BABIČKA NEMŮŽE, PEKÁRNA TI POMŮŽE“



Během letních prázdnin školky fungují v omezeném provozu, některé jsou dokonce i zavřené, například z důvodu rekonstrukce. Nastává otázka, kdo pohlídá děti, když rodiče musí být v práci a babička nemůže?

Loni jsme proto poprvé uspořádali příměstský tábor pro pěti až třináctileté děti našich zaměstnanců. Zájem byl velký a akce úspěšná, proto jsme ji letos zopakovali. Oba ročníky probíhaly pod taktovkou naší zaměstnankyně paní Jany Stejskalové – garantky a vedoucí tohoto

projektu. Na výběr byly hned dva turnusy v červenci a v srpnu. Základnou tábora se stala nedaleká obec Sázava od Lanškrouna.

Letošní červencový termín se nesl v duchu pirátského dobrodružství. Kromě velkého množství her, soutěží, sportovních aktivit, kreativních a výtvarných činností, hledání ztraceného pokladu a výroby pirátských kostýmů, navštívily děti také Mladečské jeskyně a zábavní park Krokodýlek Olomouc.

Srpnový termín byl celý věnován pohádkám. Děti navštívily Pohádkové peklo Čertovina a zavítaly také do Pohádkové vesničky Podlesíčko. Na rozloučenou s táborem byla pro děti za spolupráce rodičů připravena pohádková stezka s pohádkovými bytostmi, od kterých děti za splnění úkol dostaly náležitou odměnu.

PŘIJĎTE SE PODÍVAT

Propojujeme tradici českého pekařství a cukrářství s nejmodernější a ekologicky šetrnou technologií výroby. Chcete to vidět? Objednejte si exkurzi v naší výrobě v Sázavě a přesvědčte se na vlastní oči, jako už to udělalo 6500 návštěvníků od roku

2008. Zvládneme výpravu 15 až 25 lidí a to v PO až ČT, čas prohlídky je vždy od 19:00, abyste viděli plný provoz.

Budeme se na vás těšit.

KONTAKT:

Pavčina Doležalová,
telefon 725 092 066



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

držíte v rukou první číslo našeho magazínu. I přesto, že máme momentálně téměř 3500 Fans na našem facebookovém profilu, což je mezi



pekaři obrovské množství, a moc si toho vážíme, rozhodli jsme se udělat pro Vás něco navíc.

Od založení firmy uběhlo už hezkých pár let. Když se rohlédneme kolem sebe dnes, vidíme moderní pekařské prostředí, špičkové technologie, vlastní síť prodejen, která se každým rokem neustále rozšiřuje tak, aby bylo naše pečivo nadosah co nejvíce zákazníkům.

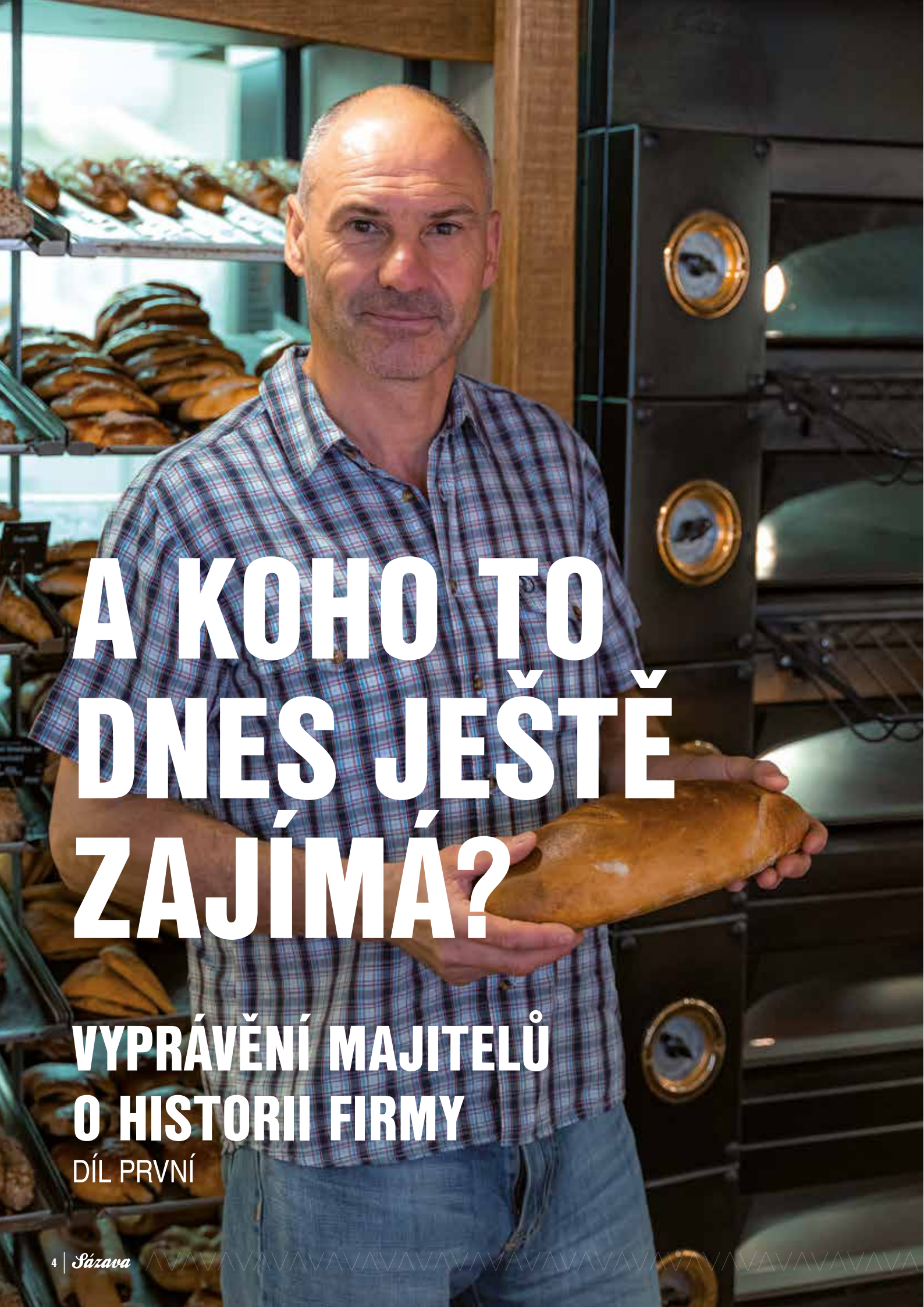
Chceme Vám představit náš pohled na pekařské řemeslo současnosti. Přiblížit, které trendy se nám líbí a naopak, před kterými chceme tak trochu varovat.

Co nabízí náš nový špaldový program, proč má Farmářův chléba ještě lepší a výraznější chuť, to vše a mnohem více se po přečtení následujících řádků dozvíte.

Užijte si s námi nejen prima chuť našich výrobků, ale také si s námi zasoutěžte a vyhrajte!

Šéfredaktorka časopisu

Tereza Kašková
Bc. Tereza Kašková



A KOHO TO DNES JEŠTĚ ZAJÍMÁ?

VYPRÁVĚNÍ MAJITELŮ O HISTORII FIRMY

DÍL PRVNÍ

Při červencovém otevření prodejny v Pardubicích na Jindřišské ulici se jeden z návštěvníků vyptával na naši historii. Viděl pěknou prodejnu a pochopil, že se jedná o českou firmu s dlouhou tradicí, a ne nějakou zahraniční franšizu. Nás takový postřeh velmi potěšil, protože přesně tak to s pekařstvím Sázava je.

Pekařství a cukrářství Sázava vzniklo pár měsíců po sametové revoluci, oficiálně spíše až v roce 1991. Tehdy jsme neměli čas ani pomyšlení na kroniky a fotky, takže je dost hluchých míst, která teď obtížněji taháme z paměti.

Já, Jiří Kollert, společně s kolegou a kamarádem z mládí Daliborem Matějíkem jsme se rozhodli, že zkusíme štěstí v pekařině. Ani jeden z nás není vyučený v oboru, ani jeden z nás tomu tenkrát vlastně nerozuměl. Neměli jsme žádný byznysplán, jak se dnes říká, a vůbec jsme si nevědomovali, jak tvrdé a náročné toto řemeslo je. Ani ve snu nás nenapadlo, že jednou budeme mít desítky vlastních prodejen a stovky zaměstnanců. Jen nám vonělo a chutnalo pečivo, když se sešla rodina, a viděli jsme, že v okolních prodejnách se nic pořádného nedá koupit.

Půjčili jsme si na tu dobu značný obnos peněz, o úroku 21,5 % ani nemluvě,



a vrhli se do toho rovnýma nohama. Během pár týdnů jsme vybíhali papíry, posháněli pár starých německých strojů a rozjeli pečení. K ránu jsme nasedli do

staré dřevě dvanáctsetrojky a rozváželi pečivo pro pět nejbližších prodejen a dvě hospody. Po návratu jsme do večera opravovali zařízení ve výrobě nebo auto, prostě vše, co se přes den rozbilo.

Velké zprivatizované pekárny nás netrápily a popravdě my je už vůbec. Od jednoho neúspěchu jsme přes drobné úspěchy směřovali k dalším průšvihům. I zákazníci po pár měsících naše výrobky přestávali kupovat, neboť příznáváme, k jídlu to fakt často nebylo a naše upřímné úsměvy už přestávaly v prodejnách odběratelů zabírat. Naše podnikání po pár měsících neodvratně směřovalo k zániku.

Až jsme jednou přes jakéhosi dealera pekařských surovin poznali Zlínské pekaře a naše dodnes dobré přátele pana Svobodu a Březíka, kteří nám ukázali cestu. Znovu nám dodali energii a ztracené sebevědomí. Pomohli nám se zprostředkováním první opravdu kvalitní pece značky Werner vyřazené z jedné německé pekárny. To byl první zlomový impuls k naší trnitě cestě vzhůru.



ŠPALDOVÝ PROGRAM

Čekali jsme různé reakce zákazníků na novou špaldovou housku. Trochu nás to mrzí, ale nejsme zaskočení ani překvapeni. Je to od nás trochu revoluční pojetí a reakce vypovídá o současné vědomosti, nebo spíše nevědomosti zákazníků o špaldě. Prostě něco za něco.

ŠPALDA je prastarý nešlechtěný druh pšenice, alternativa ke klasické pšeničné mouce. Její zdravotní přínos pro tělo je jednoznačný. Obsahuje řadu minerálních látek, které jsou v klasické pšenici obsaženy poskrovnu. 50 % celozrnného podílu v této housce je významným zdrojem vlákniny.

Za tento výrobek se stavíme a bráníme ho před veřejným pranýřováním, protože přesně vystihuje naše úsilí a pojetí moderní pekařiny.

Ano, oproti dřívější verzi je nová špaldová houska trochu „placatější“ a možná i opticky menší. To proto, že obsahuje 50% celozrnné špaldové mouky a zbylých 50% je hladká špaldová mouka. Nadýchaný tvar nechceme dohánět nějakým kypřidlem, jen abychom se zalíbili všem. A hmotnost výrobku se nemění.

“ Naším posláním je přinášet pečivo zdravější, než je běžné okolo nás. Jdeme trochu proti proudu. ”



CHCEME VÁM ŘÍCT

Naším posláním je přinášet pečivo zdravější, než je běžné okolo nás. Jdeme trochu proti proudu a občas se stane, že svou snahu nedokážeme zákazníkům dobře sdělit. Otočení sázavského kormidla na kurz ŠPALDY je z našich kroků patrné i u jiných výrobků. Například nedávno jsme uvedli do prodeje jogurt se špaldovým müsli a čísla prodejnosti nás příjemně překvapila. ZCELA NOVÁ Špaldová houska je jen pokračováním naší snahy o zlepšení.

V ČEM VĚZÍ TA NOVINKA?

Donedávna měl tento výrobek jen nepatrné procento špaldové mouky, a to chceme zlepšit. Jsme velice hrdí, že dnes máme 100% špaldovou housku složenou z 50 % celozrnné špaldové a 50 % hladké špaldové mouky! Zatím ji ladíme za provozu, holkám v prodejnách někdy trochu překyne a pak to není přesně ono. Uhlídat kynutí v letních vedrech, které shodou okolností doprovázely termín uvedení na trh, není nic jednoduchého. Je to naše daň za unikátní koncept pečení přímo v prodejně (nikoliv rozpékání nebo dopékání). Nová špaldová houska bude bez soli na povrchu – opět proto, aby byla zdravější.



FARMÁŘŮV CHLÉB

FARMÁŘ JE TU ZNOVU
A JE PODSTATNĚ
VYLEPŠENÝ

Někdy na jaře roku 2015 jsme představili inovativní výrobek s názvem Farmářův pecen. Jen o pár dní později vyhrál významné ocenění, stal se Regionálním výrobkem roku v Pardubickém kraji. Mimochodem, dnes už se této soutěže účastnit nesmíme, protože máme více než 250 zaměstnanců, a tak nespĺňujeme pravidla nominace. A soutěže o chléb roku se neúčastníme, protože dodnes nejsme členy svazu Pekařů. Tato soutěž je podporována zahraničními



řetězci a s těmi dlouhodobě nemáme nic společného, naše cesta je jiná. Ale to je jen odbočka, zpět k našemu „Farmáři“.

Tento chléb má základ v jiném kvasu, než je běžné. Není nic jednoduchého poradit si s takovým těstem na konvenčních pekařských strojích, a proto se této cestě velké pekárny vyhýbají. Pro nás to vždy byla výzva. Jo to trochu divoký kvas, ne nepodobný naší dobrodružné povaze.

Ale především, když se nám tento chléb podařilo ukočírovat, podle nás to byl nejlepší chléb ze Sázavy, který jsme za celou historii stvořili. S nástupem personální krize, potřebou ještě lépe se dovdělat v této oblasti a připravit nová technologická opatření k jeho výrobě jsme tento výrobek na čas stáhli. Věrní zákazníci nás ale neustále bombardovali s dotazy, kdy „Farmáře“ zase začneme péct.

Je nám velkým potěšením, že tady dnes můžeme nahlas říct: přátelé, Farmář je tu znovu a je podstatně vylepšený. Kulatý tvar nahradil oválný. To je trend. Nově na kůrce přibily charakteristické šrafy od pedigových přepravky a vše kosmeticky doplňuje nová stuha. Ale hlavně nový Farmářův chléb má ještě výraznější chuť a štavnatost, protože je zcela bez droždí - stejně jako byla jeho první generace, ale tehdy si toho málokdo všimnul. A jistě oceníte i delší trvanlivost.

V našeho Farmáře věříme, ten musíte zkusit!

KVAS, KVÁSEK A KVASNICE



Pekařství Sázava uvádí na trh farmářský chléb, který se peče bez kvasnic, jen s kvasem. Nebo snad kváskem? Jaký je v tom všem vlastně rozdíl?

Odpovídá majitel pekařství Jiří Kollert.

Je to složitější a trochu nás to trápí. Staří pekaři rozlišují kvasnice a kvas, kterému někdy zdobně říkají kvásek. Pro mnoho lidí ale kvásek znamená zpěněnou kašičku vyrobenou z mouky, vody a droždí neboli kvasnic, případně ještě trochy cukru, aby se kvasnice rychleji množily. Odborně řečeno jsou to kvasinky druhu *Saccharomyces cerevisiae*, které konzumují cukr a vyrábějí mimo jiné oxid uhličitý. Bublínky plynu se hromadí v těstě a ono začne pomalu kynout.

Vy pečete jen chleba s kvasem?

Kvasnice používáme taky, ale jen do pšeničného pečiva, jako jsou rohlíky, Kornspitzky a sladké výrobky.

Kvas je složitější, obsahuje laktobacily a velmi pestrou škálu dalších mikrobů. Proto je tak těžké ho vyrobit a udržet v dobré formě. Dává pečivu specifickou chuť a má také konzervační účinky.

K výrobě kvasu se ještě vrátíme, ale vysvětlíte nám, co vás na tom trápí?

Právě ta nejasnost názvosloví. Nejsme puntičkáři a nechceme nikomu vnucovat, jak má té surovině říkat. Ale péct chléb z vlastního kvasu je umění a kdo ho ovládá, je na to právem pyšný. No a pak vidíte výrobce, kteří se chlubí kváskovým chlebem, zákazníci se těší na dobrotu s pravým

chlebovým kvasem, a přitom je to udělané z droždí. Je to obyčejný podvod.

Dá se tomu zmatení pojmů nějak zabránit?

Nedávno jsem se účastnil jednání na toto téma na ministerstvu zemědělství. Společně s poslancem Jiřím Bláhou a dalšími pekaři jsme se snažili úředníkům vysvětlit situaci a navrhnout řešení, ale odcházeli jsme s pocitem, že ten problém na ministerstvu nikoho moc nezajímá. Vůči malým českým pekařským firmám je to nefér. Od vlády nechceme nějakou ochranu, ale jen nastavení jasných pravidel, aby si zákazník mohl vybrat pravý kvasový chléb, když mu chutná.

Jak tedy děláte dobrý kvas?

Podrobný postup vám neprozradím. V domácím prostředí by stejně nebyl použitelný, a navíc je to naše tajemství.

Investovali jsme 12 milionů korun do samostatné výroby kvasu a našli odborníky. Vlastně ani nevím, jak se takové profesi správně říká. U nás je to prostě Standa a jeho království. Kvas zakládá z chlebové, tj. žitné mouky a dokrmuje starým chlebem. To chci zdůraznit, nepečeme chléb z namletých starých chlebů. Toho dáváme jen podíl do kvasového základu, abychom jej nakrmili tím nejpřirozenějším materiálem. Standa a jeho asistenti si hlídají množství vody, teplotu a další vlivy. Je to stejně náročné jako starat se o zvířata, kvas vám žádnou chybu neodpustí. Proto každý týden raději zakládáme nový, aby byl stále zdravý a funkční a nezvrhnul se.

Jak se může kvas zvrhnout?

Kvas je složitá směs mnoha sacharidů a mikrobů, kteří se množí pokaždé jinak.

Rychle reagují na změny vlhkosti a teploty a na krmení žitnou moukou. Tak se vám můžou nechtěně rozmnožit jiné druhy, které produkují úplně jiné látky. Výsledek je pak nejen nechutný, ale i může být zdraví škodlivý. U jednoho domácího kutila jsem kdysi jedl chleba páchnoucí acetonem, který v kvasu vyrobili nežádoucí mikrobi.

Kvas je tedy hlavním tajemstvím vašeho nového Farmářského chleba?

Ano. Vyrábíme si tři druhy kvasu. Ten standardní dáváme do Sázavského chleba, to je takový běžný konzumní chléb. Pak jsme si vyvinuli divočejší kvas na Farmářský chléb. V minulosti jsme ho moc nezvládali, občas se choval jinak, než jsme potřebovali, ale už se nám podařilo ho pochopit. No a třetí je pšeničný kvas, který přidáváme do rohlíků a housek.

Ale vždyť jste říkal, že do rohlíků dáváte kvasnice.

Ano, říká se, že kvas patří do chleba a droždí patří do buchet. Ale my do bílého, tedy pšeničného pečiva přidáváme pšeničný kvas a méně droždí, aby pečivo získalo lepší chuť a vláčnost.

“Starat se o kvas je stejně náročné jako starat se o zvířata, kvas vám žádnou chybu neodpustí.”



MOUKA PRO SÁZAVU

Dlouhá léta máme vyzkoušenou a osvědčenou Voženilkovu mouku z Předměřic nad Labem a mouku z mlýnů Malitas ve Věrovanech u Olomouce.



TMAVÁ VS. SVĚTLÁ KŮRKA

PROPEČENÁ KŮRKA PŘIROZENĚ
KONZERVUJE STŘÍDU, TAKOVÝ
CHLĚB ZKRÁTKA VYDRŽÍ DÉLE.

Možná jste si na dovolené v cizině všimli, že v některých zemích se prodává hlavně světlý chléb a jinde zase hodně propečený.

Češi na tmavost kůrky nejspíš nemají jednoznačný názor, stačí se podívat na pestrou škálu odstínů na regálech v kterémkoli supermarketu.

Otázka na tělo pro majitele pekárství Sázava Jiřího Kollerta:

Jak moc má být propečená kůrka chleba? Do tmava a důkladně, nebo jen lehoučce na okrajích řezů?

Každému chutná něco jiného. Pátrali jsme po tom a zkoumali tradici pečení chleba na různých místech v České republice, ale marně. Tradicí to není a náš objev vás možná překvapí.

Lidé jistě ocení, že se přizpůsobujete místním zvyklostem, ale jako zkušený pekař máte určitě na kůrku svůj názor.

Ano, my stále věříme, že kůrka má být tmavě kaštanové barvy. Chleba a pečivo chceme péct, ne vařit. To znamená tmavší, pevnější, křupavější a hlavně chutnější kůrka. Naše těsto necháváme zrát, a když takový bochník pořádně vypečete, jeho chuť se ještě zvýrazní. Propečená kůrka navíc přirozeně konzervuje střídu, takový chléb zkrátka vydrží déle.



Hodně propečené kůrky jsou oblíbené třeba v Německu, že?

Ano, Němci pečou chléb s opravdu silnou, až do černa zbarvenou kůrkou. Když na něj sáhnete, může se vám zdát ztvrdlý. Ale pod pevnou kůrkou je nádherně šťavnatá střídka.

Světlý chléb je tedy úplně špatně?

Podle nás ano! Mnohým lidem chutná, je měkký, lépe se krájí, ale rychle se začne drobit, je náchylnější na plesnivění

a chuťově není tak výrazný. Je to zvláštní. Lidé by chtěli chleba podle starobylých receptů našich babiček, ale když jej uvidí, té tmavé kůrce moc nevěří.

Tak jsme tu správnou tmavost kůrky vlastně stále ještě nevyřešili.

Nakonec o kůrku tak moc nejde, nejdůležitější je chuť. U nás se říkávalo, že chleba musí být dobrý sám o sobě. Tak dobrý, že když si na něj dáte salám, tak ho spíš zkazíte.

KMÍN DO CHLEBA: ZÁSADNĚ DVOULETÝ

Kmín (*Carum carvi*) se v Evropě používá k vaření už 5000 let. Má vysoký obsah karvonu a limonenu, což jsou silice neboli éterické oleje s příznivými účinky na trávení. Ale pozor. Musí to být dvouletý kmín. Je náročnější na pěstování, a proto i dražší, ale chutí a obsahem užitečných látek se s jednoletým kmínem vůbec nedá srovnávat.



KDE CHCETE SÁZAVU?

Během prázdnin jste nám napsali emailem nebo na FB profil, kde všude vám schází naše prodejna a kde byste nás rádi uvítali.

Celá vlna návrhů přišla v Pardubicích po otevření naší prodejny na Karlovině. Proč zase v centru, proč ne u nás v Polabinách nebo jinde?

Vhodná místa stále hledáme a každým vaším podnětem se pečlivě zabýváme. Na obrázku vidíte náš koncept montované prodejny. Kde by mohla stát?

Kdyby vás cokoliv napadlo, napište nám na pekarstvi@pekarstvisazava.cz.



DRUHÁ PARDUBICKÁ PRODEJNA V JINDŘIŠSKÉ ULICI

Na začátku prázdnin jsme otevřeli zcela novou prodejnu v Pardubicích na Jindřišské ulici, v místě zvaném Karlovina.

„Proč tak blízko od první prodejny na třídě Míru?“ ptalo se několik překvapených zákazníků. Podle nás je to ale celkem daleko, 380 metrů od sebe, není v tom problém. V první prodejně se často tvoří dlouhé fronty, které mohou některé zákazníky odradit už před samotným vstupem.

V nové prodejně je navíc pár míst pro příjemné posezení u kávičky. Dost jsme zapracovali na akustice a do budoucna se pokusíme po vzoru této prodejny „vymazlit“ i jednotný vizuální styl ostatních prodejen, které už si nový kabát a techniku pečení také zaslouží.

Podívejte se na fotky na Facebooku. Najdete tam i podařené video ze slavnostního otevření. A nejlépe bude, když se v nové prodejně zastavíte, protože ta vůně a pohoda se těžko vyjadřuje slovem.

Jsme nesmírně rádi, že nám posíláte tolik tipů, kde byste Sázavskou prodejnu a naše služby také uvítali. To svědčí o vaší přízni naší značce, kterou se snažíme dále rozvíjet. Například z podnětu studentky Michaely z Olomouce vznikla

před šesti lety naše první prodejna v tamní ulici 28. října. Po letech je z této fanyanky maminka, Sázava má v centru Olomouce už tři prodejny a stále přicházejí dotazy, zda otevřeme nějakou i mimo centrum. Věříme, že se to podaří.



ADRESY PRODEJEN A OTEVÍRACÍ DOBY

ČESKÁ TŘEBOVÁ I. Staré náměstí 47 Telefon 724 240 768 Po-Pá 5:30-17:00 So 7:00-11:00	HRADEC KRÁLOVÉ Dukelská třída, 1641/4 Telefon 601 156 614 Po-Pá 6:30-18:00 So 8:00-12:00	LANKŠROUN T. G. Masaryka 1 Telefon 606 656 394 Po-Pá 5:00-17:00 So 7:30-11:00 Ne 8:00-10:00	LITOMYŠL Smetanovo náměstí 128 Telefon 606 622 810 Po-Pá 5:30-17:30 So 7:30-11:30	OLOMOUC 28. října 13 Telefon 727 808 621 Po-Pá 7:00-18:00 So 7:30-12:00	Masarykovo nám. 1278 Telefon 606 064 258 Po-Pá 5:00-17:00 So 7:00-11:00
ČESKÁ TŘEBOVÁ II. F. V. Krejčího 405 Telefon 724 283 629 Po-Pá 6:30-17:00 So 7:00-11:00	Třída Karla IV. 522/19 Telefon 775 146 694 Po-Pá 7:00-18:00 So 8:00-12:00	Nám. J. M. Marků 16 Telefon 724 665 936 Po-Pá 5:30-17:00 So 7:00-11:00	Smetanovo náměstí 108 Telefon 724 277 024 Po-Pá 5:30-17:30 So 7:00-11:30	Ostružnická 343/42 Telefon 725 975 667 Po-Pá 7:00-18:00 So 7:30-12:00	SVITAVY Náměstí Míru 60 Telefon 724 151 108 Po-Pá 6:30-17:00 So 8:00-11:00
CHOCEŇ T. G. Masaryka 622 Telefon 725 787 642 Po-Pá 5:00-17:00 So 7:00-11:00	KOSTELECK NAD ORLICÍ Tyršova 16 Telefon 463 351 574 Po-Pá 6:00-17:00 So 7:00-11:00	Nám. J. M. Marků 80 Telefon 724 242 175 Po-Pá 6:00-17:00 So 8:00-12:00	T. G. Masaryka 1204 Telefon 725 833 936 Po-Pá 4:30-17:30 So 6:00-11:30	Riegrova 33 Telefon 601 133 221 Po-Pá 7:00-18:00 So 7:30-12:00	Svitavská 665 Telefon 724 277 430 Po-Pá 5:30-17:00 So 6:30-11:00
	KRÁLÍKY Velké náměstí 275 Telefon 724 579 472 Po-Pá 6:30-17:00 So 7:00-11:00	LETOHRAD Mírová ulice 865 Telefon 724 504 271 Po-Pá 7:00-20:00 So 7:00-20:00 Ne 7:00-20:00	MOHELNICE Smetanova 1359/14 Telefon 725 838 323 Po-Pá 5:30-17:30 So 7:30-11:30	PARDUBICE Třída Míru 90 Telefon 725 951 216 Po-Pá 6:30-18:00 So 7:30-12:00	ÚSTÍ NAD ORLICÍ M. J. Kociána 24 Telefon 606 632 528 Po-Pá 5:00-17:00 So 7:00-11:00
			MORAVSKÁ TŘEBOVÁ Čs. Armády 8 Telefon 724 982 762 Po-Pá 5:00-17:00 So 6:00-11:00	Jindřišská 276 Telefon 776 504 084 Po-Pá 6:30-18:00 So 7:30-12:00	VAMBERK Husovo náměstí 57 Telefon 724 940 438 Po-Pá 5:30-17:00 So 6:30-11:00
				POLÍČKA Palackého náměstí 186 Telefon 724 769 506 Po-Pá 6:30-17:00 So 7:00-11:00	VYSOKÉ MÝTO Fügnerova 5 Telefon 463 351 523 Po-Pá 5:00-17:30 So 7:00-11:00
				RYCHNOV N. KNĚŽNOU Havlíčkova 1370 Telefon 601 389 308 Po-Pá 7:00-17:30 So 7:00-11:00	ZÁBŘEH Náměstí Osvobození 246/6 Telefon 463 351 522 Po-Pá 4:45-17:00 So 7:00-11:00
				ŠUMPERK Langerova 106/10 Telefon 606 064 252 Po-Pá 5:30-17:00 So 7:00-11:00	ŽAMBERK Masarykovo náměstí 6 Telefon 724 352 047 Po-Pá 5:30-17:00 So 7:30-11:00



SOUTĚŽTE S NÁMI...

SOUTĚŽNÍ OTÁZKA:

Jaký byl původní název farmářského chleba?

Správnou odpověď na otázku zašlete na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz, a to nejpozději do 30. září 2019. Ze všech správných odpovědí vylosujeme a vyhlásíme 7. října 2019 celkem 10 výherců, kteří od nás dostanou velice zajímavou a především praktickou věnu, kterou určitě ocení každý z Vás, a to USB Flash disk ve tvaru našeho pekařského auta. Nezapomeňte spolu se správnou odpovědí uvést své jméno, telefonní kontakt a také prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Soutěžte s námi, stojí to rozhodně za to.

Holdně štěstí!



MRKVOVÝ



VITA



BRAMBOREC



SLUNEČNICOVÝ



FARMÁŘ



Sázaava

Naše oblíbené speciální bochníky teď dodáváme s barevnými papírovými stuhami, abyste je v obchodech nepřehlédli.